

NEGRO CARBÓN

PREMIUM BEEF



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 500,00€/kg
CAT. A5- BMS II.

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 18,00€
en 2 cocciones.

CARRILLERAS 22,00€
con crema de boniato y oloroso.

**Nuestro 5★★★★★
COSTILLA AL TERIYAKI** 27,00€

POSTRES

CHEESECAKE 7,00€
Negro Carbón.

FALSO MAGNUM 7,00€
de mousse de limón.

PIÑA BRASEADA 7,00€
con crema inglesa de martini.

AL ROJO VIVO

SOLOMILLO 27,00€
de vaca rubia gallega.

RIBEYE ARGENTINO 27,00€
black angus 100%.

LAGARTO 13,50€
ibérico Negro Carbón.

ABANICO 20,00€
de cerdo ibérico.

NUESTRA VERSIÓN DE LA CLÁSICA TORRIJA 7,00€

BROWNIE 7,00€
con helado de mango.

NEGRO CARBÓN

www.negrocarbon.es