

ENTRANTES

Croquetas 4 ud (puchero / gamba roja)	10
Bravas con allioli de miel y salsa brava casera.....	7
Puntilla con mayonesa de lima y cilantro.....	10.50
Calamar de playa con salsa verde de piñones	13.50
Calamar rebozado.....	13
Sepia playa a la plancha	12.50
Tellinas	12
Clochinas	10
All i pebre de raya	10
All i pebre de anguila.....	14
Fritura de pescado.....	13
Pulpo sobre base de patatas, cebolla panadera y trufa.....	16.50

ENSALADAS

Ensalada valenciana	10
Ensalada de tomate raff con salazones	13.50
Esgarraet	12

PLATOS COMBINADOS

Pescados

Rodaballo con salsa de almendra	13
Merluza a la plancha.....	13
Emperador con guarnición	12
Suquet de rap.....	20
Bacalao al horno con salsa de pisto.....	12.50
Lubina	12

Carnes

Entrecot al gusto	16
Solomillo.....	20
Hamburguesa Casa Negra	10
Chicken fingers	7

ARROCES (mínimo 2 personas)

Paella Valenciana	14
Paella del senyoret.....	13
Paella de pato, boletus y foie	15
Paella de galera y rape	17
Paella de marisco	18
Paella de langosta.....	22
Paella de arroz negro.....	13
Paella de verduras.....	13
Fideuà	18
Fideuà de bacalo con cebolla.....	15
Meloso de buey de mar	17
Meloso de bogavante.....	20
Meloso Casa Negra (sepia y alcachofa)	16
Meloso de "fesols i naps" (por encargo).....	15

POSTRES

Tiramisú.....	5.50
Tarta de queso	5.50
Torrija de horchata.....	5.50
Flan de la casa.....	4
Brownie de chocolate con helado	5.50
Fruta de temporada.....	5
Tarta de la Abuela	5

CAFÉS

Café	1.20
Café Cortado	1.40
Bombón	1.50
Café con leche	1.50
Carajillo	1.70
Carajillo especial	2
Cremaet	2
Infusiones	1.50

VINOS

Blancos

D.O RUEDA

Yllera vendimia nocturna. Verdejo.....	13
La Gabacha. Sauvignon Blanc.....	14
Palacio de Bornos. Verdejo.....	14

D.O RÍAS BAIXAS

Con un par. Albariño.....	17
Froiña. Albariño	19
Martín Codax. Albariño	22

D.O VALENCIA

Hoya de Cadenas. Chardonnay Sauvignon	10
Bobal Blanco VG. Bobal.....	25
Living Semillon. Tempranillo	11
Benasal blanco. Gewürztraminer y Moscatel.....	12
Cullerot. Pedro Ximénez, Verdil, Chardonnay y Macabeo	16

D.O ALICANTE

Enrique Mendoza. Chardonnay.....	14
Marina Alta. Moscatel de Alejandría.....	14

D.O RIBERA SACRA

A Fuga. Albariño, Godello y Treixadura	18
--	----

Tinto

D.O RIBERA DEL DUERO

Matarromera crianza 2018. <i>Tempranillo</i>	34
Pago Capellanes crianza 2017. <i>Tempranillo</i>	33
Dehesa de los Canónigos crianza 2018. <i>Tempranillo y Cabernet Sauvignon</i>	34
Pepe Yllera. <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot</i>	14
Finca La María.	16

D.O RIOJA

Ramón Bilbao crianza. <i>Tempranillo</i>	18
Villa Salceda reserva. <i>Tempranillo y Graciano</i>	21
Arrios crianza. <i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano</i>	14
Coto de Imaz. <i>Tempranillo</i>	17

D.O VALENCIA

Les Alcusses. <i>Monastrell, Garnacha tintorera, Petit verdot, Syrah, Cabernet sauvignon, Merlot</i> ..	18
Maduresa. <i>Monastrell, Mandó y Cariñena</i>	29.50

Cava

Dominio de la Vega. <i>Chardonnay, Macabeo</i>	29
Recadero. <i>Macabeo, Xarel.lo y parellada</i>	28

LICORES

Brandy

Terry	3
Veterano	3
Torres 5	3.50
Magno	3.50
Cardenal Mendoza	5
1866	9
Carlos III	4

Anís

Marie Brizard	4
Ferri	3.50

Ponche

Caballero	4.50
-----------------	------

Ron

Cacique	4
Bacardí	4.50
Havana Club 7 años	5

Vodka

Smirnoff	4
----------------	---

Casa Negra

RESTAURANT

Ginebra

Martin Miller	5
Bombay Sapphire.....	4.50
Tanqueray	4
Beefeater	4
Puerto de Indias	4
Hendrick's.....	5.50
Nordés	5.50

Whisky

Cutty Sark	4
Ballantines	3.50
J.B.	3.50
Macallan	9
Cardhu	6.50

Pacharán

Las Endrinas.....	3.50
-------------------	------

Licores

Crema de Baileys	3.50
Cointreau	3.50

Vermut

Izaguirre	4
Cinzano	4
Martini	4

BEBIDAS

Coca Cola	2.50
Fanta	2.50
Bitter	2.50
Tónica	2.50
Nestea.....	2.50
Zumos	2.70
Aquarius.....	2.70
Agua Grande	2.50
Agua sin gas Pequeña	2
Agua con gas Pequeña.....	2.20
Caña	1.50
Caña Doble.....	2.50
Tercio Mahou	2.50
Mahou Radler	2.50
Mahou 0.0 tostada	2.50
Mahou sin gluten.....	2.50
Magna San Miguel	3
Alhambra	3
Leffe	3
Beck's.....	2.50

COMBINADOS

Ron

Cacique.....	7
Bacardí.....	7.50
Havana Club 7 años	8

Vodka

Smirnoff.....	7
---------------	---

Ginebra

Martin Miller	8
Bombay Sapphire.....	7
Tanqueray	7.50
Beefeater	7
Puerto de Indias	7
Hendrick's.....	8.50
Nordés	8.50

Whisky

Cutty Sark	7
Ballantines	6.50
J.B.	6.50

BOCADILLOS

Tortilla de patata	4
Tortilla de ajos	4.50
Tortilla de jamón	4.50
Calamares	4
Sepia	5
Puntilla	5
Lomo con pimientos y queso	5
Lomo con patatas y bacon	5
Brascada	6
Chivito.....	5.50
Jamón y queso	4.50
Embutido con pisto	4.50



DESAYUNO

Café con tostada (tomate y aceite / mantequilla y mermelada).....2.50

Café o zumo de naranja con tostada de salmón y aguacate 3.70

ALMUERZO

Almuerzo popular (medio) 5

Almuerzo popular (entero) 6

Almuerzo especial Casa Negra 7

Carne de caballo con patatas y ajos tiernos

Pechuga con queso de cabra y cebolla caramelizada