

# 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 Cántabra / 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 €