

NEGRO CARBÓN

WWW.NEGROCARBON.ES

CARNÍVOROS NATOS

1KG DE CHULETÓN SE COME MEJOR EN COMPAÑÍA. CON UNO TENDRÁS PARA 2 PERSONAS

EL BUEN COMIENZO

STEAK TARTAR de vaca rubia gallega.	24,50 €	CROQUETAS de la casa (8 Uni.)	12,50 €
GYOZAS de carrilleras de vaca.	13,50 €	LANGOSTINOS KATAIFI con chutney de mango.	19,00 €
LINGOTE DE FOIE con crema de manzana ácida.	19,50 €	TARTAR DE FUET servido con pan brioche y tomate concasse.	14,50 €
CRIOLLOS argentinos.	10,50 €	ENSALADILLA RUSA Negro Carbón.	11,00 €
ALCACHOFAS con queso payoyo y jamón de Sierra Nevada.	6,00 € / unidad		

VERDE QUE TE QUIERO VERDE

PUERRO A LA BRASA con ricota y aceite de carbón.	12,50 €	TOMATES VERDES FRITOS.	14,50 €
ENSALADA de ternera curada.	13,50 €	AGUACATE DE LA COSTA a la brasa con pesto de queso payoyo.	14,00 €

MEJOR EN COMPAÑÍA

VERDURITAS DE LA HUERTA a la brasa.	12,50 €	PATATA Negro Carbón.	6,00 €
GAJOS DE PATATAS ESPECIADAS.	4,50 €	MIX DE LECHUGAS FRESCAS, cebolla, aove, miel y mostaza.	4,50 €
COLIFLOR ASADA con mantequilla noisette.	6,00 €		

DE LA MQR EL...

LOMO DE BACALAO con costra de parmesano y naranja sanguina.	22,50 €
TACO DE VENTRESCA DE ATÚN ROJO A LA BRASA con crema de piparras.	25,00 €
RODABALLO A LA BRASA con velouté de su propio jugo.	23,00 €

WAGYU JAPONÉS 50,00€ / 100g
CAT. A5- BMS II.

El wagyu A5 que ofrecemos es el top según los estándares de clasificación en Japón. Su sabor suave, su ternera, y su infiltración lo convierte en una de las carnes más apreciadas del mundo.

BUHEY CERTIFICADO 15,00€ / 100g

Debido a la limitada producción de bueyes, esta carne excepcional no está siempre disponible. Su textura tierna, compacta y su potente sabor característico, requiere de un proceso de maduración de al menos 60 días para alcanzar su punto perfecto.

VACA SELECCIÓN 11,00€ / 100g

Disfruta de nuestro genuino chuletón de vaca de categoría premium. Una carne considerada excepcional por su grado de infiltración de grasa y potente sabor, que adquiere unos matices y textura incomparables al ser madurada en seco.

VACA FINLANDESA. 9,50€ / 100g

Una de nuestras carnes más premiadas. Es una carne tierna, sabrosa y aromática que encandila a quien la prueba. En buena parte se debe a su marmoleado, que le confiere una jugosidad increíble y un sabor más sedoso, que prácticamente se funde en la boca.

A FUEGO LENTO

LINGOTE DE CORDERO en 2 cocciones.	21,00 €
CARRILLERAS con crema de boniato y oloroso.	23,00 €
NUESTRA QUINTA COSTILLA AL TERIYAKI	27,00 €

POSTRES

CHEESECAKE Negro Carbón.	7,00 €
FALSO MAGNUM de mousse de limón.	7,00 €
PIÑA BRASEADA con crema inglesa de martini.	7,00 €

VACA RUBIA GALLEGA. 8,90€ / 100g

Nuestra Rubia gallega es el mayor exponente de la calidad cárnica de nuestro país. Carne con un sabor muy potente y permanente, con niveles bajos de infiltración y una cobertura de grasa uniforme y amarilla.

VACA PINTA CÁNTABRA. 8,90€ / 100g

Es una carne sabrosa con grasa infiltrada que equilibra su jugosidad. Su grasa, de tono menos intenso que en la vaca rubia, le otorga un sabor ligeramente más intenso que el de su hermana gallega, pero persistentemente y elegante.

VACA ANGUS ABERDEEN. 7,90€ / 100g

Nuestra carne Angus está considerada como una de las mejores del mundo, por su ternera, sabor y suave textura. Tiene una proporción justa de grasa infiltrada y un sabor inmejorable.

CLANDESTINA POLACA. 6,90€ / 100g

Nuestras piezas se caracterizan por una infiltración media. Esto lo aporta un gran sabor a la carne pero muy fácil de comer al ser agradable en sabor y textura.

AL ROJO VIVO

SOLOMILLO de vaca rubia gallega.	29,00 €
RIBEYE ARGENTINO black angus 100%.	29,00 €
LAGARTO ibérico Negro Carbón.	15,50 €
ABANICO de cerdo ibérico.	22,00 €

NUESTRA VERSIÓN DE
LA CLÁSICA TORRIJA 7,00 €

BROWNIE
con helado de mango. 7,00 €



SÍGUENOS en IG