

Entrantes

| | |
|---|---------|
| Flores de alcachofa a la parrilla con escamas de foie y sal negra | 20,00 € |
| Asadillo de pimientos al carbón con ventresca de atún en aceite | 13,50 € |
| Las croquetas de Negralejo | 14,50 € |
| Cocochas de bacalao al pil pil | 18,00 € |
| Pan vapor de rabo de toro y mayonesa de chipotle | 13,50 € |
| Pulpo a la parrilla con cachelos, aceite de brasas y pimentón | 22,00 € |
| Tuétano de vaca asado con tartar de atún rojo Balfegó | 18,50 € |
| Cecina de León con aceite de trufa, lima y grisines | 14,00 € |
| Gofre de foie con frutos rojos y mango, y focaccia crujiente | 16,50 € |
| Cazuela de migas del pastor con sus huevos fritos | 12,00 € |
| Puerros tiernos asados al carbón con salsa romescu y crujientes de maíz | 11,50 € |
| Boletus laminado a la parrilla con su yema curada | 18,50 € |

Sugerencias del Chef

| | |
|---------------|---------|
| Guiso del día | 14,20 € |
|---------------|---------|

Pescados

| | |
|---|---------|
| Merluza de pincho en salsa verde con gambas y tirabeques | 22,50 € |
| Lomo de rodaballo en salsa de champagne con patata ratté | 24,50 € |
| Zarzuela de rape, vieiras y langostinos en crema suave de cigalas | 19,00 € |
| Ventresca de atún rojo Balfegó al carbón, pimientos asados y emulsión de ajos | 24,50 € |
| Bacalao confitado al pilpil sobre cama de pisto de verduras | 19,50 € |
| Lenguado a la brasa con verduritas torneadas | 25,30 € |

Carnes

| | |
|--|---------|
| Solomillo de vacuno con pastel de patata y salsa de oporto | 26,30 € |
| Tournedo de vacuno con foie a la plancha, boletus y salsa de pimienta rosa | 28,40 € |
| Costilla de Angus a baja temperatura lacada en miel y hoisin | 23,50 € |
| Chuleta de vaca rubia gallega (30 días de maduración) para 2 personas | 55,00 € |
| Lomo bajo de vaca nacional con patata rota y pimientos de Padrón | 24,00 € |
| Paletilla de cordero lechal asada con patatas panaderas y su jugo reducido | 28,00 € |
| Cochinillo asado acompañado de patata panadera | 24,50 € |

Postres

| | |
|--|--------|
| Tarta cremosa de queso con coulis de mango y crumble de frutos rojos | 7,00 € |
| Brioche caramelizado a la llama con helado de coco | 7,00 € |
| Tarta de manzana al horno con helado de vainilla | 7,00 € |
| Tarta baja de chocolate con helado de nata | 7,00 € |

Menú infantil

Macarrones carbonara
Hamburguesa con patatas
Helado de chocolate

16,00 €

*Bebida no incluida

10% IVA incluido | Información para las personas alérgicas o que padezcan intolerancias alimentarias: Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de su interés sobre todos los platos que oferta. Por favor consulte con nuestro personal. www.negralejo.com

