

ME NEGRITA NU



DESAYUNO BRUNCH TIME



- **Ceviche base:** Blanco / Jipijapa / Insignia
 - **Pescado:** \$10.50
 - **Camarón:** \$14.00
 - **Mixto:** (Camarón, pescado, calamar) \$16.00
- **Tigrillo Montubio:** _____ \$10,00
Majado de plátano maduro, chicharrón, longaniza ahumada y huevo.
- **Colonche de camarón:** _____ \$9,50
Camarón / Salsa de maní / Patacón troceado/ Curtidos.
- **Pipona de verde:** _____ \$8,75
Tortillas de verde acompañadas de salsa mornay de queso manaba, chicharrón, longaniza y salpieta.
- **Corviche de pescado y camarón:** _____ \$8,75
Tahini de maní / Salak / Mayonesa verde.
- **Aligot de verde con chicharron:** _____ \$8,00
Inspirado en el majado de verde un poco cremoso.
- **Pain perdu:** _____ \$7,99
Nuestra versión de tostadas francesas.
- **Pan de yuca:** _____ \$7,99
Pan de yuca con el toque de la negrita (3 Unidades)
- **Maduros con queso:** _____ \$7,00
Chantilly de queso Manabita / Tofee de orito con mapaguira / Papel de maduro.
- **Gato encerrado:** _____ \$7,00
Banana / Queso manaba / Ganache de chocolate.
- **Pastelillos** _____ \$6,75
Relleno lampreado / Pollo / Pasas / Aceitunas/ Huevo.

Porciones:

Fruta \$4.75

Huevos: fritos o revueltos \$2.50

Porción de chifles \$2.00

Porción patacones \$2.50

Porción de arroz \$2.50

ENTRADAS

Ceviche de Jaiba _____ \$13,75

Carne de Jaiba sazonada con cebolla, cilantro, ají criollo, salsa de pescado y limón / velo de challote lacto fermentado / manzana verde / mayonesa ahumada / leche de tigre de coco y aceite de chillangua.

Hayaca _____ \$12,00

Hayaca con sabores de mi tierra, texturas suaves, salsa de maní. (Preguntar por la proteína del día)

Mollejas de pollo _____ \$9,00

Mollejas de pollo confitadas en manteca de cerdo / cuero de cerdo / Kimchi manabita / alioli verde / tuile de verde.

Corviche _____ \$8,75

Relleno de albacora y camarón / tahini de maní / aceite de chillangua / alioli verde y salak lactofermentado.

Maduros con queso y Salprieda _____ \$7,00

Maduros fritos / chantilly de queso manabita / papel de maduro / toffee de orito con mapaguira / Salprieda y cilantro.

● **Encocado de mariscos** _____ \$23,50

Rollo de pescado fresco relleno de mousse de camarón acompañado de almejas, mejillones, langostino con salsa de coco, puré de plátano maduro, arroz y filete de pesca del día.

● **Bife Angosto** _____ \$23,00

Chimichurri andino / pomme pont neuf de camote con Paprika / ensalada orgánica con vinagreta de pepas de Sambo.

● **Colonche de Mariscos** _____ \$23,00

Patacones troceados / salsa de maní / camarón / pescado / mejillones / almejas / pulpo.

● **Colonche de Camarón y pescado** _____ \$17,00

● **Chupe de mixto** _____ \$22,00

Base de sopa Thai montada con pasta de maní acompañada de arveja, zanahoria / papa chola al curry y baby choclo a la plancha / Arroz / filete de pesca del día y langostinos.

● **Chupe de pescado** _____ \$16,80

● **Cachete de res** _____ \$18,00

Salsa de tamarindo / puré de papa chaucha / vegetales salteados.

● **Gyoza de chivo** _____ \$16,75

Puré de maduro frito jus reducido, pickles de ají criollo / ensaladilla de brotes de cilantro.

● **Tonga de cerdo** _____ \$14,50

Panceta de cerdo crocante / salsa de maní con aceite de trufa / arroz / cocolon / cromesqui de maduro.

● **Tonga de camarón** _____ \$13,50

Camarones salteados / salsa de maní con coco / polvo de chincho / cocolon / arroz / cromesqui de maduro.

PLATOS FUERTES

POSTRES

Terrine de chocolate 65% _____ \$11,00
Cacao fino de aroma 65% Republica del Cacao Ecuador / coulis de frutos rojos/ aceite de albahaca / nibs de cacao.

Cheesecake de ishpingo _____ \$9,00
Coulis de frutos rojos, aromatizado con hierbas.

Pavlova exótico _____ \$8,00
Merengue francés / coulis de mango /crema chiboust de maracuyá/ brunoise de piña/ crema chantilly.

Crème brulee de Café _____ \$7,50
Textura cremosa con sabor a café coronada con azúcar caramelizada.

Gato encerrado _____ \$7,00
Bananas rellenas de queso/ ganache de chocolate/ caramelo / frutillas.

Chicha Manabita _____ \$3,75

Limonada imperial _____ \$3,75

Jugos del día _____ \$3,50

Bebidas gaseosas _____ \$2,25

Agua con gas _____ \$2,25

Agua sin gas _____ \$2,00

Monaco de la Negrita _____ \$6,75

Copa de vino (Tinto) _____ \$6,80

Copa de vino (Blanco) _____ \$6,60

Cerveza Club _____ \$4,75

Cerveza Pilsener _____ \$3,99

Prensa francesa _____ \$6,00

Capuccino _____ \$3,90

Café con leche _____ \$3,80

Chocolate caliente _____ \$3,80

Café americano _____ \$3,50

Espresso _____ \$3,00

Agua aromática _____ \$2,50

BEBIDAS FRIAS

VINO & CERVEZA

BEBIDAS CALIENTES