

SHOWROOM

BY NEGRO CARBÓN

APERITIVOS

Selección de tres panes para mojar

Aceite con sal negra de carbón

Mantequilla ahumada casera

Grasa de vaca untable

ENTRANTES

Tiradito de presa ibérica ahumada al Whisky Sour 19,00 €

Carpaccio de picanha madurada de Simmental 22.50 €

Burrata di puglia dop ahumada a la brasa, con cecina de buey, higos y pistacho 16.00 €

Steak tartar sobre tuétano a la brasa, con yema de huevo trufada 29.00 €

Croquetas de estofado de buey 12.50 €

Tartar de wagyu y carabineros 48.00 €

Criollo a la parrilla 10.50 €

VEGETALES

Puerro a la brasa con ricotta y aceite de carbón 14.50 €

Ensalada César de pollo ahumado 12.50 €

Ensalada de Roastbeef 13.00 €

CARNES

LOS PROTAGONISTAS

Solomillo madurado 300gr / Selección Negro Carbón 38.00 €

Entrecot de vaca 400gr / Selección Showroom 32.00 €

5ª costilla de vaca finlandesa al teriyaki con spaguetti de apionabo al parmesano 35.00 €

Pluma ibérica cocinada a baja temperatura marinada en mole negro 25.00 €

Magret de pato con demiglace de naranja 24.00 €

Taco de cochinito a baja temperatura 28.00 €

MATERIA PRIMA

Wagyu Japonés / A5 BMS12. Sólo para auténticos carnívoros
Infiltración ***** Intensidad de sabor 70.00 € / 100gr

Black Angus / USDA. Prime Original de Estados Unidos
Infiltración Intensidad de sabor 15.00 € / 100gr

Ayrshire / DS5. Original de Finlandia. Maduración*
Infiltración Intensidad de sabor 12.00 € / 100gr

Ribeye de wagyu australiano / MSA M9
Infiltración Intensidad de sabor 22.50 € / 100gr

Angus Aberdeen / DS5. Original de Escocia
Infiltración Intensidad de sabor 9.00 € / 100gr

Rubia Gallega / Certificada. Maduración*
Infiltración Intensidad de sabor 11.50 € / 100gr

Buey Certificado / CS5. Maduración*
Infiltración Intensidad de sabor 18.00 € / 100gr

Charolais / DS5. Original de Francia
Infiltración Intensidad de sabor 10.50 € / 100gr

Pinta Cantabra / Maduración*
Infiltración Intensidad de sabor 10.00 € / 100gr

*Pregunta a nuestro equipo el tiempo de maduración

SALSAS

Salsa de mostaza francesa de estragón

Chimichurri

Gravy

EXTRAS

Espárragos a la parrilla con salsa de queso feta 6.00 €

Maíz a la robata con mantequilla de estragón 4.50 €

Pimientos del piquillo ahumados a la leña, con vinagreta de ajo y perejil 5.25 €

Patatas fritas con trufa y parmesano 5.00 €

POSTRES

Torrija sobre sopa de chocolate blanco y turrón 8.00 €

Flan con base de frutos secos y caramelo 8.00 €

Pannacotta de pecorino y trufa 8.00 €

New York cheesecake 8.00 €