

NEGRONI

- BAJO BELGRANO -

== Menú ==



Cucina



Sushi



Dolci



Cocktails



Vinos



Bebidas



Coffee



Promos



#Negronilovers

NEGRONI

— Cucina —


Appetizers

Principales

Burgers & Paninis

Salads & Kids

Propina no incluída.
Servicio de mesa 1.800

 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 1.800



Volver



#Negrónilovers

NEGRONI

— Dolci — *new*

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Corazón de chocolate con leche, salsa de frutos rojos y naranja, crumble de cacao y helado de vainilla.

11.800

CHEESECAKE DE MARACUYÁ

Cheesecake de maracuyá, sobre espejo de naranja y frutillas a la menta.

10.300

CHOCOTORTA

Chocotorta de Nutella con salsa de chocolate, tierra de chocolate y avellanas tostadas.

11.300

COPA HELADA

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

9.400



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 19.000
Cabernet Franc 19.000

VIÑALBA GRAN RESERVA

Malbec 27.900

LUIGI BOSCA DE SANGRE

Cabernet Franc 41.500

KILLKA

Malbec 14.000

DV CATENA

Malbec - Malbec 36.500

FABRE MONTMAYOU

Gran Reserva Malbec 28.000

SALENTEIN RESERVA

Malbec 19.000
Pinot Noir 19.000

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 18.000

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 33.000

POR COPA

CLASSIC 5.200 | PREMIUM 6.100 | ROSÉ 5.400 | ESPUMANTE 5.400



Volver



#Negronilovers

NEGRONI

— Bebidas —

Con Alcohol

Sin Alcohol



Volver



#NegroneLovers

NEGRONI

Coffee

CAFÉ CON LECHE 3.000	LÁGRIMA JARRITO 2.800
CAFÉ 2.600	DOBLE 3.500
CORTADO 2.600	SUBMARINO 3.700
JARRITO 2.800	TÉ NEGRO 1.700
LÁGRIMA 2.700	

CROISSANT 4.200

CROISSANT RELLENO 7.600

Jamón y queso.

**TOSTADO
DE JAMÓN Y QUESO** 6.800

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

TOSTADAS 3.700

De pan artesanal con queso crema
y mermelada casera.



Volver



NEGRONI

== Promos ==

Sushi Day

Happy Hour



Volver




#NegroneLovers

NEGRONI

= Appetizers =

LANGOSTINOS ROCA 12.900

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

PROVOLETA NEGRONI 11.800

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

RABAS 14.300

Con mayonesa de lima.

PAPAS ROTAS *new* 9.900

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

NEGRONI NACHOS 10.300

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

SPECIALS

CAMEMBERT NEGRONI *new* 11.800

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

CROQUETAS DE INVIERNO *new* 9.700

De cabutia, cebolla caramelizada y mozzarella con salsa romesco.

EMPANADAS DE OSOBUCO BRASEADO

AL MALBEC *new* 9.800

Con reducción de vegetales y salsa llasja.



Volver



Inicio



#Negronilovers

NEGRONI

= Principales =

RAVIOLONES DE CORDERO *new* 18.800

En crema de champignones y portobellos con chimichurri de menta.

FETTUCCINI DEL MAR *new* 15.400

Con langostinos, calamares y salsa pomodoro.

BIFE NEGRONI *new* 19.400

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


MILANESA NEGRONI *new* 14.200

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

Opción napolitana. 14.700

Con pomodoro, mozzarella y tomate fresco.

ASIAN WOK 15.200

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

Opción con lomo. 16.000

TRUCHA PATAGÓNICA *new* 19.700

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

RISOTTO DI ZUCCA *new* 15.100

De cabutia, cubos de zapallo asado y avellanas tostadas.

ENTRAÑA GRILL 19.400

Con salsa romesco, papas rotas y chimichurri de menta.



Volver



Inicio



#Negronilovers

NEGRONI

= Burgers & Paninis =

Acompañados con papas fritas.

CHICKEN SANDWICH 13.400

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

En pan brioche.

BURGER GINO'S 14.400

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

En pan brioche.

CHEESE BURGER 14.100

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

En pan brioche.



Volver



Inicio



#Negronilovers

NEGRONI

Salads

NEGRONI CAESAR 11.700

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.

9.400

KIDS BURGER

Burger con queso cheddar y papas.

9.600



Volver



Inicio



#Negronilovers

NEGRONI

== Combinados ==

SAKE 18.400

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

CRIOLLO 18.200

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

BATAYAKI 18.200

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



COMBO VEGGIE 15.000

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



COMBO TORA 29.800

24 piezas: Bravo, New Tropical, Tartar,
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.

NEW TROPICAL 13.700

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

Opción con salmón. 16.600



TRUCHA

SWEET *new* 13.700

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

CRISPY 13.700

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



SWEET MAKI 12.300

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



NEW FUNGHI 12.300

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

BRAVO 12.600

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

EBI FUNGHI

& QUINOA *new* 14.900

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

ALFREDO *new* 13.300

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

EBI TERI 12.600

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

TARTAR *new* 13.300

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

Opción con salmón. 16.400



Volver



Inicio



NEGRONI

— Ceviches —

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

CEVICHE NEGRONI 14.300

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

CEVICHE CRIOLLO *new* 14.700

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

15.100

TRUCHA PATAGÓNICA

12.400

PESCA DEL DÍA

9.600



Volver



Inicio



#Negronilovers

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 5.700

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

LOMO CRIOLLO 5.800

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

CITRIC SAKE 5.800

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

Opción con salmón. 6.700



Volver



Inicio



NEGRONI

== Specials ==

SUMMER SHADE 8.200

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

DOÑA PETRONA 8.500

Bacardí Carta Blanca, jugo de pomelo, almíbar de Campari, maracuyá especiada y aquafaba.

MEDICI 8.200

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

ITALIAN

MOJITO *new* 8.200

Bacardí Carta Blanca, Aperol, jugo de limón, menta, almíbar de jengibre y soda.

SALERNO *new* 9.300

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

LOVE PUNCH 8.500

Bacardí Carta Blanca, pulpa de ananá, almíbar simple, jugo de naranja y perfume de almendras.

BAJO BELGRANO SPECIAL COCKTAIL

YUKI *new* 8.900

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



Volver



Inicio



#Negronilovers

NEGRONI

== Spritz ==

VENECIANO 8.900

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

Opción Bottle. 19.000

PAZZO CARINO 9.500

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

POSILLIPO *new* 9.300

Bombay Sapphire, té negro, maracuyá especiada, aperol, Chandon Extra Brut.

APEROL 9.000

Aperol, Chandon Extra Brut, soda y rodaja de naranja.

== Tónicos ==

TÓNICO 9.500

Bombay Sapphire, cordial de pomelo y pimienta rosa, tónica, glucosa de Campari.

Opción Bottle. 21.500

LIME & GINGER 9.500

Bombay Sapphire, jugo de lima, almíbar de jengibre y tónica.

AMERICAN PINEAPPLE *new* 9.700

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



Volver



Inicio



NEGRONI

= Negronis =

PERFETTO 10.800

Bombay Sapphire, Campari y Antica Formula.

NEGRONI 8.700

Bombay Sapphire, Campari, Cinzano Rosso y rodaja de naranja.

BOULEVARDIER 8.700

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

PORTO VENERE 9.000

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

SOUR NEGRONI 8.500

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

SBAGLIATO 8.500

Campari, Cinzano Rosso y Chandon Extra Brut.

TROPICAL 8.500

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



Volver



Inicio



#Negronilovers

NEGRONI

== Premium ==

DISTRETTO R *new* 10.700

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

PENICILLIN 10.200

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

HENNESSY CONNECTION 10.200

Hennessy VS, Bacardí Carta Blanca, cordial de pomelo y pimienta rosa, jugo de pomelo, jugo de limón, soda.

== Immigrati ==

FERNET BRANCA PERFECT SERVE *new* 7.500

Fernet Branca y cola.

BOMBAY TONIC *new* 8.200

Bombay Sapphire, tónica y rodaja de limón.

Upgrade Fever-Tree 2.500

CAMPARI TONIC 8.000

Campari, tónica y gajo de limón.

JULEP 70' 8.000

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



Volver



Inicio



#Negronilovers

NEGRONI

== Espumantes ==

CHANDON

Extra Brut 21.000
Apéritif 21.000
Rosé 21.000
Délice 21.000
Cuvée Brut Nature 24.000

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
250.000

== Cervezas ==

PATAGONIA 24.7

1/2 PINTA 3.700 · PINTA 5.300
Intenso con aroma a lúpulo
y suave amargor.

STELLA ARTOIS

1/2 PINTA 3.400 · PINTA 4.900
Premium belga
destacado lúpulo.

PATAGONIA BOHEMIAN

1/2 PINTA 3.700 · PINTA 5.300
Maltosa de color
dorado brillante.

CORONA 5.000

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



Volver



Inicio



#Negronilovers

NEGRONI

= Sin Alcohol =

LÍNEA COCA-COLA 3.300

Lata de 355 ml.

AGUA ECO DE LOS ANDES 2.900

De 500 cc. (con / sin gas).

JUGO DE NARANJA 4.500

POMELADA NATURAL 4.500

Con albahaca.

LIMONADA

Clásica. 3.600

Menta y jengibre. 4.000

= Mocktails =

VIRGIN LOVE PUNCH 5.500

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



VIRGIN MEDICI 5.000

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



CARROT DETOX *new* 5.000

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

#Negrnilovers



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



RESERVAS



+54 9 11 5764 0539



Negroni, Firenze
1917

No válido para feriados.

#Negronilovers



NEGRONI

- BAJO BELGRANO -

JUEVES 31 DE OCTUBRE

HALLOWEEN

BOMBAY SAPPHIRE

BOMBAY TONIC

Bombay Sapphire, tónica y rodaja de limón.

7.000

Upgrade Fever-Tree 2.500

TÓNICO

Bombay Sapphire, cordial de pomelo y pimienta rosa, tónica, glucosa de Campari.

7.800

LIME & GINGER

Bombay Sapphire, jugo de lima, almíbar de jengibre y tónica.

7.800



SPECIAL COCKTAIL BLOODY COUNT

Gin Bombay, Cinzano Bianco, jugo de limón, crema de jengibre, cordial de pomelo y pimienta rosa.

7.800

