ANTICIPOS DEL FUEGO

Steak tartar de solomillo de vaca pinta sobre tuétano a la brasa.	27,50€
Provoleta madurada al Josper con aceite de orégano y tomatitos a baja temperatura.	12,00€
Flor de alcachofa a la brasa con burrata y cecina de buey Wagyu.	7,50€
Croquetas cremosas de estofado de buey nacional.	12,50€
Croquetas cremosas de boletus y trufa.	12,50€
Gyozas de carrillera de vaca, shitake y salsa Miso.	13,50€
Morcilla de wagyu con relish de pimientos al carbón.	13,50€
Chorizos criollos Argentinos a la brasa.	10,50€
Lingote de Foie con crema de manzana y ron con pasas.	18,50€
Tartar de salchichon de buey trufado, concasse de tomates asados y pan de cristal.	25,00€

HOJA & BRASA

Puerro a la brasa con ricotta y aceite de carbón.	14,50€
Verduras de la huerta a la brasa con salsa romesco.	12,50€
Ensalada César de pollo ahumado.	12,50€
Ensalada de ternera curada, Berros y vinagreta de miel, mostaza y limón.	13,50€
Aguacate de la costa Tropical a la brasa con pesto de queso payoyo.	15,00€

A BRASA LENTA (Baja temperatura y Josper)

Presa de Black Angus USA con glaseado de mandarina.	27,00€
Carrilleras ibéricas al oloroso con crema de boniato asado.	23,00€
5° Costilla de vaca finlandesa al yakitori con puré de patata trufada.	32,00€
Brisket de vaca Finlandesa con salsa Barbacoa ahumada.	28,00€

MORAGA

Taco de ventresca de atún rojo del mediterráneo, esparragos Cohiba y gel de piparras.	23,50€
Lomo de Rodaballo salvaje con mantequilla de ajo negro y hongos shimeji confitados.	24,50€

NEGRO CARBÓN
PREMIUM BEEF

AMANTES DE LA CARNE

Wagyu Japonés Kagoshima A5 (Bms 11-12) 50,00€

*El Top según los estándares de clasificación de Japón.
Su sabor suave y su terneza lo convierten en una de las carnes más exclusivas del mundo.

Buey Nacional Faenado (60 días) 16,00€

*Debido a la limitada producción de bueyes, se considera una carne exclusiva con potente sabor y unos matices incomparables.

Rubia Gallega Marela (60 días) 13,00€

*La joya de las rubias gallegas el mayor exponente cárnico de nuestro país, grasa amarilla y muy potente se sabor.

Ayshare Finlandesa (30 días) 11,00€

*Ganadora del World Steak Challenge en varias ocasiones, es una carne tierna y sabrosa que no deja indiferente a nadie.

Pinta Cántabra (45 días) 10,00€

*Nuestro jefe de cocina en conjunto con nuestro ganadero en Cantabria nos traen una carne de potente sabor, apreciada por su textura y calidad.

Angus Abberdeen. (45dias) 9,50€

*Originaria de Escocia, es famosa en todo el mundo por su excelente calidad, terneza y sabor.

Pajuna De Sierra Nevada. (30 días) 9,50€

*Debido a su genética y al entorno montañoso en el que habita en Sierra Nevada, tiene una gran capacidad para infiltrar grasa intramuscular. "Su carne, extremadamente fina y tierna, tiene un sabor suave y exquisito, con matices de la carne más primitiva, más pura, al no poseer cruces"

PURA BRASA

Solomillo de Rubia Gallega / 300gr.	100gr / 28,00€
New york de vaca nacional de alta maduración / 400gr.	100gr / 32,00€
Rib eye de novillo Argentino / 300gr.	100gr / 28,00€
Tira de asado de Wagyu Nacional / 400gr.	100gr / 27,00€
Lagarto Ibérico de bellota / 300gr.	100gr / 18,00€
Pluma Ibérica de bellota / 300gr.	100gr / 22,00€

GUARNICIONES

Patatas fritas con aceita de trufa y parmesano.	5,00€
Patata asada Negro Carbón con mantequilla de ajo confitado y hierbas.	6,00€
Coliflor a la brasa, mantequilla Noissette y especias japonesas.	6,00€
Boniato asado en rescoldo, stracciatela de burrata, miel y avellanas.	8,90€

SALSAS

Chimichurri ahumado.	2,50€
Cremosa de boletus y oporto.	2,50€
Ali-oli de ají Argentino.	2,50€
Demiglasse.	2,50€

HAPPY ENDING

Tarta Nevada de Chantilly y castaña con coulis de frutos rojos.	8,00€
Torrija Brioche con crema de chocolate blanco, turrón y helado de vainilla.	8,00€
Nuestra versión del banoffe pie con dulce de leche.	8,00€
Brownie Chessecake con helado de galleta lotus.	8,00€