

MENÚ ANGUS



NEGRO CARBÓN

APERITIVO (INDIVIDUAL)

*BLOODY MARY

DE TOMATES ASADOS EN NUESTRO JOSPER

EL BUEN COMIENZO (A COMPARTIR)

*LINGOTE DE FOIE

CON CREMA DE MANZANA ÁCIDA Y UVAS PASAS

*GYOZAS DE CARRILLERA DE VACA VIEJA

CON SALSA DE MISO

*DÚO DE CROQUETAS

DE CECINA DE VACA VIEJA Y CHORIZO IBÉRICO

AL ROJO VIVO (INDIVIDUALES)

*5ª COSTILLA DE VACA FINLANDESA

AL TERIYAKI CON CREMA DE APIONABO

*RIBEYE ARGENTINO — BLACK ANGUS 100%

ACOMPAÑANTE (A COMPARTIR)

*PATATA "AL NEGRO CARBÓN"

HAPPY ENDING (A COMPARTIR)

*SURTIDO DE TRUFAS CASERAS

BEBIDAS: CONSUMICIONES DE CERVEZA (GRIFO), AGUA, REFRESCOS Y VINO DE LA CASA

*LA BEBIDA SERÁ SERVIDA DESDE LA LLEGADA HASTA LA SALIDA DE LOS POSTRES

52€/PERSONA (IVA INC.)

MENÚ WAGYU



NEGRO CARBÓN

APERITIVO (INDIVIDUAL)

*APEROL SPRITZ

EL BUEN COMIENZO (A COMPARTIR)

*LINGOTE DE FOIE
CON CREMA DE MANZANA ÁCIDA Y UVAS PASAS

*TARTAR DE SOLOMILLO
DE RUBIA GALLEGA AL ESTILO "NEGRO CARBÓN"

*ALCACHOFAS CONFITADAS EN FLOR
A LA BRASA CON SALSA ROMESCO

*TACO DE WAGYU JAPONÉS CATEGORÍA A5
CON SALSA DE TRUFA Y SETA SHIITAKE

*CHULETÓN DE VACA SELECCIÓN NC
800 GRAMOS APROX

ACOMPAÑANTE (A COMPARTIR)

*BASTONES DE YUCA CON SALSA ARRABBIATA

HAPPY ENDING (A COMPARTIR)

*TARTELETA DE MANZANA
SOBRE CREMA INGLESA

BEBIDAS: CONSUMICIONES DE CERVEZA (GRIFO), AGUA, REFRESCOS Y VINO DE LA CASA

*LA BEBIDA SERÁ SERVIDA DESDE LA LLEGADA HASTA LA SALIDA DE LOS POSTRES

105€/PERSONA (IVA INC.)

MENÚ WAGYU MARIDADO



NEGRO CARBÓN

APERITIVO (INDIVIDUAL)

*APEROL SPRITZ

EL BUEN COMIENZO (A COMPARTIR)

*LINGOTE DE FOIE CON CREMA DE MANZANA ÁCIDA Y UVAS PASAS
MARIDAJE CON CAVA BRUT NATURE RANIA – BODEGAS HORACIO CALVENTE DE GRANADA

*TARTAR DE SOLOMILLO DE RUBIA GALLEGA AL ESTILO "NEGRO CARBÓN"
MARIDAJE CON ROSADO SOBRE LIAS LAMBUENA – BODEGAS LAMBUENA DE RIBERA DEL DUERO

*ALCACHOFAS CONFITADAS EN FLOR A LA BRASA CON SALSA ROMESCO
MARIDAJE CON BLANCO FERMENTADO EN BARRICA LUIS CAÑAS – BODEGAS LUIS CAÑAS DE RIOJA

*TACO DE WAGYU JAPONÉS CATEGORÍA A5 CON SALSA DE TRUFA Y SETA SHIITAKE
MARIDAJE CON TINTO ENRIQUE MENDOZA PINOT NOIR – BODEGAS ENRIQUE MENDOZA DE ALICANTE

*CHULETÓN DE VACA SELECCIÓN NC – 800 GRAMOS APROX
MARIDAJE CON TINTO RESERVA MARQUES DE MURRIETA – BODEGAS MARQUES DE MURRIETA DE RIOJA

ACOMPAÑANTE (A COMPARTIR)

*BASTONES DE YUCA CON SALSA ARRABBIATA

HAPPY ENDING (A COMPARTIR)

*TARTELETA DE MANZANA SOBRE CREMA INGLESA
MARIDAJE CON PEDRO XIMENEZ NECTAR – BODEGAS GONZALEZ BYASS DE XEREZ

BEBIDAS: CONSUMICIONES DE CERVEZA (GRIFO), AGUA, REFRESCOS Y VINO DE LA CASA

*LA BEBIDA SERÁ SERVIDA DESDE LA LLEGADA HASTA LA SALIDA DE LOS POSTRES

115€/PERSONA (IVA INC.)