

RESTAURANTE NEGRALEJO

ENTRANTES

Corte de Foie, crujiente y reducción de vermouth (<i>unidad</i>)	4,50€
Coca con mermelada de tomate y sardina ahumada (<i>unidad</i>)	3,50€
La quesería de Negralejo	16,00€
Ensalada de pimientos asados, tomate rosa y ventresca de bonito	14,50€
Pastel de cabracho con mahonesa de oliva y su tapenade	11,50€
Migas castellanas con huevos de corral fritos	11,50€
Croquetas caseras de jamón Ibérico	12,00€
Alcachofas confitadas, velo de ibérico y refrito de ajos	16,50€
Lasaña de verduras	14,50€
Callos al Negralejo	15,00€
Setas confitadas con huevo poché	12,50€
Pata de pulpo a la brasa con cremoso de patata y pimentón	22,00€
Chipirones en dos texturas	16,50€
Zamburiñas (6 unidades)	16,00€
Almejas a la marinera	22,50€

PLATOS DE CUCHARA

Fabada asturiana	15,00€	Verdinas con perdiz	16,00€
------------------	--------	---------------------	--------

CARNES & PESCADOS

Chuletitas de cordero lechal	22,00€	Merluza en salsa verde	23,50€
Entrecot de ternera	20,50€	Bacalao con pisto	21,00€
Solomillo estilo Rossini	24,50€	Rodaballo a la bilbaina	24,50€
Rabo de toro	22,00€	Salmón con reducción de naranja	21,50€
Paletilla de cordero**	28,00€	Suquet de pescado y marisco	20,50€
Cochinillo asado**	24,00€		

** por encargo

ARROCES

Arroz con bogavante	25,00€/pers.	Arroz meloso con presa ibérica escabechada	21,00€
---------------------	--------------	--	--------

MENÚ INFANTIL Pasta Escalope de ternera con patatas Helado	16,00€
--	--------

POSTRES

Tarta baja de chocolate	7,00€	Tarta de queso	7,00€
Leche frita con helado de turrón	7,00€	Tarta templada de manzana con helado de vainilla – (Pedir con antelación)	7,00€