

NEGRONI

- BAJO BELGRANO -

== Menú ==



Cucina



Sushi



Dolci



Cocktails



Vinos



Bebidas



Coffee



Promos

NEGRONI
Week

16-22 DE SEPT.

Special Cocktails

creados por nuestra familia de bartenders.

6.500

Precio regular

2x1

Happy Hour

NEGRONI

— Cucina —

Appetizers

Principales

Burgers & Paninis

Salads & Kids

Propina no incluida.
Servicio de mesa 1.700

 Consultar por más opciones VEGGIES
o sin agregado de TACC.



Volver



#Negronilovers

NEGRONI

— Sushi —

Combinados

Makis

Ceviches & Sashimis

Tiraditos & Niguiris

Propina no incluida.
Servicio de mesa 1.700



Volver



#Negrónilovers

NEGRONI

— Dolei —

new

NÉMESIS DE CHOCOLATE

Torta de chocolate al 70%, con salsa de frutos rojos y naranja, helado de vainilla con nueces pecanas.

11.800

FLAN CREMOSO DE DULCE DE LECHE

Con crema, caramelo y dulce de leche.

8.800

ROGEL NEGRONI

Masa crocante, crema de vainilla, crema chantilly, cream cheese y dulce de leche con salsa toffee.

8.700

COPA HELADA

Crumble de coco, confitura de mango y ananá, helado de vainilla con nueces pecanas y merengue crocante.

9.200



Volver



#Negronilovers

NEGRONI

— Cocktails —

Specials

Spritz & Tónicos

Negronis

Premium & Immigrati



Volver



#Negronilovers

NEGRONI

Vinos

TINTOS

SEPTIMA OBRA RESERVA

Malbec 18.700
Cabernet Sauvignon 18.700

SEPTIMA ORGANIC

Malbec 16.900

SEPTIMA EMBLEMA

Malbec 16.500
Cabernet Franc 16.500

TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA

Malbec 18.500
Cabernet Franc 18.500

VIÑALBA GRAN RESERVA

Malbec 27.900

LUIGI BOSCA DE SANGRE

Cabernet Franc 41.500

KILLKA

Malbec 13.500

DV CATENA

Malbec - Malbec 36.500

FABRE MONTMAYOU

Gran Reserva Malbec 28.000

SALENTEIN RESERVA

Malbec 16.300
Pinot Noir 18.900

LUIGI BOSCA

Malbec 27.500

BLANCOS

SEPTIMA EMBLEMA

Chardonnay 16.500
Sauvignon Blanc 16.500

VIÑALBA

Torrontés 15.500

TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA

Sauvignon Blanc 18.500

LUIGI BOSCA

Chardonnay 27.900

DV CATENA

Chardonnay
Chardonnay 30.900

SALENTEIN RESERVA

Sauvignon Blanc 16.000

ROSADOS

SEPTIMA EMBLEMA

Malbec Rosé 16.500

TERRAZAS DE LOS ANDES

Malbec Rosé 17.200

LUIGI BOSCA

Rosé is a rosé 34.900

BLENDS

SEPTIMA GRAN RESERVA

Blend 40.000

LUIGI BOSCA DE SANGRE

White Blend 39.000

TERRAZAS RESERVA

ORIGEN ALTAMIRA 32.000

POR COPA

CLASSIC 5.000 | PREMIUM 5.800 | ROSÉ 5.200 | ESPUMANTE 5.200



Volver



#Negronilovers

NEGRONI

— Bebidas —

Con Alcohol

Sin Alcohol



Volver



#NegroneLovers

NEGRONI

Coffee

CAFÉ CON LECHE 2.900

CAFÉ 2.500

CORTADO 2.500

JARRITO 2.700

LÁGRIMA 2.700

LÁGRIMA JARRITO 2.800

DOBLE 3.500

SUBMARINO 3.700

TÉ NEGRO 1.700

CROISSANT 4.100

CROISSANT RELLENO 7.500

Jamón y queso.

**TOSTADO
DE JAMÓN Y QUESO** 6.700

En pan brioche, con jamón cocido natural
y queso dambo.

TOSTADAS 3.600

De pan artesanal con queso crema
y mermelada casera.



Volver



NEGRONI

== Promos ==

Sushi Day

Happy Hour



Volver




#NegroneLovers

NEGRONI

= Appetizers =

LANGOSTINOS ROCA 12.500

Langostinos en tempura, con alioli de morrón asado y sweet chilli nikkei. **Picante medio.** 

PROVOLETA NEGRONI 11.300

Queso provolone grillado, flambeado con whisky, cebollas caramelizadas y morrón asado.

RABAS 13.600

Con mayonesa de lima.

PAPAS ROTAS *new* 9.400

Papas doble cocción, salsa rústica de ajíes, alioli, huevo a baja temperatura. **Picante medio.** 

NEGRONI NACHOS 9.900

Tortilla de maíz crujiente, guacamole, salsa tatemada y cheddar. **Picante suave.** 

SPECIALS

CAMEMBERT NEGRONI *new* 11.400

Camembert con confitura de morrones, cebolla, tomate y tostón de pan.

CROQUETAS DE INVIERNO *new* 9.400

De cabutia, cebolla caramelizada y mozzarella con salsa romesco.

EMPANADAS DE OSOBUCO BRASEADO

AL MALBEC *new* 9.400

Con reducción de vegetales y salsa llasja.



Volver



Inicio



#Negronilovers

NEGRONI

= Principales =

RAVIOLONES DE CORDERO *new* 18.200

En crema de champignones y portobellos con chimichurri de menta.

FETTUCCINI DEL MAR *new* 14.600

Con langostinos, calamares y salsa pomodoro.

BIFE NEGRONI *new* 18.800

Con reducción de vegetales, manteca de chimichurri y puré rústico.


MILANESA NEGRONI *new* 13.500

De ternera con papas bastón en triple cocción y sal especiada.

Opción napolitana. 14.000

Con pomodoro, mozzarella y tomate fresco.

ASIAN WOK 14.400

Vegetales al wok con arroz gohan, salsa sweet chilli nikkei, pollo salteado, maní y mix de sésamo. **Picante suave.** 

Opción con lomo. 15.300

TRUCHA PATAGÓNICA *new* 18.500

Trucha patagónica flambeada en manteca nikkei con quinoa cremosa de tomates asados.

RISOTTO DI ZUCCA *new* 14.600

De cabutia, cubos de zapallo asado y avellanas tostadas.

ENTRAÑA GRILL 18.400

Con salsa romesco, papas rotas y chimichurri de menta.



Volver



Inicio



#Negronilovers

NEGRONI

= Burgers & Paninis =

Acompañados con papas fritas.

CHICKEN SANDWICH 12.800

Pollo extra crujiente, lechuga capuchina, mayonesa de lima, cebolla morada.

En pan brioche.

BURGER GINO'S 13.800

Medallón de ternera, bacon crocante, pickles de pepino, BBQ, cebollas caramelizadas y queso cheddar.

En pan brioche.

CHEESE BURGER 13.500

Medallón de ternera con doble cheddar, bacon crocante, lechuga, tomate, huevo y cebolla morada.

En pan brioche.



Volver



Inicio



#Negronilovers

NEGRONI

Salads

NEGRONI CAESAR 11.300

Mix de verdes, pechuga grillada al limón, aderezo Caesar, mini croutons, bacon crocante y parmesano en hebras.

NEW ANDINA *new* 11.900

Lechuga capuchina, mix de quinoas, vegetales asados en cubos, dressing ranch y vinagreta de limón.

WINTER SALAD *new* 11.100

Espinaca fresca, zanahoria y zapallo asado, ricota cremosa, pesto de albahaca y vinagreta de miel.

Kids

TAGLIATELLE *new*

Con salsa pomodoro o crema.

8.500

KIDS BURGER

Burger con queso cheddar y papas.

8.900



Volver



Inicio



#Negronilovers

NEGRONI

== Combinados ==

SAKE 17.600

12 piezas: Bravo (5),
New Tropical (5)
y Niguri Citric Sake (2).
Opción salmón. 19.700

CRIOLLO 17.600

12 piezas: Ebi Funghi &
Quinoa (5), Alfredo (5) y
Niguri de Lomo Criollo (2).

BATAYAKI 17.600

12 piezas: Tartar (5),
Ebi Teri (5)
y Niguri Batayaki (2).



COMBO VEGGIE 14.500

12 piezas: New Funghi
(5), Sweet Maki (5),
Niguri de palta y salsa
de soja dulce (2).



COMBO TORA 28.300

24 piezas: Bravo, New Tropical, Tartar,
Ebi Teri (5 c/u), Niguri Citric Sake y
Niguri Batayaki (2 c/u).



Volver



Inicio



#Negrónilovers

NEGRONI

== Makis ==

Variedades de sushi rolls. 10 piezas.

NEW TROPICAL 13.000

Trucha patagónica, cream cheese, verdeo grillado, cubierto con mango caramelizado y salsa de maracuyá.

Opción con salmón. 15.800



TRUCHA

SWEET *new* 13.300

Trucha cocida en reducción de naranja, ciboulette, cream chesse, cobertura de palta, miel rocoto y coco crocante.

CRISPY 13.000

Trucha patagónica, cream cheese y palta, rebozado y frito con salsa teriyaki.



SWEET MAKI 11.900

Boniato glaseado, mango, pepino, verdeo grillado, cubierto con palta y salsa sweet chilli.



NEW FUNGHI 11.900

Hongos grillados, palta, cubierta de ciboulette, salsa de hongos y furikake.

BRAVO 12.000

Langostinos rebozados y fritos, palta, cubierto con pescado blanco, salsa acevichada y togarashi.

EBI FUNGHI

& QUINOA *new* 14.400

Langostinos grillados, cream chesse, palta, cobertura de trucha, salsa de hongos y quinoa crocante.

ALFREDO *new* 12.900

Langostinos furai, cream cheese, palta, cobertura de pesca blanca, salsa Alfredo tataki, hilos de papa crocante.

EBI TERI 12.000

Langostinos grillados, cream cheese, cubiertos con trucha patagónica, gajos de lima tataki y salsa teriyaki.

TARTAR *new* 12.900

Pesca blanca, trucha, palta y tartar de trucha especiado.

Opción con salmón. 15.900



Volver



Inicio



#Negronilovers

NEGRONI

— Ceviches —

Estilo Negroni, cubos de pescado marinados en leche de tigre.

CEVICHE NEGRONI 13.600

De pescado blanco con cebolla morada, rocoto, cilantro, palta tostada, quinoa crocante, boniato glaseado, maíz cancha y leche de tigre.

CEVICHE CRIOLLO *new* 14.200

De pescado blanco, con cebolla morada, rocoto, cilantro, palta tostada, quinoa crocante, boniato glaseado, choclo nikkei y chicharrón de calamares.

— Sashimis —

Finos cortes de pescado. 4 unidades.

SALMÓN

14.600

TRUCHA PATAGÓNICA

11.800

PESCA DEL DÍA

9.100



Volver



Inicio



NEGRONI

== Tiraditos ==

Finas fetas de pescado acompañadas con salsa.

ANDINO *new* 13.000

Trucha patagónica en salsa andina de rocoto, castañas de cajú, cilantro y brotes.

WHITE ASIAN 11.700

Pesca blanca, salsa asiática, togarashi, ciboulette y quinoa crocante.

== Niguiris ==

Pequeños bocados de arroz prensados, recubiertos con finos cortes de pescado. 2 unidades.

BATAYAKI 5.500

De pescado blanco tataki, manteca nikkei, lima, sal marina y crocante de quinoa.

LOMO CRIOLLO 5.500

De lomo tataki, chimichurri nikkei e hilos de papa crocante.

CITRIC SAKE 5.500

De trucha patagónica tataki, aceite cítrico, lima y sal marina.

Opción con salmón. 6.500



Volver



Inicio



NEGRONI

== Specials ==

SUMMER SHADE 7.900

Sernova, jugo de pomelo, jugo de limón, almíbar simple, soda, albahaca y perfume de cáscaras de naranja.

DOÑA PETRONA 8.100

Havana Club 3 años, jugo de pomelo, almíbar de Campari, maracuyá especiado y aquafaba.

MEDICI 7.900

Sernova, almíbar de jengibre, maracuyá especiado, jugo de naranja y pepino fresco.

ITALIAN

MOJITO *new* 7.900

Havana Club 3 años, Aperol, jugo de limón, menta, almíbar de jengibre y soda.

SALERNO *new* 8.900

Jose Cuervo Tequila, jugo de zanahoria, Aperol, almíbar de jengibre, cordial de pomelo y aquafaba.

LOVE PUNCH 8.100

Havana Club 3 Años, pulpa de ananá, almíbar simple, jugo de naranja y perfume de almendras.

BAJO BELGRANO SPECIAL COCKTAIL

YUKI *new* 8.600

Jim Beam White, miel de Chardonnay, jugo de limón, perfume cítrico.



Volver



Inicio



#Negronilovers

NEGRONI

== Spritz ==

APEROL 8.600

Aperol, Cinzano Pro Spritz, soda y rodaja de naranja.

VENECIANO 8.300

Aperol, maracuyá especiada, almíbar de Campari, vino torrontés, soda y albahaca.

Opción Bottle. 18.300

PAZZO CARINO 9.100

Tanqueray, Aperol, cordial de pomelo y pimienta rosa, Chandon Extra Brut y piel de naranjas confitadas.

POSILLIPO *new* 8.900

Tanqueray, té negro, maracuyá especiada, aperol, Chandon Extra Brut.

== Tónicos ==

TÓNICO 9.300

Tanqueray, cordial de pomelo y pimienta rosa, tónica, glucosa de Campari.

Opción Bottle. 20.800

LIME & GINGER 9.300

Tanqueray, jugo de lima, almíbar de jengibre y tónica.

GREEN TONIC 9.300

Tanqueray, Cynar, albahaca, jugo de lima, almíbar simple, tónica y perfume de Anís Pernod.

AMERICAN PINEAPPLE *new* 9.000

Jack Daniel's, crema de miel y jengibre, pulpa de ananá, tónica, perfume de avellanas.



Volver



Inicio



NEGRONI

= Negronis =

NEGRONI 8.300

Tanqueray, Campari, Cinzano Rosso y rodaja de naranja.

BOULEVARDIER 8.300

Jack Daniel's, Campari, Cinzano Rosso y piel de naranja.

SBAGLIATO 8.100

Campari, Cinzano Rosso y Chandon Extra Brut.

TROPICAL 8.100

Tanqueray, Campari, Cinzano Rosso, jugo de limón, maracuyá especiado, menta y piel de naranjas confitadas.

SOUR NEGRONI 8.100

Tanqueray, Campari, Cinzano Rosso, cordial de pomelo y pimienta rosa, jugo de limón, aquafaba.

PERFETTO 10.300

Tanqueray, Campari y Antica Formula.

PORTO VENERE 8.600

Jack Daniel's, Cinzano Rosso, Cynar 70, Aperol, perfume de anís y albahaca.



Volver



Inicio



#Negronilovers

NEGRONI

== Premium ==

CORPO DI NAPOLI *new* 9.800

Gin Tanqueray, miel de chardonnay, jugo de limón, solución salina.

PENICILLIN 9.800

Johnnie Walker Red, miel de jengibre, jugo de limón, perfume de single malt islay scotch.

DISTRETTO R *new* 10.200

Johnnie Walker Black, maracuyá especiada, pulpa de ananá, almíbar de jengibre, Bitter Angostura.

== Immigrati ==

HENNESSY CONNECTION 9.800

Hennessy VS, Havana Club 3 años, cordial de pomelo y pimienta rosa, jugo de pomelo, jugo de limón, soda.

BRANCA SMASH 7.700

Fernet Branca, jugo de limón, almíbar simple, pulpa de ananá y menta.

JULEP 70' *new* 7.700

Cynar 70, Sernova, maracuyá especiada, jugo de pomelo, jugo de limón, almíbar de jengibre, menta.

CAMPARI TONIC 7.700

Campari, tónica y gajo de limón.



Volver



Inicio



NEGRONI

== Espumantes ==

CHANDON

Extra Brut 20.700
Apéritif 20.700
Brut Rosé 20.700
Délice 20.700
Cuvée Brut Nature 23.400

BARON B.

Extra Brut Cuvée Spéciale
39.000
Brut Rosé Cuvée Millésimée
46.500
Brut Nature Cuvée Millésimée
46.500

Champagne

VEUVE CLICQUOT
Yellow Label Brut
Reims, Francia
240.000

== Cervezas ==

PATAGONIA 24.7
1/2 PINTA 3.500 · PINTA 5.000
Intenso con aroma a lúpulo
y suave amargor.

STELLA ARTOIS
1/2 PINTA 3.200 · PINTA 4.700
Premium belga
destacado lúpulo.

PATAGONIA BOHEMIAN
1/2 PINTA 3.500 · PINTA 5.000
Maltosa de color
dorado brillante.

CORONA 4.800
Porrón de 330 cc.
Premium Mexicana, liviana
y de alta tomabilidad.



Volver



Inicio



#Negronilovers

NEGRONI

= Sin Alcohol =

LÍNEA COCA-COLA 3.100

Lata de 355 ml.

AGUA ECO DE LOS ANDES 2.800

De 500 cc. (con / sin gas).

JUGO DE NARANJA 4.200

POMELADA NATURAL 4.300

Con albahaca.

LIMONADA

Clásica. 3.400

Menta y jengibre. 3.900

= Mocktails =

VIRGIN LOVE PUNCH 5.300

Pulpa de ananá, jugo de naranja, almíbar simple y menta.



VIRGIN MEDICI 4.800

Jugo de naranja, maracuyá especiado, almíbar de jengibre y pepino fresco.



CARROT DETOX *new* 4.800

Jugo de zanahoria, jugo de naranja, jugo de limón y agua de pepino.



Volver



Inicio



#Negronilovers

NEGRONI
- BAJO BELGRANO -

TODOS LOS MARTES

SUSHI DAY

25% OFF
EN MAKIS Y COMBINADOS

#Negronilovers



RESERVAS

+54 9 11 5764 0539



No acumulable con otros descuentos.
Para consumo en el local. Con cualquier forma de pago.



NEGRONI

- BAJO BELGRANO -

LUNES A VIERNES / 18 - 20 Hs / 00 Hs - CIERRE


Happy Hour

2x1

COCKTAILS Y PINTAS
DE CERVEZA

#Negronilovers

RESERVAS

 +54 9 11 5764 0539


Negroni Firenze
1919

No válido para feriados.



NEGRONI *Week*

16-22 DE SEPT.

Special Cocktails creados por nuestra familia de bartenders.

6.500

Precio regular

2x1

Happy Hour
18 - 20 Hs. / 0 Hs. - CIERRE

1

Mamba Negroni

Punt E Mes, Campari, Cointreau, Rolleado.

2

Sweet Bitter Orange

Hesperidina, Campari, Cynar, cordial de naranja y pimienta negra, jugo limón.

3

Negroni di Merida

Tequila Jose Cuervo Oro, Campari, Vino Blanco Altos del Plata Char donay, cordial de pomelo y pimienta rosa, solucion salina.

4

Namaste Negroni

Vermut Rosso, Aperol, Campari, Gin, maracuyá especiado, jugo de limón, naranja, almíbar simple, top de espumante, glucosa de togarashi.

5

Negroni Savage

Gin, Cinzano Rosso, almíbar de Campari, limón exprimido, pomelo exprimido, lima, colchón de menta, dash de soda.

6

Carameloni

Gin Tanqueray London Dry, Campari, Cinzano Rosso, jugo de ananá y caramelo.

7

Negroni Paradise

Campari, Vermouth Rosso, gin macerado en pieles de lima, pomelo y anís estrellado, cordial de ananá, sal y lima, jugo exprimido de lima.

8

Negroni Sour

Campari, Johnnie Walker Red Label, Martini, almíbar de limón, clara de huevo, Angostura.

9

Saronni

Cinzano Rosso, Campari, Disaronno, jugo de limón, cordial de pomelo.

10

Pear-fect Negroni

Gin macerado en peras, clarificado de Campari, Drambuie, deshidratado de pera y albahaca.

11

Coffee Negroni

Campari, vermouth infusionado en café, garnish, granos de café.



CAMPARI