





**ESTE
SOLO ES
EL PRINCIPIO
DE TU VIAJE**

Ensaladas

Nuestra parte mas verde al descubierto

- de la negra** 12,00 €
mézclum con manzana verde, nueces, pasas, queso fresco latino, tomate cherry, aguacate y vinagreta dijon y modena
- de jamón de pato ahumado** 14,00 €
fresas, queso de arándanos, frambuesas, moras, chips de yuca y anacardos en vinagreta de mango y modena sobre cama de mézclum
- isla Margarita** 16,00 €
mézclum con camarones, cangrejo, piña, cebolla crujiente, tomate cherry, salmón ahumado con eneldo, caviar negro y vinagreta de salsa rosada

Pasapalos

Nuestros entrantes para ir abriendo apetito

- Bolitas de queso con salsa rosada** 7,50 €
seis bolitas de mozzarella, gouda y parmesano con salsa rosada
- Platano maduro con queso** 6,00 €
platano frito recubierto con queso fresco
- Tequeños clásicos** 9,00 €
cinco palitos de queso fresco envueltos en una masa y fritos, acompañados de salsa casera
- de maíz** 9,00 €
- de plátano** 9,00 €
- Combo de tequeños** 12,00 €
dos tequeños clásicos, dos tequeños de maíz y dos tequeños de plátano, acompañados de salsa casera
- Cestitas de patacón con salpicón** 12,00 €
cuatro cestitas de patacón rellenas de salpicón de surimi, camarón, pimiento tricolor y salsa guasacaca 1UD 3,00 €
- Pastelitos andinos** 8,00 €
dos pastelitos de carne con arroz y huevo cocido envuelto en masa de hojaldre
- Chips de verduras** 5,00 €
chips de verdura: boniato, remolacha, yuca y zanahoria con salsa guasacaca



Cachapas

Tortitas a la plancha de maíz natural triturado

con base de queso latino

-  **la clásica venezolana** **8,50 €**
doble de queso latino y mantequilla
-  **la clásica con chicharrón** **14,50 €**
doble queso latino y acompañada de corteza de cerdo frita
-  **de carne mechada** **10,50 €**
de ternera guisada con cebolla, pimiento, tomate frito y un toque de ajo y cilantro
-  **de pollo guisado** **10,00 €**
de pollo guisado con cebolla, pimiento, tomate frito y un toque de ajo
-  **de reina pepiada** **10,50 €**
de pollo, aguacate y un toque de mayonesa y mostaza
-  **de verduras** **9,50 €**
salteado de verduras (zanahoria, berenjena, calabacín, pimiento, cebolla y espinacas)
-  **de pernil** **10,50 €**
de lomo de cerdo horneada en su salsa
-  **sifrina** **11,50 €**
reina pepiada con queso gouda
-  **pelua** **11,50 €**
de ternera guisada con queso gouda
-  **de pabellón** **14,00 €**
de carne mechada, caraota (alubias negras), queso latino y platano maduro
-  **cátira** **11,00 €**
de pollo guisado con queso amarillo (gouda)

Hamburguesa

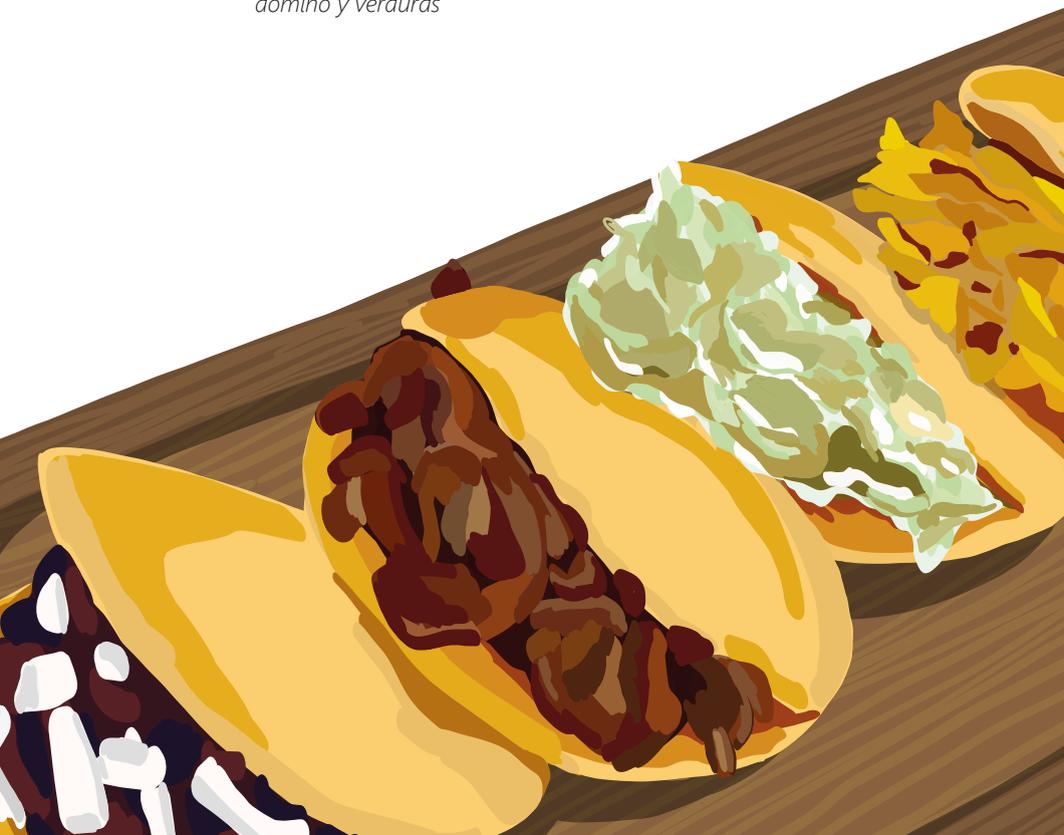
Reinventamos un clásico al más puro estilo latino

-  **de la negra con patacón** **12,00 €**
160 gr. de ternera aliñada al romero con mezclum, tomate, queso de cabra, cebolla caramelizada en una base de patacón
-  **de calamar** **14,00 €**
con pan negro a la tinta de calamar, cebolla morada, rucula, tomate y acompañada con salsa Tzatziki
-  **de berenjena** **12,00 €**
con pan de tomate acompañada de cebolla caramelizada, mézclum, tomate y salsa de tomate seco semipicante

Arepas

Tortitas fritas de harina de maíz precocida

- **de carne mechada** 7,50 €
de ternera guisada con cebolla, pimiento, tomate frito y un toque de ajo y cilantro
- **de pollo guisado** 7,00 €
de pollo guisado con cebolla, pimiento, tomate frito y un toque de ajo
- ● **de reina pepiada** 7,50 €
de pollo, aguacate y un toque de mayonesa y mostaza
- **de verduras** 7,00 €
salteado de verduras (zanahoria, berenjena, calabacín, pimiento, cebolla y espinacas)
- ● **domino** 7,00 €
caraota (alubias negras) y queso latino rallado
- ● **catira** 7,50 €
de pollo guisado con queso amarillo (gouda)
- ● **de pernil** 8,00 €
de lomo de cerdo horneada en su salsa
- ● ● **sifrina** 8,00 €
reina pepiada con queso gouda
- ● ● **pelua** 8,50 €
de ternera guisada con queso gouda
- ● ● **de pabellón** 9,50 €
de carne mechada, caraota (alubias negras), queso latino y platano maduro frito
- ● ● **XL de chicharrón y reina pepiada** 9,50 €
de corteza de cerdo frita mezclada con la masa de maíz y rellena de pollo, aguacate y mayonesa y topping de queso gouda
- ● ● **Combo de mini arepas** 17,50 €
combinado de cinco mini arepas de carne mechada, pollo guisado, reina pepiada, domino y verduras



Platos latinos internacionales

Nuestros platos especiales

-  **Croqueta de salmón** **3,00 €**
artesanas con salmón ahumado
-  **Croqueta de berenjena y roquefort** **3,00 €**
artesanas con berenjena, roquefort y tomate seco
-  **Croqueta de bacalao** **3,00 €**
artesanas de bacalao
-  **Langostino crujientes al coco** **2,80 €**
compañados con salsa de chutney de mango
-  **Ceviche cítrico de la negra** **17,50 €**
de merluza y camarones en leche de tigre, puré de boniato, choclo tostado, crudités de rabanitos acompañados de patacones fritos
-  **Totopos mexicanos** **15,50 €**
nuestros nachos con guacamole, carne picada, frijoles rojos y queso gratinado
-  **Tacos mexicanos de bacalao** **12,00 €**
dos tacos de bacalao en tempura sobre cama de lechuga mezclum con tomate, aguacate, cebolla encurtida y salsa de tomate seco semipicante
-  **Tiras de pollo empanadas** **8,50 €**
acompañada con mayonesa de alcaparras y cilantro
-  **Coca de secreto ibérico** **16,00 €**
con queso brie acompañado de salsa chimichurri y cama de rúcula sobre coca crujiente
-  **Coca escalivada murciana** **12,00 €**
cama de verduras asadas al estilo murciano sobre coca crujiente
+ queso de cabra **2,00 €**
+ atún ventresca **2,50 €**
-  **Tosta de ternera** **12,50 €**
tosta crujiente de yuca con carne picada, queso de cabra y vinagreta de maracuya
-  **Tosta de pulpo** **14,50 €**
tosta crujiente de yuca con pulpo rostizado, pico de gallo y pimenton ahumado
-  **Tartar de atún** **14,50 €**
con cama de manzana verde, capa de guacamole acompañado de totopos crujientes



Platos de mediodía

Los platos más tradicionales que te enamorarán

-  **pabellón criollo** 15,00 €
combinado de carne mechada de ternera, arroz blanco, caraota (alubias negras), tajadas de plátano maduro frito y aguacate fresco
-  **pollo borracho** 12,50 €
combinado de muslo y contramuslo de pollo al horno en salsa de vino blanco y cerveza sin gluten con piñones y acompañado de mini papas aromáticas a las finas hierbas

Las delicias de la negra

No te vayas sin probar nuestra lado más dulce

-  **Tarta de tres leches** 5,50 €
bizcocho casero de harina de trigo mojado en leche condensada, leche evaporada y leche entera de vaca recubierta con nata montada y lluvia de chocolate
-  **Tarta de plátano y helado de vainilla** 5,50 €
bizcocho casero de trigo con plátano natural acompañado de una bola de helado de vainilla
-  **Tarta de Nutella** 5,50 €
Bizcocho de harina de trigo con crema de chocolate y avellana acompañado de bola de helado de fresa
-  **Tarta de la semana** 6,00 €
Pregunta a tu camarero por nuestra especial de la semana
-  **Quesillo de coco** 5,50 €
flan al estilo venezolano a base de huevo, leche de coco, vainilla, leche condensada y coco rallado
-  **Tarta de queso con frutos rojos** 5,50 €
con base de galleta Maria sin gluten y coronado con frutos rojos del bosque

En "El pilón de la negra" nos preocupamos por la salud de nuestros clientes, por ello, en todos nuestros platos indicamos los alérgenos que contienen.

