

# NEGRO CARBÓN

## EL BUEN COMIENZO

**STEAK TARTAR** 21,00€  
de vaca rubia gallega.

**GYOZAS** 12,00€  
de carrilleras de vaca.

**LINGOTE DE FOIE** 19,50€  
con crema de  
manzana ácida.

**CRIOLLOS** 10,00€  
argentinos.

**ALCACHOFAS** 6,00€ unidad  
con queso payoyo y  
jamón de Sierra Nevada

**CROQUETAS** 10,00€  
de la casa (8 Uni.)

**LANGOSTINOS** 17,50€  
**KATAIFI**  
con chutney de mango.

**TARTAR DE FUET** 12,50€  
servido con pan  
brioche y tomate concasse.

**ENSALADILLA** 10,50€  
Negro Carbón.

**TATAKI** 16,50€  
de presa de vaca.

## VERDE QUE TE QUIERO VERDE

**PUERRO A LA** 12,50€  
**BRASA** con ricota y  
aceite de carbón.

**ENSALADA** 13,50€  
de ternera curada.

**TOMATES VERDES** 14,50€  
**FRITOS.**

**AGUACATE DE LA** 14,00€  
**COSTA** a la brasa con  
pesto de queso payoyo.

## MEJOR EN COMPAÑÍA

**VERDURITAS DE** 11,50€  
**LA HUERTA** a la brasa.

**GAJOS DE PATATAS** 4,50€  
**ESPECIADAS.**

**COLIFLOR ASADA** 6,00€  
con mantequilla noisette.

**PATATA** 5,50€  
Negro Carbón.

**MIX DE LECHUGAS** 4,50€  
**FRESCAS,**cebolla,  
aove, miel y mostaza.

## DE LA MRR EL...

**LOMO DE BACALAO** 19,00€  
con costra de parmesano y naranja sanguina.

**TACO DE VENTRESCA DE ATÚN ROJO A** 23,00€  
**LA BRASA** con crema de piparras.

**RODABALLO A LA BRASA** 21,00€  
con velouté de su propio jugo.

# CARNÍVOROS NATOS

WAGYU JAPONÉS  
CAT. A5- BMS II.

500,00€/kg

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

BUEY CERTIFICADO

150,00€/kg

Debido a la limitada producción de bueyes, esta carne excepcional no está siempre disponible. Su textura tierna y compacta, junto con su elegancia y sutileza, requiere un proceso de maduración de al menos 60 días para alcanzar su exquisito sabor.

VACA SELECCIÓN

110,00€/kg

Disfruta de nuestro genuino entrecot 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.

90,00€/kg

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 marmolado, que le confiere una jugosidad increíble y un sabor más sedoso, que prácticamente se funde en la boca.

VACA RUBIA GALLEGA.

85,00€/kg

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.

85,00€/kg

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 suave que el de su hermana gallega, pero persistentemente y elegante.

VACA ANGUS ABERDEEN.

79,00€/kg

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

CLANDESTINA POLACA.

65,00€/kg

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.

1kg de chuletón se come mejor en compañía. Con uno tendrás para 2 personas.

## A FUEGO LENTO

LINGOTE DE  
CORDERO  
en 2 cocciones.

18,00€

CARRILLERAS  
con crema de  
boniato y oloroso.

22,00€

Nuestro 5★★★★★  
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€

## AL ROJO VIVO

SOLOMILLO  
de vaca rubia gallega.

27,00€

RIBEYE ARGENTINO  
black angus 100%.

27,00€

LAGARTO  
ibérico Negro Carbón.

13,50€

ABANICO  
de cerdo ibérico.

20,00€

NUESTRA VERSIÓN DE  
LA CLÁSICA TORRIJA

7,00€

BROWNIE  
con helado de mango.

7,00€

**NEGRO CARBÓN**

[www.negrocarbon.es](http://www.negrocarbon.es)