

MENU

CENA | 12:00–23:00

BOCADOS

- PAN

aceite de hierbas casero & mantequilla de hierbas
- ACEITUNAS TAGGIASCA
- OSTRA CLÁSICA

vinagreta & chalota
- OSTRA AL JOSPER

espinacas & salsa bearnesa
- BRUSCHETTA DE JAMÓN SERRANO

tomate & rúcula
- BRUSCHETTA DE TOMATE

rúcula

VEGETARIANO 
VEGANO 

€ 6,50 

€ 4,95 

€ 4,50 p.s.

€ 4,95 p.s.

€ 11,50

€ 11,50 

ENTRANTES

- TARTAR DE TERNERA

preparación clásica

€ 17,00
- CARPACCIO DE RIB-EYE AHUMADO

little gem, queso crema, cebolla caramelizada & chimichurri

€ 18,00
- BURRATA

salsa de tomate & albahaca

€ 17,00 
- BERENJENA AL JOSPER

queso de cabra & nueces

€ 15,50
- TATAKI DE ATÚN

wasabi, semillas de sésamo & salsa de soja

€ 17,50
- CABALLA MARINADA

pepino japonés, pepinillo & aliño de yuzu

€ 16,50
- TOSTADA DE SALMÓN AHUMADO

pan de masa madre, ensalada mixta & aceite de hierbas

€ 16,50
- GAMBAS AL JOSPER

ajo asado, chile rojo & hierbas frescas

€ 16,00
- VIEIRAS A LA PARRILLA

crema de guisantes & crumble de chorizo

€ 21,50
- MEDIA LANGOSTA

mayonesa de lima

€ 27,00
- SOPA DEL DÍA

€ 9,95 

ENSALADA BLACK'S

- ensalada con tomate, pepino, remolacha, cebolla roja, nueces, huevo, chips de queso, guacamole, parmesano & picatostes

elige tu ensalada: **LITTLE GEM** | **ENSALADA MIXTA**

elige tu topping: **FILETE** | **QUESO DE CABRA** | **VERDURAS A LA PARRILLA**
- ENSALADA CÉSAR

little gem, picatostes, beicon crujiente, parmesano & salsa César

elige tu topping: **POLLO A LA PARRILLA** O **GAMBAS**

€ 25,50

CLÁSICOS DE BLACK

servidos con patatas fritas ilimitadas & una salsa a elegir

- TOURNEDOS BLACK ANGUS

180 GRAMOS | 250 GRAMOS

€ 36,50 | € 43,00
- FILETE DEL CHEF

200 GRAMOS

€ 33,00
- RIB-EYE

600 GRAMOS

€ 75,00

para dos personas
- HAMBURGUESA BLACK ANGUS

€ 23,00

brioche, cheddar, relish de tomate, cebolla, pepinillo & salsa barbacoa de chipotle

suplemento: Roquefort + € 2,50 | opción vegetariana disponible
- LANGOSTA ENTERA

500 GRAMOS

€ 52,00

aceite de hierbas casero

PLATOS PRINCIPALES

servidos con patatas fritas ilimitadas

- POLLITO

salsa de limón & tomillo

€ 29,50
- CURRY VEGETARIANO

boniato, crème fraîche & papadum

€ 28,00 
- HAMBURGUESA VEGETARIANA

brioche, cheddar, relish de tomate, cebolla, pepinillo & salsa barba-coa de chipotle | **suplemento: Roquefort + € 2,50**

€ 23,00 
- FILETE DE BACALAO CON MISO

glaseado de miel y soja, setas, rábano & salsa de miso

€ 32,00
- MEJILLONES DE HOLANDA

verduras, salicornia & salsa de whisky y ajo

€ 33,00
- GUISO DE PESCADO AL ESTILO DE BISTRO BRASSERIE BLEU

bisque de crustáceos y moluscos al Josper & tostada

€ 31,50
- PESCA DEL DÍA

€ precio del día
- ESPECIAL DEL CHEF

€ precio del día
- LET'S SURF IT!

completa tu plato principal con media langosta

+ € 27,00

SUPLEMENTOS

- SALSAS

salsa bearnesa | salsa de pimienta | mantequilla de hierbas | chimichurri

€ 4,50
- BONIATO FRITO

parmesano & mayonesa de trufa

€ 8,50 
- COLES DE BRUSELAS

vinagre balsámico, granada & parmesano

€ 8,50 
- VERDURAS A LA PARRILLA

verduras de temporada

€ 8,50 
- ENSALADA DE GUARNICIÓN

€ 7,00 

POSTRES

- CRUMBLE DE CHOCOLATE

caramelo & helado de vainilla

€ 13,50 
- TOSTADA FRANCESA

pan de plátano & helado de caramelo con sal marina

€ 14,00 
- PANNA COTTA DE MATCHA

frambuesas, arroz inflado & helado de chocolate blanco

€ 14,00 
- SGROPPINO

vodka, sorbete de limón & prosecco

€ 11,00 
- TABLA DE QUESOS

pan de nueces & sirope de manzana

€ 17,00 



DEEL UW MOMENTEN MET ONS OP INSTAGRAM
@RESTAURANTBLACKAMS