

SOLO PARA TI

Crujiente de langostinos y albahaca con mahonesa de kimchi	3,00€ (Und)
Gyoza de rabo de toro guisado y reducción de su jugo y lima	2,50€ (Und)

PARA EMPEZAR

Jamón de bellota 100% 959 DO Jabugo	25,00€
Croquetas caseras de carabineros con salsa de tomate aromática	12,50€
Bacalao en tempura con emulsión de pimientos del piquillo	11,00€
Sagutxus (pimientos de Guernica rellenos de jamón ibérico)	10,00€
Migas del zagal con huevos de corral	10,50€
Revuelto de gambas, ajetes y boletus sobre tosta de hogaza y crujiente de ibérico	13,00€
Foie de oca en lascas, reducción de vino oloroso y sus tostas	19,00€
Ventresca de bonito escabechado en nuestra cocina y pimientos al carbón	14,50€
Crêpes rellenos de centollo y gambas con salsa de carabineros	11,00€
Ensalada de foie mi cuit, jamón de pato y hojas verdes con vinagreta de fresas	16,00€
Ensalada templada de vieiras, alcachofas confitadas, nabo y zanahoria	16,00€
Tradicionales pimientos rellenos de carne	11,00€

PARA VEGETARIANOS Y MÁS

Arroz meloso de hongos al aroma de trufa	14,00€
Huevos escalfados con pimientos asados en nuestra cocina y pisto manchego	12,50€
Tortellini relleno de ricota con suave crema de gorgonzola	14,00€
Mousaka de verduras de nuestra huerta	13,00€
Parrillada de verduras de temporada con salsa romescu	12,00€

CUCHARAS CLASICAS DE PRIMAVERA - VERANO...

Gazpacho y sus guarniciones	7,00€
Salmorejo tradicional con huevo de codorniz y virutas de jamón ibérico	9,00€

Y LAS DE OTOÑO - INVIERNO

Consomé al Jerez con huevo de codorniz escalfado	4,00€
Sopa castellana de Negralejo	9,00€
Guiso de hongos de temporada y patata con huevo poché y virutas de foie	12,00€
Cazuela de callos a la madrileña	10,00€

DE LA TIERRA

Chuletitas de cordero lechal a la plancha**	19,50€
Cordero lechal asado**	24,00€
Cochifrito especial de Bularros sobre patatas panadera	19,00€
Tostón asado**	20,00€
Solomillo con hongos al oloroso	25,00€
Tournedó de ternera con foie y panadera	27,00€
Entrecôte a la mostaza antigua**	19,00€
Chuletón de vaca gallega a la piedra, fileteado S/P-1/2KG**	25,00€
Escalopines a la trufa con risotto de parmesano	17,00€
Lardones de solomillo con suave salsa de cabrales	17,00€
Carrilleras de ibérico guisadas sobre puré cremoso de batata y zanahoria baby	15,00€

**Estos platos pueden elegir de acompañamiento patatas panadera o ensalada fresca

DEL MAR

Corvina en salsa verde con almejas y habitas	21,00€
Bacalao confitado a baja temperatura en pil pil negro y chips de ajo	22,00€
Falsa lasaña de txangurro, bechamel ahumada y rabas de bogavante	14,00€
Brocheta de rape y carabineros en nuestra parrilla de carbón	29,50€
Especialidad merluza fresca. "Como tú quieras" A la Gallega con sus cachelos. Ondarresa. "El Negralejo" Bilbaina. O con salsa de ajos confitados de nuestra reserva	23,00€
Taco de lubina a la plancha, sobre cremoso de ajos de Chinchón y verduritas	22,00€
Pulpo a la brasa sobre patata rota y velo de papada ibérica	24,00€
Medallones de rape en costrata de parmesano con arroz meloso de placton	22,00€
Nuestro pescado del día	S/M

COCIDO NEGRALEJO

Cocido completo. Viernes y domingos (Sólo temporada). No incluye bebida ni postre.	19,00€
---	--------

*10% IVA INCLUIDO

**INFORMACIÓN PARA LAS PERSONAS ALÉRGICAS O QUE PADEZCAN INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS: Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes, información de su interés sobre todos los platos que oferta. Por favor, consulte con nuestro personal.

PALACIO DEL
NEGRALEJO



PALACIO DEL
NEGRALEJO



PALACIO DEL
NEGRALEJO



PALACIO DEL
NEGRALEJO



PALACIO DEL
NEGRALEJO



PALACIO DEL
NEGRALEJO



PALACIO DEL
NEGRALEJO

