

# Negresco

## BEGUDES

@negrescoprincess 

by @chef\_jon\_garcia 

11:00 - 00:00

### CAFÈ

|           |       |
|-----------|-------|
| Espresso  | 2.20€ |
| Tallat    | 2.40€ |
| Americà   | 3.00€ |
| Latte     | 4.00€ |
| Capuccino | 4.00€ |
| Cola Cao  | 4.00€ |
| Infusió   | 3.00€ |

### REFRESCOS, AIGUA, SUCS

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Ocean 52 No Plastic Water    | 2.50€ |
| Vichy Catalan                | 3.00€ |
| Coca Cola/Coca Cola Zero     | 3.50€ |
| Sprite                       | 3.50€ |
| Bliss Llimona/Taronja        | 3.50€ |
| Bliss Tónica                 | 3.50€ |
| Fuze Tea                     | 4.00€ |
| Ginger Beer                  | 4.00€ |
| Red Bull/Red Bull Sugar Free | 4.00€ |
| Minute Maid Taronja/Tomàquet | 4.00€ |
| Suc natural                  | 5.00€ |
| Llimonada                    | 5.00€ |

### COCKTAILS SENSE ALCOHOL

|                  |        |
|------------------|--------|
| San Francisco    | 10.00€ |
| Virgin mojito    | 10.00€ |
| Virgin Colada    | 10.00€ |
| Apple Fizz       | 10.00€ |
| Martini Vibrante | 10.00€ |
| Floreale Spritz  | 10.00€ |

### CERVESA

|                                                                                                                 |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| B de Gust                  | 6.00€       |
| Eco Lager                                                                                                       |             |
| B de Beer                                                                                                       | 6.00€       |
| Weissbier                                                                                                       |             |
| B de Bestial                                                                                                    | 6.00€       |
| Chocolate Stout                                                                                                 |             |
| L'Atrebida                  | 6.00€       |
| Hazy IPA                                                                                                        |             |
| Endabant                                                                                                        | 6.00€       |
| Eco Ale                                                                                                         |             |
| Bongo                                                                                                           | 6.00€       |
| Alcohol free                                                                                                    |             |
| Estrella Damm  250ml/500ml | 4.50€/8.00€ |
| Damm Lemon  250ml/500ml    | 4.50€/8.00€ |
| Free Damm                                                                                                       | 4.00€       |

Disposem d'una varietat de còctels. Pot acostar-se a la barra per a realitzar la seva comanda.



Lácteos / Dairy



Gluten



Mostaza / Mustard



Sésamo / Sesame



Soja / Soya



Pescado/ Fish



Huevo / Egg



Crustáceo / Crustaceans



Apio / Celery



Sulfitos / Sulfites



Altramuces / Lupin bean



Moluscos / Mollusks



Cacahuetes/ Peanuts



Frutos de cáscara/ Nuts

HNP-CBB-2026

# Negresco

## BEGUDES

@negrescoprincess

by @chef\_jon\_garcia

11:00 - 00:00

### VERMUT

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| <b>Martini</b>           | 7.00€  |
| Rosso/Bianco             |        |
| <b>Martini</b>           | 8.00€  |
| Reserva Speciale Ambrato |        |
| Reserva Speciale Rubino  |        |
| <b>Padró &amp; Co.</b>   | 8.00€  |
| Rojo clásico             |        |
| Dorado amargo suave      |        |
| Blanco reserva           |        |
| <b>Antica Fórmula</b>    | 10.00€ |

### CAVA & CHAMPAGNE

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| <b>Oriol Rosell Or ECO</b>         | 8.00€ 38.00€ |
| Brut Nature                        |              |
| <b>Ars Colecta Rosé</b>            | 9.00€ 45.00€ |
| Grand Rosé                         |              |
| <b>Ars Colecta Blanc de Blancs</b> | 9.00€ 45.00€ |
| Brut Reserva                       |              |
| <b>Ars Collecta Josep Raventós</b> | 60.00€       |
| Gran Reserva 2015                  |              |
| <b>Oriol Rosell Ariadna ECO</b>    | 55.00€       |
| Gran reserva Brut Nature           |              |
| <b>Moët &amp; Chandon</b>          |              |
| Brut                               | 80.00€       |
| Rosé                               | 90.00€       |
| <b>Louis Roederer</b>              | 95.00€       |
| Collection 246                     |              |
| <b>Ruinart</b>                     |              |
| Brut                               | 110.00€      |
| Blanc de Blancs                    | 130.00€      |
| Rosé                               | 150.00€      |

### VINOS

#### Vi Blanc

|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| <b>Legaris Sauvignon Blanc</b>       | 7.00€ 28.00€ |
| D.O. Rueda                           |              |
| <b>Verdeo Verdejo</b>                | 7.00€ 28.00€ |
| D.O. Rueda                           |              |
| <b>Viña Esmeralda ECO</b>            | 7.50€ 30.00€ |
| D.O. Penedès                         |              |
| <b>Leiras Albariño</b>               | 8.00€ 32.00€ |
| D.O. Rías Baixas                     |              |
| <b>Jean Leon Chardonnay 3055 ECO</b> | 8.50€ 35.00€ |
| D.O. Penedès                         |              |
| <b>Verdeo Magnum</b>                 | 50.00€       |
| D.O. Rueda                           |              |

#### Vi Negro

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| <b>Pomal Tempranillo</b>    | 7.00€ 28.00€ |
| D.O. Rioja                  |              |
| <b>Malpastor Crianza</b>    | 7.00€ 28.00€ |
| D.O. Rioja                  |              |
| <b>Celeste Roble</b>        | 7.50€ 30.00€ |
| D.O. Ribera del duero       |              |
| <b>Atrium Merlot</b>        | 8.00€ 32.00€ |
| D.O. Penedès                |              |
| <b>62 Millas al cielo</b>   | 8.50€ 35.00€ |
| D.O. Ribera del Duero       |              |
| <b>Figuero Crianza</b>      | 42.00€       |
| D.O. Ribera del Duero       |              |
| <b>Figuero Asomo Magnum</b> | 68.00€       |
| D.O. Ribera del Duero       |              |

#### Vi Rosat

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| <b>Raimat Rosé ECO</b>  | 7.00€ 28.00€ |
| D.O. Costers del segre  |              |
| <b>Celeste Rosé</b>     | 7.50€ 30.00€ |
| D.O. Cigalés            |              |
| <b>Born Rosé</b>        | 8.50€ 35.00€ |
| D.O. Penedès            |              |
| <b>Born Rosé Magnum</b> | 65.00€       |
| D.O. Penedés            |              |

Disposen d'una varietat de còctels. Pot acostar-se a la barra per a realitzar la seva comanda.



Lácteos / Dairy



Gluten



Mostaza / Mustard



Sésamo / Sesame



Soja / Soya



Pescado / Fish



Huevo / Egg



Crustáceo / Crustaceans



Apio / Celery



Sulfitos / Sulfites



Altramuces / Lupin bean



Moluscos / Mollusks



Cacahuetes / Peanuts



Frutos de cáscara / Nuts

HNP-CBB-2026

# Negresco

## MENU

@negrescoprincess

by @chef\_jon\_garcia

11:00 - 23:00

### PER PICAR

#### Coca amb tomàquet 3.50€

Pa de coca d'oli amb tomàquet i oli d'oliva verge extra.

#### Mix d'olives 4.50€

Barreja d'olives Gordal, Kalamata i Arbequina marinades.

#### Fingers de pollastre 12.00€

Dits de pollastre amb salsa de tamarinde i ceba tendra.

#### Patacones 12.00€

Patacons de plàtan "mascle" braves amb salsa de xile chipotle, iogurt grec, all i llima.

#### Langostinos crujientes 12.00€

Llagostins arrebossats amb panko, fregits i servits amb una emulsió cítrica de coriandre.

#### Croquetas de jamón (8u) 12.00€

Cremoses croquetes de pernil ibèric de gla.

#### Nachos 15.00€

Nachos amb chili amb carn, guacamole, crema agra i formatge Cheddar.

#### Pernil Ibèric (100gr) 25.00€

Taula de pernil ibèric de gla i pa de coca de vidre amb tomàquet.

### AMANIDES

#### Mozzarella 15.00€

Mozzarella 100% de búfala, tomàquets cherry, pesto d'alfàbrega, pinyons i barreja d'olives.

#### Gambes 15.00€

Amanida de gambes amb mango, pastanaga, ravenets, alvocat i vinagreta de fruita de la passió.

#### Cèsar 15.00€

Amanida Cèsar amb pollastre a la graella, crostons i formatge parmesà ratllat.

#### Quinoa 15.00€

Amanida de quinoa amb verdures, ametlles torrades, tomàquet semisec, pèsols i salsa oriental.

### SANDVITXOS I HAMBURGESES

#### Pernil serrà i formatge manxec 15.00€

Entrepà de pernil serrà, formatge manxec i mantega.

#### Focaccia 15.00€

Focaccia vegetal de mozzarella de búfala amb pesto d'alfàbrega i chutney de tomàquet.

#### Brioche de pollastre 15.00€

Entrepà amb pa brioix tendre farcit de pollastre amb cansalada, maionesa de tòfona, chutney de tomàquet, creïxens i ravenets.

#### Smash burger 15.00€

Doble smash burger de vedella amb formatge Cheddar i salsa barbacoa.

#### Burrito de vedella 15.00€

Burrito de galta de vedella al vi negre amb crema agra, pico de gallo i maionesa de safrà.

#### Burger de vedella Angus 18.00€

Hamburguesa gourmet de vedella Angus amb enciam, tomàquet, ceba caramel·litzada, cansalada, maionesa de tòfona i formatge de Maó.

### POSTRES

#### Panna cotta 7.50€

Panna cotta vegana de coco amb coulis de mango.

#### Pastel 4 leches 7.50€

Pastís de 4 llets, vainilla i nata muntada amb canyella.

#### Cheesecake del día 7.50€

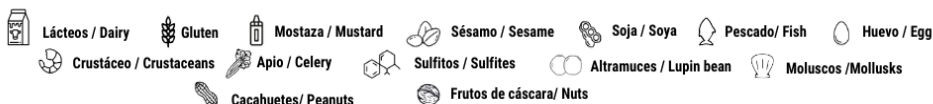
#### Crujiente de chocolate 7.50€

Cruixent de xocolata amb llet, caramel i ametlles caramel·litzades.

#### Macedonia 6.50€

#### Helados Sandro Dessi 5.00€

Gelat artesanal. Gerds, caramel salat, festuc, mango, xocolata, vainilla mexicana i llimona amb alfàbrega.



HNP-CS-2026