






EL PILÓN DE LA NEGRA

ESTE
SOLO ES
DEL
PRINCIPIO
DE TU
VIAJE
DISFRUTALO




Platos latinos internacionales

-  **Croqueta de salmón** 3 €
croqueta casera con salmón ahumado
-  **Croqueta de berenjena y roquefort** 3 €
croqueta casera con berenjena, roquefort y tomate seco
-  **Croqueta de bacalao** 3 €
croqueta casera de bacalao
-  **Langostino al coco** 3,5 €
marinado 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** 10 €
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** 8 €
pechuga de pollo rebozada con pan rallado sin gluten, acompañada con mayonesa de alcaparras y cilantro
-  **Coca de secreto ibérico** 14 €
coca crujiente de harina de trigo, mezclum, queso brie, secreto ibérico, chimichurri y aceite de rúcula
-  **Coca escalivada murciana** 10 €
coca crujiente de harina de trigo, verduras asadas (berenjena, cebolla morada, pimiento tricolor) al estilo murciano
+ queso de cabra 2 € + atún ventresca 3 €

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
-  **asado negro** 18 €
redondo de ternera en su salsa, arroz blanco, tajadas de plátano maduro frito y aguacate fresco

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

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** 8 €
cinco palitos de queso fresco envueltos en una masa de trigo, acompañados de salsa casera
- de maíz** 7,5 €
- de plátano** 7,5 €
- Combo de tequeños** 10 €
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** 7 €
dos pastelitos de carne con arroz y huevo cocido envuelto en masa de hojaldre
- Chips de verduras** 5 €
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
- isla Margarita** 16 €
mézlum con camarones, cangrejo, piña, tomate cherry, salmón ahumado, perlas de salmón, perlas de caballa 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 €
con queso de mano acompañada de ternera guisada con cebolla, pimiento, tomate frito y un toque de ajo y cilantro
-  **de pollo guisado** 12 €
con queso de mano acompañada de pollo guisado con cebolla, pimiento, tomate frito y un toque de ajo
-  **de reina pepiada** 12 €
con queso de mano acompañada de pollo mezclado con aguacate y un toque de mayonesa y mostaza
-  **de verduras** 12 €
con queso de mano y salteado de verduras (zanahoria, champiñones, berenjena, calabacín, pimiento, cebolla y espinacas)
-  **de pernil** 13 €
con queso de mano acompañada de pata de cerdo horneada en su salsa con cerveza, vino, naranja y especias
-  **de pabellón** 15 €
con queso de mano acompañada de carne mechada, caraota (alubias negras), aguacate, queso latino rayado y plátano maduro

Arepas

**Tortitas fritas de
harina de maíz
precocida**

-  **de carne mechada** 8 €
ternera guisada con cebolla, pimiento, tomate frito y un toque de ajo y cilantro
-  **de pollo guisado** 7 €
pollo guisado con cebolla, pimiento, tomate frito y un toque de ajo
-  **de reina pepiada** 8 €
pollo desmechado con aguacate y un toque de mayonesa y mostaza
-  **de pernil** 8 €
pata de cerdo horneada en su salsa con cerveza, vino, naranja y especias
-  **de verduras** 7 €
salteado de verduras (zanahoria, champiñón, berenjena, calabacín, pimiento, cebolla y espinacas)
-  **domino** 7 €
caraota (alubias negras) y queso latino rallado
-  **catira** 8 €
pollo guisado con queso gouda
-  **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 precocido 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

Suplementos

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

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 albaricoque y kiwi** 7 €
base de galleta sin gluten coronado con mermelada de albaricoque y láminas de kiwi fresco
-  **Tarta de la semana** 8 €
Pregunta a tu camarero por nuestra especial de la semana



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



pescado



frutos secos



marisco



huevos



leche



gluten



sin gluten