

# MENÚ GOURMET



## NEGRO CARBÓN

### EL BUEN COMIENZO (A COMPARTIR ENTRE 4 PERSONAS)

ENSALADA VERDE CON QUESO AZUL, MEMBRILLO Y SALSA PESTO  
JAMÓN IBÉRICO DE JABUGO AL CORTE  
ALCACHOFAS EN FLOR CON SALSA ROMESCO  
LANGOSTINOS KATAIFI CON CHUTNEY DE MANGO

### AL ROJO VIVO (A COMPARTIR ENTRE 4 PERSONAS)

CHULETÓN DE VACA FINLANDESA (+42 DÍAS DE MADURACIÓN)—1,250 KG  
ELEGIDA WORLD'S BEST STEAK EN 2019

### ACOMPAÑANTE (A COMPARTIR ENTRE 4 PERSONAS)

VERDURITAS DE LA HUERTA A LA BRASA  
PATATA NEGRO CARBÓN  
BASTONES DE YUCA CON ARRABBIATA

### HAPPY ENDING (INDIVIDUAL)

POSTRE DE LA CARTA A ELECCIÓN DEL CLIENTE

PAN, 2 BEBIDAS INDIVIDUALES Y 1 BOTELLA DE VINO CADA 4 PERSONAS, INCLUIDO  
\*VINO: CEPAZI (TEMPRANILLO, RIBERA DEL DUERO)

\*62€ /PERSONA (IVA INC.)

# MENÚ EXPERIENCIA



## NEGRO CARBÓN

### EL BUEN COMIENZO (A COMPARTIR ENTRE 4 PERSONAS)

ENSALADA FRESCA DE TEMPORADA  
JAMÓN IBÉRICO DE JABUGO AL CORTE  
CRIOLLITOS ARGENTINOS  
PROVOLONE A LA PROVENZAL

### AL ROJO VIVO (A COMPARTIR ENTRE 4 PERSONAS)

CHULETÓN DE VACA EXTREMEÑA (+35 DÍAS DE MADURACIÓN)—1,250 KG

### ACOMPAÑANTE (A COMPARTIR ENTRE 4 PERSONAS)

PIMIENTOS DEL PADRÓN  
PATATA NEGRO CARBÓN  
BASTONES DE YUCA CON ARRABBIATA

### HAPPY ENDING (INDIVIDUAL)

POSTRE DE LA CARTA A ELECCIÓN DEL CLIENTE

PAN, 2 BEBIDAS INDIVIDUALES Y 1 BOTELLA DE VINO CADA 4 PERSONAS, INCLUIDO

\*VINO: BALTASAR (GARNACHA VIÑAS VIEJAS) — 90 PUNTOS PARKER

\*50€ /PERSONA (IVA INC.)

# MENU CLASSIC



## NEGRO CARBÓN

EL BUEN COMIENZO (A COMPARTIR ENTRE 4 PERSONAS)

ENSALADA CAPRESE TRADICIONAL  
JAMÓN IBÉRICO DE JABUGO AL CORTE

AL ROJO VIVO (INDIVIDUAL, A ELEGIR)

"RIBEYE" ARGENTINO—BLACK ANGUS 100%  
PLUMA DE CERDO IBÉRICO  
CARRILLERAS IBÉRICAS CON CREMA DE BONIATO Y OLOROSO  
PECHUGA DE POLLO DE CORRAL A LA BRASA

ACOMPAÑANTE (A COMPARTIR ENTRE 4 PERSONAS)

PIMIENTOS DEL PADRÓN  
GAJOS DE PATATA ESPECIADOS  
BASTONES DE YUCA CON ARRABBIATA

HAPPY ENDING (INDIVIDUAL)

POSTRE DE LA CARTA A ELECCIÓN DEL CLIENTE

PAN, 1 BEBIDA INDIVIDUAL Y 1 BOTELLA DE VINO CADA 4 PERSONAS, INCLUIDO

\*VINO: MANO A MANO (TEMPRANILLO, DE CASTILLA)

\*38€ /PERSONA (IVA INC.)