

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

Níscalos salteados sobre patatas, con huevo y trufa	16,50 €
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

