

NEGRE

MENÚ DE GRUPOS

50€

POR PERSONA · IVA INCLUIDO

INCLUIDO

Copa de cava de bienvenida
Bebidas: agua, vino, cerveza y refrescos

ENTRANTES PARA COMPARTIR

1 plato por cada 4 personas

BONIATO A LA TRUFA

Alioli de trufa negra y parmigiano reggiano.

GAMBAS CON COCO Y LIMA KÉFIR

Gambas salteadas con ajo, guindilla, leche de coco, lima kéfir, cebolleta y cilantro.

ALITAS DE POLLO AL JOSPER

Glaseadas en salsa Emmy, sésamo tostado, cebolleta, ranch de gorgonzola y apio fresco.

CAESAR SALAD

Cogollos y hojas tiernas, parmigiano reggiano, aguacate, crujientes de pan y salsa caesar Negre.

PIMIENTOS DEL PADRÓN

Sal de limón, albahaca y miso deshidratado.

PRINCIPAL INDIVIDUAL

1 opción por persona

COSTILLAR DE CERDO BBQ

Glaseado en barbacoa coreana, pimientos del Padrón, patatas fritas y ensalada fresca con vinagreta de ponzu y sésamo.

LUBINA A LA ESPALDA

Lubina asada al Jospé con aceite de ajo y perejil, patatas asadas y verduras salteadas.

PAD THAI POLLO Y GAMBAS

Tallarines de arroz al wok al estilo tailandés con verduras, huevo, cacahuete, tamarindo, hierbas frescas y lima.

POKE BOWL DE SALMÓN

Arroz glutinoso, aguacate, piña, pepino, tomate cherry, cebolla encurtida, edamame, wakame y salsa ponzu casera.

POSTRE INDIVIDUAL

1 por persona

FLAN DE DULCE DE LECHE

Con chantilly a la vainilla.

MÍNIMO 12 · MÁXIMO 60 PERSONAS

Bebidas incluidas: 1 botella de vino por cada 2 personas · Agua, refresco o cerveza (1 por persona)

Consulta con nuestro equipo alergias e intolerancias alimentarias

NEGRE

MENÚ DE GRUPOS

70€

POR PERSONA · IVA INCLUIDO

INCLUIDO

Copa de cava de bienvenida
Bebidas: agua, selección de vinos, cerveza y refrescos

ENTRANTES PARA COMPARTIR

1 plato por cada 4 personas

CROQUETAS DE RABO DE TORO

Cremosas croquetas de rabo de toro, puré de cebolla caramelizada y chicharrones crujientes.

CALAMARES CRUJIENTES

Alioli de piquillos caramelizados, katsuobushi, cebollino y lima fresca.

NACHOS DE NEGRE

Gratinados con queso mozzarella, guacamole, pico de gallo, frijoles refritos, crema agria, piparras encurtidas y aceituna negra.

BURRATA ARTESANAL CON FRESAS Y ALBAHACA

Fresas y tomates cherry marinados en vinagre balsámico de Módena, cebollino, aceite de albahaca y crujientes de pan.

PATATAS BRAVAS NEGRE

Patata panadera, salsa brava estilo mojo picón, alioli de ajo confitado y togarashi.

PRINCIPAL INDIVIDUAL

1 plato por persona

SUPREMA DE POLLO CAMPERO

Confitada al vacío con mantequilla de miso, terminada a la brasa. Salsa de pollo asado con limón y tomillo, patatas asadas y verduras salteadas.

SALMÓN TERIYAKI

Salmón asado al Jospé, yakisoba de verduras al sésamo y katsuobushi.

NASI GORENG POLLO Y GAMBAS

Arroz jazmín salteado al wok al estilo indonesio con pollo y gambas, huevo frito, brotes de soja, cebolleta, soja dulce, sambal y cilantro.

RIGATTONI CON POLLO, FUNGHI Y TRUFA

Pasta seca con pollo campero, setas, crema trufada, parmigiano reggiano y hierbas frescas.

GREEK SALAD HORIATIKI

Queso feta, tomates, pepino, pimientos, cebolla morada, aceituna kalamata, hierbas frescas y vinagreta de miel y orégano.

POSTRE INDIVIDUAL

elegir 1 opción por persona

CHEESECAKE DE PISTACHO Y GORGONZOLA

Con salsa caliente de chocolate y café.

TORRIJA DE LECHE MERENGADA

Con helado de dulce de leche.

MÍNIMO 12 · MÁXIMO 60 PERSONAS

Bebidas incluidas: 1 botella de vino de nuestra selección por cada 2 personas · Agua, refresco o cerveza (1 por persona)

Consulta con nuestro equipo alergias e intolerancias alimentarias