

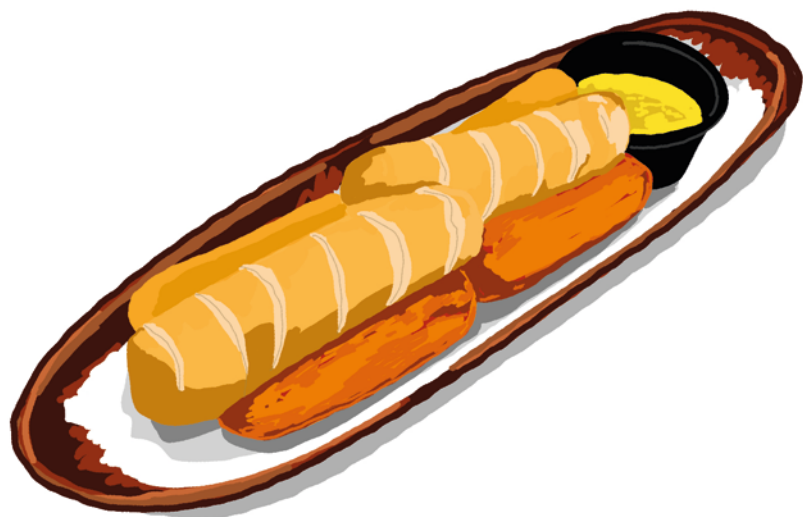


**ESTE  
SOLO ES  
EL PRINCIPIO  
DE TU VIAJE**

# Pasapalos

## Nuestros entrantes para ir abriendo apetito

- ● **6 Bolitas fritas de queso con salsa rosada** 7 €  
*harina de maíz precocida mezclada con queso mozzarella, gouda y parmesano acompañadas de salsa rosada*
- ● **Platano maduro con queso** 6 €  
*platano frito recubierto con queso latino fresco rallado*
- ● ● **Tequeños clásicos** 9 €  
*cinco palitos de queso fresco envueltos en una masa de trigo, acompañados de salsa casera*
- ● **de maíz** 9 €
- ● **de plátano** 9 €
- ● ● **Combo de tequeños** 12 €  
*dos tequeños clásicos, dos tequeños de maíz y dos tequeños de plátano, acompañados de salsa casera*
- ● **Cestitas de patacón con salpicón** 12 €  
*cuatro cestitas de patacón rellenas de salpicón de surimi, camarón, pimiento tricolor y salsa guasacaca 1UD 3€*
- ● **Pastelitos andinos** 8 €  
*dos pastelitos de carne con arroz y huevo cocido envuelto en masa de hojaldre*
- ● **Chips de verduras** 6 €  
*chips de verdura: boniato, remolacha, yuca y zanahoria con salsa guasacaca*
- ● **Ración de Chicharrón** 7 €  
*trocitos de torreznos de Soria fritos*



# Ensaladas

- ● ● **de la negra** 12 €  
*mézlum con manzana verde, nueces, pasas, queso fresco latino, tomate cherry, aguacate y vinagreta dijon y modena*
- ● ● **de pato ahumado** 14 €  
*mézlum con fresas, queso de arándanos, frambuesas, moras y anacardos con vinagreta de mango y módena*
- ● ● **isla Margarita** 16 €  
*mézlum con camarones, cangrejo, piña, tomate cherry, salmón ahumado, perlas de salmón, caviar negro y vinagreta de salsa rosada y módena*

# Cachapas

## Tortitas a la plancha de maíz natural triturado con queso de mano

- ● **la clásica venezolana** 9,5 €  
*con queso de mano y mantequilla*
- ● **la clásica con chicharrón** 16,5 €  
*con queso de mano acompañada de trocitos de torreznos de Soria fritos*
- ● **de carne mechada** 13 €  
*ternera guisada con cebolla, pimiento, tomate frito y un toque de ajo y cilantro*
- ● **de pollo guisado** 12 €  
*pollo guisado con cebolla, pimiento, tomate frito y un toque de ajo*
- ● ● **de reina pepiada** 12 €  
*pollo mezclado con aguacate y un toque de mayonesa y mostaza*
- ● **de verduras** 12 €  
*salteado de verduras (zanahoria, champiñones, berenjena, calabacín, pimiento, cebolla y espinacas)*
- ● **de pernil** 13 €  
*pata de cerdo horneada en su salsa con cerveza, vino, naranja y especias*
- ● **de pabellón** 15 €  
*carne mechada, caraota (alubias negras), aguacate, queso de mano y platano maduro*

# Platos tradicionales

- ● **pabellón criollo** 18 €  
*carne mechada de ternera, arroz blanco, caraota (alubias negras), tajadas de plátano maduro frito, aguacate fresco y queso latino rallado*
- ● **pollo borracho** 14 €  
*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*



# Arepas

## Tortitas fritas de harina de maíz precocida

+ queso de mano artesanal

1,5 €

- **de carne mechada** 8 €  
*ternera guisada con cebolla, pimienta, tomate frito y un toque de ajo y cilantro*
- **de pollo guisado** 7 €  
*pollo guisado con cebolla, pimienta, tomate frito y un toque de ajo*
- **de reina pepiada** 8 €  
*pollo desmechado con aguacate y un toque de mayonesa y mostaza*
- **de verduras** 7 €  
*salteado de verduras (zanahoria, champiñón, berenjena, calabacín, pimienta, cebolla y espinacas)*
- **domino** 7 €  
*caraota (alubias negras) y queso latino rallado*
- **catira** 8 €  
*pollo guisado con queso gouda*
- **de pernil** 8 €  
*pata de cerdo horneada en su salsa con cerveza, vino, naranja y especias*
- **sifrina** 9 €  
*"reina pepiada" con queso gouda*
- **pelúa** 9 €  
*ternera guisada con queso gouda*
- **de pabellón** 10 €  
*ternera guisada, caraota (alubias negras), aguacate, queso latino y plátano maduro frito*
- **XL de chicharrón y reina pepiada** 10 €  
*masa de maíz precocida mezclada con torrezno de Soria triturado y rellena de "reina pepiada" y queso gouda*
- **Combo de mini arepas** 18 €  
*combinado de seis mini arepas de carne mechada, pollo guisado, reina pepiada, domino, verduras y pernil*

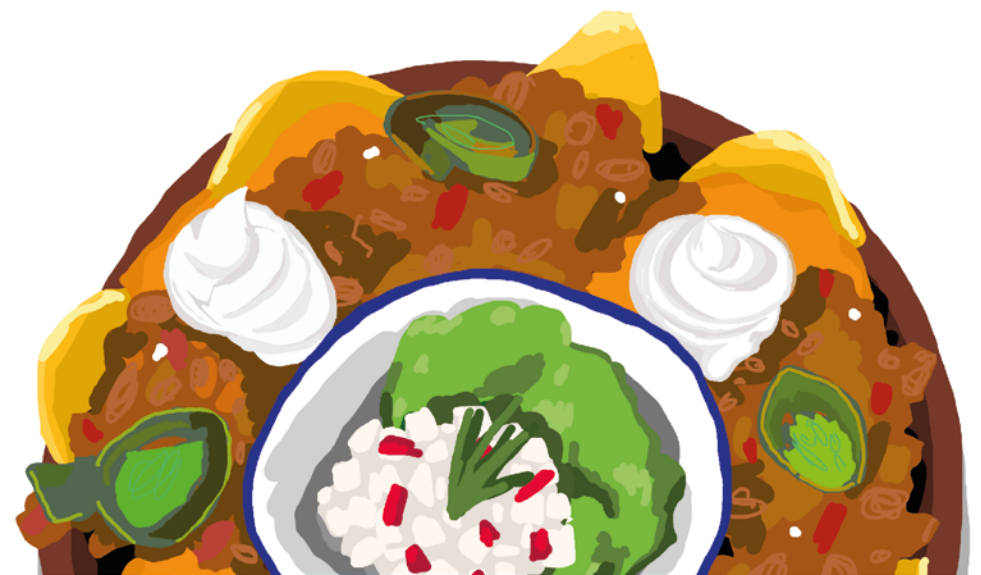


# Platos latinos internacionales

- ● ● **Croqueta de salmón** 3 €  
*croquetas caseras con salmón ahumado*
- ● ● **Croqueta de berenjena y roquefort** 3 €  
*croquetas caseras con berenjena, roquefort y tomate seco*
- ● ● **Croqueta de bacalao** 3 €  
*croquetas caseras de bacalao*
- ● ● **Langostino al coco** 4 €  
*marinados en leche de coco, jengibre, rebozado con coco rallado y huevo, acompañado con Chutney de mango*
- ● ● **Ceviche cítrico de la negra** 18 €  
*merluza y camarones en leche de tigre y zumo de limón, puré de boniato, choclo tostado, crudités de rabanitos acompañados de patacones fritos*
- ● ● **Totopos mexicanos** 17 €  
*nuestros nachos con guacamole, carne picada con frijoles rojos, jalapeños, crema de queso y queso gratinado*
- ● ● **Tacos mexicanos de bacalao** 12 €  
*dos tortitas de maíz rellenas de tiras de bacalao en tempura con mézclum, aguacate, pico de gallo, cebolla encurtida y salsa de tomate seco semipicante*
- ● ● **Tiras de pollo rebozadas** 9 €  
*pechuga de pollo rebozada con pan rallado sin gluten, acompañada con mayonesa de alcaparras y cilantro*
- ● ● **Coca de secreto ibérico** 16 €  
*cama de mézclum, queso brie, secreto ibérico, chimichurri y aceite de rúcula sobre coca hojaldrada sin gluten*
- ● ● **Coca escalivada murciana** 12 €  
*cama de verduras asadas al estilo murciano sobre coca hojaldrada sin gluten + queso de cabra 2 € + atún ventresca 3,5 €*
- ● ● **Tosta de pulpo** 14 €  
*tosta hojaldrada sin gluten con pulpo rostizado, vinagreta de pimienta tricolor y salsa de tomate seco semi picante, espolvoreado con pimentón ahumado*

# Hamburguesa

- ● ● **de la negra con patacón** 14 €  
*160 gr. de ternera aliñada con mezclum, tomate, queso de cabra, cebolla caramelizada en una base de patacón frito*
- ● ● **de calamar** 12 €  
*con pan de tinta de calamar, acompañada de cebolla morada, mézclum, tomate y mayonesa de alcaparras y cilantro*
- ● ● **de berenjena** 10 €  
*con pan de tomate, acompañada de cebolla caramelizada, mézclum, tomate y salsa de tomate seco semipicante*



# Suplementos

de salsa guasacaca, dijon o picante	1,2 €
de papas fritas	3 €
de arroz	4 €

## Las delicias de la negra

No te vayas sin probar nuestra lado más dulce

- Tarta de tres leches** 8 €  
*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** 7 €  
*bizcocho casero de trigo con plátano natural acompañado de una bola de helado de vainilla*
- Tarta de Nutella** 7 €  
*Bizcocho de harina de trigo con crema de chocolate y avellana acompañado de bola de helado de fresa*
- Quesillo de coco** 7 €  
*flan al estilo venezolano a base de huevo, leche de coco, vainilla, leche condensada y coco rallado*
- Tarta de queso con frutos rojos** 7 €  
*base de galleta de chocolate sin gluten coronado con mermelada de frutos rojos del bosque*
- Tarta de la semana** 8 €  
*Pregunta a tu camarero por nuestra especial de la semana*



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

