

Negresco

BEBIDAS

@negrescoprincess 

by @chef_jon_garcia 

11:00 - 00:00

CAFÉ

Espresso	2.20€
Cortado	2.40€
Americano	3.00€
Latte	4.00€
Capuccino	4.00€
Cola Cao	4.00€
Infusión	3.00€

REFRESCOS, AGUA, ZUMOS

Ocean 52 No Plastic Water	2.50€
Vichy Catalan	3.00€
Coca Cola/Coca Cola Zero	3.50€
Sprite	3.50€
Bliss Lemon/Orange	3.50€
Bliss Tónica	3.50€
Fuze Tea	4.00€
Ginger Beer	4.00€
Red Bull/Red Bull Sugar Free	4.00€
Minute Maid Naranja/Tomate	4.00€
Zumo Natural	5.00€
Limonada Casera	5.00€

COCKTAILS SIN ALCOHOL

San Francisco	10.00€
Virgin mojito	10.00€
Virgin Colada	10.00€
Apple Fizz	10.00€
Martini Vibrante 	10.00€
Floreal Spritz 	10.00€

BEER

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€

Disponemos de una variedad de cócteles. Puede acercarse a la barra para realizar su pedido.



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

BEBIDAS

@negrescoprincess 

by @chef_jon_garcia 

11:00 - 00:00

VERMUT

Martini 7.00€

Rosso/Bianco 

Martini 8.00€

Reserva Speciale Ambrato 

Reserva Speciale Rubino 

Padró & Co. 8.00€

Rojo clásico 

Dorado amargo suave 

Blanco reserva 

Antica Fórmula  10.00€

CAVA & CHAMPAGNE



Oriol Rosell Or ECO  8.00€ 38.00€

Brut Nature

Ars Colecta Rosé  9.00€ 45.00€

Grand Rosé

Ars Colecta Blanc de Blancs  9.00€ 45.00€

Brut Reserva

Ars Colecta Josep Raventós  60.00€

Gran Reserva 2015

Oriol Rosell Ariadna ECO  55.00€

Gran reserva Brut Nature

Moët & Chandon  80.00€

Brut

Rosé 90.00€

Louis Roederer  95.00€

Collection 246

Ruinart 

Brut

Blanc de Blancs 110.00€

Rosé 130.00€

150.00€

VINOS



Vino Blanco

Legaris Sauvignon Blanc  7.00€ 28.00€

D.O. Rueda

Verdeo Verdejo  7.00€ 28.00€

D.O. Rueda

Viña Esmeralda ECO  7.50€ 30.00€

D.O. Penedès

Leiras Albariño  8.00€ 32.00€

D.O. Rías Baixas

Jean Leon Chardonnay 3055 8.50€ 35.00€

ECO 

D.O. Penedès

Verdeo Magnum  50.00€

D.O. Rueda

Vino tinto

Pomal Tempranillo  7.00€ 28.00€

D.O. Rioja

Malpastor Crianza  7.00€ 28.00€

D.O. Rioja

Celeste Roble  7.50€ 30.00€

D.O. Ribera del duero

Atrium Merlot  8.00€ 32.00€

D.O. Penedès

62 Millas al cielo  8.50€ 35.00€

D.O. Ribera del Duero

Figuero Crianza  42.00€

D.O. Ribera del Duero

Figuero Asomo Magnum 68.00€

D.O. Ribera del Duero

Vino Rosado

Raimat Rosé ECO  7.00€ 28.00€

D.O. Costers del segre

Celeste Rosé  7.50€ 30.00€

D.O. Cigalés

Born Rosé  8.50€ 35.00€

D.O. Penedès

Born Rosé Magnum  65.00€

D.O. Penedès

Disponemos de una variedad de cócteles. Puede acercarse a la barra para realizar su pedido.



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

PARA PICAR

Coca con tomate 3.50€

Pan de coca de aceite con tomate y aceite de oliva virgen extra.

Mix de olivas 4.50€

Mezcla de aceitunas Gordal, Kalamata y Arbequina marinadas.

Fingers de pollo 12.00€

Dedos de pollo con salsa de tamarindo y cebolla tierna.

Patacones 12.00€

Patacones de plátano macho bravos con salsa de chile chipotle, yogur griego, ajo y lima.

Langostinos crujientes 12.00€

Langostinos rebozados en panko, fritos y servidos con una emulsión cítrica de cilantro.

Croquetas de jamón (8u) 12.00€

Creemosas croquetas de jamón ibérico de bellota.

Nachos 15.00€

Nachos con chili con carne, guacamole, crema agria y queso Cheddar.

Jamón Ibérico (100gr) 25.00€

Tabla de jamón ibérico de bellota y pan de coca de cristal con tomate.

ENSALADAS

Mozzarella 15.00€

Mozzarella 100% de búfala, tomates cherrys, pesto de albahaca, piñones y mix de aceitunas.

Gambas 15.00€

Ensalada de gambas con mango, zanahoria, rabanitos, aguacate y vinagreta de fruta de la pasión.

César 15.00€

Ensalada César con pollo al grill, crotones y queso parmesano rallado.

Quinoa 15.00€

Ensalada de quinoa con vegetales, almendras tostadas, tomate semi seco, guisantes y salsa oriental.

SANDWICHES & BURGUERS

Jamón Serrano y queso Manchego 15.00€

Sandwich de jamón serrano, queso Manchego y mantequilla.

Focaccia 15.00€

Focaccia vegetal de mozzarella de búfala con pesto de albahaca y chutney de tomate.

Brioche de pollo 15.00€

Sandwich con pan Brioche tierno relleno de pollo con bacon, mayonesa de trufa, chutney de tomate, berros y rabanitos.

Smash burger 15.00€

Doble smash burger de ternera con queso Cheddar y salsa barbacoa.

Burrito de ternera 15.00€

Burrito de carillera de ternera al vino tinto con crema agria, pico de gallo y mayonesa de azafrán.

Burger de ternera Angus 18.00€

Burger gourmet de ternera Angus con lechuga, tomate, cebolla caramelizada, bacon, mayonesa de trufa y queso Mahón.

POSTRES

Panna Cotta 7.50€

Panna cotta vegana de coco con coulis de mango.

Pastel 4 leches 7.50€

Pastel de 4 leches, vainilla y chantilly de canela.

Cheesecake del día 7.50€

Crujiente de chocolate 7.50€

Crujiente de chocolate con leche, caramelo y almendras caramelizadas.

Macedonia 6.50€

Macedonia de fruta de temporada fresca.

Helados Sandro Dessi 5.00€

Helado artesanal. Frambuesa, caramelo salado, pistacho, mango, chocolate, vainilla mexicana y limón con albahaca.



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-CS-2026