

NEGRONI

== Menú ==



Cucina



Sushi



Dolci



Cocktails



Vinos



Bebidas



Coffee



Promos

NEGRONI

— Cucina —

Appetizers

Principales

Burgers & Paninis

Salads & Kids

Propina no incluída.
Servicio de mesa 1.250



Volver



#NegroneLovers

NEGRONI

— Sushi —

Combinados

Makis

Ceviches & Sashimis

Tiraditos & Niguiris

Propina no incluida.
Servicio de mesa 1.250



Volver



#Negrónilovers

NEGRONI

— Dolei —

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Corazón de chocolate con leche, salsa de de frutos rojos y naranja, cumbre de dulce de leche y helado de vainilla.

9.900

new

NEW YORK CHEESECAKE

Con merengue flambeado, mango confitado y miel de maracuyá.

8.800

new

MOUSSE LIMA Y FRUTILLA

Semi helado de frutilla, cremoso de chocolate blanco, bizcocho de dulce de leche y merengue, salsa de frutilla.

8.200

DEGUSTACIÓN DE HELADOS ARTESANALES

Consultar sabores.

9.300



Volver



#Negronilovers

NEGRONI

— Cocktails —

Specials

Spritz & Tónicos

Negronis

Premium & Immigrati



Volver



#Negronilovers

NEGRONI

Vinos

TINTOS

TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA

Malbec 20.500
Cabernet
Franc 20.500

VIÑALBA GRAN RESERVA

Malbec 29.900

LUIGI BOSCA

Malbec 25.900

TRUMPETER

Malbec 17.800
Cabernet
Sauvignon 17.800

LUIGI BOSCA DE SANGRE

Cabernet
Franc 42.200

RUTINI

Malbec 40.500

KILLKA

Malbec 14.300

DV CATENA

Malbec
-Malbec 38.600

FABRE MONTMAYOU

Gran Reserva
Malbec 30.500

SALENTEIN RESERVA

Malbec 15.300
Pinot Noir 15.500

BLANCOS

VIÑALBA

Torrontés 17.900

TRUMPETER

Sauvignon
Blanc 17.900
Chardonnay 17.900

TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA

Sauvignon
Blanc 18.500

LUIGI BOSCA

Chardonnay 25.200

DV CATENA

Chardonnay
Chardonnay 30.300

SALENTEIN RESERVA

Sauvignon Blanc
16.100

BLENDS

TRUMPETER RESERVE

Blend 19.600

LUIGI BOSCA DE SANGRE

White Blend
38.500

RUTINI

Cabernet-
Malbec 25.300

ROSADOS

TRUMPETER RESERVE

Rosé de
Malbec 19.900

TERRAZAS DE LOS ANDES

Malbec
Rosé 18.000

LUIGI BOSCA

Rosé
is a rosé 34.900

POR COPA

CLASSIC 5.500 | PREMIUM 6.300

ROSÉ 6.000 | ESPUMANTE 6.000



Volver



#NegroneLovers

NEGRONI

— Bebidas —

Con Alcohol

Sin Alcohol



Volver



#NegroneLovers

NEGRONI

== Coffee ==

CAFÉ CON LECHE 2.600

CAFÉ 2.400

CORTADO 2.400

JARRITO 2.500

LÁGRIMA 2.500

LÁGRIMA JARRITO 2.600

DOBLE 2.700

SUBMARINO 3.000

TÉ NEGRO 1.850

CROISSANT 3.300

CROISSANT RELLENO 6.700

Jamón y queso.

**TOSTADO
DE JAMÓN Y QUESO** 6.500

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

TOSTADAS 3.200

De pan artesanal con queso crema
y mermelada casera.



Volver



NEGRONI

== Promos ==

Ladies Night

Happy Hour

After Office



Volver



#NegroneLovers

NEGRONI

= Appetizers =

LANGOSTINOS ROCA 14.100

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

RABAS 14.400

Con mayonesa de lima.

PAPAS BRAVAS 9.400 🌶️ 🌿

Papas doble cocción, salsa brava, alioli, huevo a baja temperatura. **Picante medio.** 🌶️

NEGRONI NACHOS 9.800

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

PROVOLETA NEGRONI 12.900

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

SPECIALS

BURRATA NEGRONI *new* 12.800 🌿

Con pesto de rúcula, zucchini marinado, y aceto de frutos rojos.

CROQUETAS DE HONGOS *new* 12.200 🌿

Rebozadas en panko, alioli de ajo asado y romesco.

EMPANADAS DE VACÍO *new* 9.600

Vacío braseado, vegetales y provoleta con salsa llasjua.



Volver



Inicio



#Negronilovers

NEGRONI

= Principales =

TRUCHA NIKKEI 17.700

Trucha patagónica flambeada en manteca nikkei con mix de quinoa acevichada y ensalada crocante.

Picante suave. 

MILANESA NEGRONI 14.700

De cuadril rebozada con panko y cereales, macarroni lungo con salsa Alfredo.

ENTRAÑA GRILL 17.300

Con ensalada fresca de tomates asados, cebolla morada, naranja y emulsión de zanahoria.

RAVIOLI DE SALMÓN 16.700

Con crema de lima, chalaquita y calamar grillado.

RISOTTO DE MAR 16.700

Con langostinos y calamar grillados en manteca nikkei, ricota y gremolata.

BIFE NEGRONI 17.000

Ojo de bife grillado con manteca de chimichurri, papas rotas y salsa romesco.

MACARRONI LUNGO 14.900

Con pesto de rúcula, verdes asados, ricota y avellanas tostadas.

ASIAN WOK 14.900

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

Picante suave. 

Opción con lomo: 15.900



Volver



Inicio



NEGRONI

= Burgers & Paninis =

Acompañados con papas fritas.

PHILLY CHEESE BURRITO *new* 15.300

Vacío braseado con vegetales salteados, mozzarella fundida y alioli de morrones asados.

CHICKEN SANDWICH *new* 13.300

Pollo extra crujiente, pickles de pepino, mayonesa de lima y cebolla morada. En pan brioche.

BURGER GINO'S 13.900 

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

CHEESE BURGER 13.900

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

#Negronilovers



Volver



Inicio



NEGRONI

Salads

NEGRONI CAESAR 11.200

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

LATINA *new* 12.900

Lechuga capuchina, tartar de tomate, pickles de cebolla morada, langostinos y choclo asados en manteca nikkei.

BEET SALAD *new* 11.200

Carpaccio de remolacha, rúcula selvática, emulsión de zanahoria, aderezo nikkei, papel crocante, maní y mix de sésamo.

Kids

KIDS PASTA *new*

Fusilli con salsa pomodoro o crema.
8.400

KIDS BURGER

Burger con queso cheddar y papas.
8.400



Volver



Inicio



#Negronilovers

NEGRONI


= Combinados =

SAKE 18.700
12 piezas: Bravo (5),
New Tropical (5)
y Niguri Citric Sake (2).
Opción salmón. 20.300

BATAYAKI 16.500
12 piezas: Latino (5),
Ebi Teri (5)
y Niguri Batayaki (2).

 **CRIOLLO** 18.700
12 piezas: Furikake (5),
Avocado (5) y Niguri de
Lomo Criollo (2).

 **COMBO VEGGIE** 15.100
12 piezas: New Funghi,
Sweet Maki (5 c/u),
Niguri de palta y salsa
de soja dulce (2).

 **COMBO TORA** 31.000
24 piezas: Bravo, New Tropical,
Latino, Ebi Teri (5 c/u), Niguri Citric
Sake y Niguri Batayaki (2 c/u).



Volver



Inicio



#Negronilovers

NEGRONI

== Makis ==

Variedades de sushi rolls. 10 piezas.

MARACUYÁ

CHEESE *new* 13.100

De trucha, palta y mango. Topping de queso de lima, miel de maracuyá y togarashi.



SWEET MAKI 13.100

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



NEW TROPICAL 13.900

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

Opción salmón. 16.500



AVOCADO 13.900

Trucha patagónica grill y cream cheese, cubierto de palta, sweet chilli y coco crocante.



CRISPY 13.900

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

BRAVO 13.100

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

EBI TERI 13.100

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

FURIKAKE *new* 13.900

Trucha, queso de lima y pepino. Furikake de cobertura y salsa asiática.

LATINO 13.900

Trucha patagónica y cream cheese, cubierto con guacamole y tortilla de maíz.

Opción salmón. 16.500



NEW FUNGHI *new* 13.100

Hongos, palta, cubierta de ciboulette, emulsión de zanahoria y furikake.



Volver



Inicio



NEGRONI

— Ceviches —

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

CEVICHE NEGRONI *new* 13.900

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

MIXTO NEGRONI *new* 13.900

De pescado blanco, langostinos y calamar, con cebolla morada, ají, cilantro, palta tostada, quinoa crocante, cubos de boniato glaseado, maíz cancha, pasta de ají y leche de tigre.

Picante suave. 🌶️

— Sashimis —

Finos cortes de pescado. 4 unidades.

SALMÓN

15.100

TRUCHA PATAGÓNICA

13.400

PESCA DEL DÍA

10.400



Volver



Inicio



#Negronilovers

NEGRONI

== Tiraditos ==

Finas fetas de pescado acompañadas con salsa.

CARIBBEAN 13.200

Trucha patagónica con rúcula y salsa de maracuyá, terminados con crocante de masa philo.

WHITE ASIAN 13.200

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

== Niguiris ==

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

BATAYAKI 7.200

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

LOMO CRIOLLO 7.200

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

PASSION 7.200

De trucha patagónica, rúcula, salsa de maracuyá y masa philo.

CITRIC SAKE 7.200

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

Opción salmón. 8.100



Volver



Inicio



#NegroneLovers

NEGRONI

— Specials —

SUMMER SHADE 7.400

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

DOÑA PETRONA 7.700

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

MEDICI 7.400

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

ITALIAN

MOJITO *new* 7.400

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

SALERNO *new* 8.700

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

LOVE PUNCH 7.700

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

CANNING SPECIAL COCKTAIL

CITRIC PINK *new* 8.300

Sernova, Campari, Hesperidina, jugo de pomelo, almíbar de Campari, aquafaba.



Volver



Inicio



#Negronilovers

NEGRONI

== Spritz ==

APEROL 7.900

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

VENECIANO 7.900

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

Opción Bottle. 17.100

PAZZO CARINO 8.600

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

POSILLIPO *new* 7.900

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

== Tónicos ==

TÓNICO 8.500

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

Opción Bottle. 20.200

LIME & GINGER 8.500

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

GREEN TONIC 8.500

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

AMERICAN PINEAPPLE *new* 8.200

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



Volver



Inicio



NEGRONI

= Negronis =

NEGRONI 7.800

Tanqueray, Campari, Cinzano Rosso y rodaja de naranja.

BOULEVARDIER 7.500

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

SBAGLIATO 7.500

Campari, Cinzano Rosso y Chandon Extra Brut.

TROPICAL 7.500

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

SOUR NEGRONI 7.500

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

PERFETTO 9.900

Tanqueray, Campari y Antica Formula.

PORTO VENERE 8.300

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



Volver



Inicio



#Negronilovers

NEGRONI

== Premium ==

CORPO DI NAPOLI *new* 9.000

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

PENICILLIN 9.000

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

DISTRETTO R *new* 9.400

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

== Immigrati ==

HENNESSY CONNECTION 9.000

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

BRANCA SMASH 7.000

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

JULEP 70' *new* 7.000

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

CAMPARI TONIC 7.000

Campari, tónica y gajo de limón.



Volver



Inicio



NEGRONI

== Espumantes ==

CHANDON

Extra Brut 20.000
Apéritif 20.000
Brut Rosé 20.000
Délice 20.000
Cuvée Brut Nature 22.600

BARON B.

Extra Brut Cuvée Spéciale
40.400
Brut Rosé Cuvée Millésimée
46.500
Brut Nature Cuvée Millésimée
46.500

Champagne

VEUVE CLICQUOT
Yellow Label Brut
Reims, Francia
252.000

== Cerveza Tirada ==

RABIETA GOLDEN

1/2 PINTA 3.000 · PINTA 4.000
Dorada y de cuerpo liviano.
Sabor suave y de
aromas frutados.

RABIETA IRISH RED ALE

1/2 PINTA 3.000 · PINTA 4.000
Sabor ligeramente dulce,
con aroma a caramelo.

RABIETA AMERICAN IPA

1/2 PINTA 3.300 · PINTA 4.300
Amarga, aromática
y suavemente lupulada.

GUINNESS EXTRA STOUT

PINTA 4.900
Equilibrada entre sus leves
notas de café y una
suave astringencia.



Volver



Inicio



NEGRONI

= Sin Alcohol =

LÍNEA COCA-COLA 2.900

Lata de 355 ml.

AGUA VILLAVICENCIO 2.500

De 500 cc. (con / sin gas).

JUGO DE NARANJA 4.000

POMELADA NATURAL 4.000

Con albahaca.

LIMONADA

Clásica. 3.250

Menta y jengibre. 3.600

= Mocktails =

VIRGIN LOVE PUNCH 4.800

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



NEGRONI

- CANNING -

TODOS LOS JUEVES

**LADIES
NIGHT**

25% OFF

EN MESAS DE MUJERES

RESERVAS



+54 9 11 6942 7083

SÓLO PAGO EN EFECTIVO.
NO ACUMULABLE CON OTROS DESCUENTOS.
A PARTIR DE LAS 20 HS, EN EL TOTAL
DE LA CUENTA EN MESA DE HASTA 6 MUJERES.



#Negronilovers



NEGRONI

- CANNING -

DOMINGOS A JUEVES / 18 - 20 Hs / 23 Hs - CIERRE
VIERNES Y SÁBADOS / 18 - 20 Hs.

Happy Hour

2x1

COCKTAILS Y PINTAS
DE CERVEZA



#Negronilovers

RESERVAS



+54 9 11 6942 7083



No válido para feriados.



NEGRONI

- CANNING -

TODOS LOS JUEVES / 18 a 20 Hs

After Office



#Negronilovers

GUEST DJ

PROMO EN
PAPAS BRAVAS
Y NACHOS

RESERVAS

+54 9 11 6942 7083