

Entrantes

| | |
|--|---------|
| Flores de alcachofa a la parrilla con escamas de foie y sal negra | 20,00 € |
| Espárragos confitados, con mayonesa de trufa y chalota en tempura | 13,50 € |
| Las croquetas de Negrалеjo | 14,50 € |
| Ensaladilla con ventresca, gamba blanca de Huelva y rabas de bogavante | 15,50 € |
| 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 € |
| Boletus Edulis laminado a la plancha, con yema curada y virutas de jamón | 17,50 € |
| 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 € |

Pescados

| | |
|---|---------|
| Merluza de pincho a la bilbaina sobre crema dubarry | 22,50 € |
| Lomo de rodaballo a la beurre blanc con patatas ratté al hinojo | 24,50 € |
| Gambones flambeados con aguacate a la brasa | 22,80 € |
| Ventresca de atún rojo Balfegó al carbón, pimientos asados y emulsión de ajos | 24,50 € |

Carnes

| | |
|---|---------|
| Solomillo con pastel de patata y salsa de oporto | 26,30 € |
| Jarrete de cordero lechal sobre parmentier robuchon y boniato asado | 25,40 € |
| Costilla de Angus a baja temperatura lacada en miel y hoisin | 23,50 € |

Postres

| | |
|--|--------|
| Tarta de queso con crema de mango y maracuyá | 7,00 € |
| Brioche caramelizado con leche de coco y helado de chocolate | 7,00 € |
| Tarta de manzana al horno con helado de vainilla | 7,00 € |
| Tarta de chocolate con helado de nata | 7,00 € |



Sugerencias del Chef

| | |
|--|---------|
| Guiso de setas de temporada con portobello laminado | 15,40 € |
| Chuleta de vaca rubia gallega (para 2 personas) <i>30 días maduración</i> | 55,00 € |
| Lenguado a la brasa con verduritas torneadas | 25,30 € |

Menú infantil

Primer plato

Macarrones carbonara

Segundo plato

Hamburguesa con patatas

Postre

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

