

# Menús de grupo en Sal Negra

## MENÚ Nº1

### APERITIVO

Cerveza, jerez, refrescos, etc.

### TODO PARA COMPARTIR

Nuestra ensaladilla rusa

Croquetas de jamón

Empanada de bonito

Buñuelos de bacalao fritos en tinta de calamar

Almejas a la marinera

Delicias de merluza en tempura

### POSTRE

Tarta de queso y arándanos

Filloas de crema

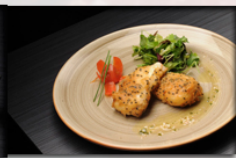
Café Nespresso o infusiones

Aguas minerales

Blanco de Rueda . Blanco Nieva

Tinto de Rioja . Solar de Bécquer Crianza

PRECIO POR PERSONA: 62,00€ IVA Incl.



# Menús de grupo en Sal Negra

## MENÚ Nº2

### APERITIVO

Cerveza, jerez, refrescos, etc.

### ENTRANTES PARA COMPARTIR

Crema de mariscos

Rabas

Empanada de atún

### SEGUNDO PLATO

Merluza en salsa verde (1/2 ración)

### TERCER PLATO

Carrillera ibérica estofada al vino tinto (1/2 ración)

### POSTRE

Nuestro brownie, filloa de crema y helado de vainilla

Café Nespresso o infusiones

Blanco de Rueda . Blanco Nieva

Tinto Ribera del Duero . Valtravieso Crianza

Aguas minerales

PRECIO POR PERSONA: 67,00€ IVA Incl.



# Menús de grupo en Sal Negra

## MENÚ Nº3

### APERITIVO

Cerveza, jerez, refrescos, etc.

### ENTRANTES PARA COMPARTIR

Pulpo y mango a la brasa

Crujiente de harina de espelta con mantequilla de ajo negro y anchoa en salazón

Patatas, huevos y caviar de trufa blanca

### SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Tacos de bacalao a la romana con pisto

Rape con bilbaína de pimientos de piquillo y gambas

Tartar de atún rojo

Tiraditos de lubina con ají amarillo

Lomo de buey trinchado

Steak tartare en rulo de aguacate

Escalopines de solomillo con salsa *perigourdine* (con trufa y boletus)

Carrillera ibérica estofada al vino tinto

### POSTRE

Surtido de repostería casera

Café Nespresso o infusiones

Blanco de Rueda. Blanco Nieva

DO Ribera del Duero. Valtravieso crianza

Aguas minerales

PRECIO POR PERSONA: 71,00€ IVA Incl.



**Sal  
Negra**  
RESTAURANTE



# Menús de grupo en Sal Negra

## MENÚ CÓCTEL (Duración 2 horas y media)

(Este menú está diseñado para tomar de pie, en pequeños formatos por su comodidad y en cantidad suficiente para quedarse satisfechos.)

### APERITIVOS

Cerveza, jerez, refrescos, etc.

### CÓCTEL

Empanada de bonito

Crujiente de remolacha con crema de queso azul e higo confitado en vino semidulce de Jerez

Crema de mariscos

Nuestra ensaladilla rusa

Tomate a la plancha con higos y anchoa en salazón

Taquitos de salmón en escabeche templado

Mini croquetas de jamón

Pulpo a la gallega con patata revolcona

Taquitos de merluza en tempura

Carrillera ibérica estofada al vino tinto con puré de patatas

Filloas de crema

Tarta de queso y arándanos

### VINOS

Blanco D.O. Rueda BLANCO NIEVA

Tinto D.O. Rioja SOLAR DE BÉCQUER Crianza

PRECIO POR PERSONA: 58,00€ IVA Incl.

