

PURO

NEGRO

## PARA COMENZAR

<b>Cheese brauas</b> nuestras patatas con salsa braua, mahonesa y parmesano 3,7 Cheese brauas (our potatoes with spicy sauce, mayonnaise and parmesan cheese)	8,90€
<b>Papelón de chicharrones caseros</b> del Chef Ramón Barberi, con sal y limón 12 Our chef's special homemade "chicharrones" (pork belly) with salt and lemon	9,00€
<b>Ensaladilla clásica</b> con atún, huevo frito y piparras 3,4,6,12 Cold potato salad with tuna, fried egg and spicy peppers	7,80€
<b>Tomate cremoso de foie</b> sobre compota de manzana y tierra de canela 1,4,7,8 Creamy tomato made of foie on apple compote and cinamon sand	10,60€
<b>Croquetas del Chef</b> (4 uds.) (Pregunten por nuestra croqueta especialidad del día) Preguntar Chef's croquettes (Ask for the daily special)	7,50€
<b>Tortilla de camarones</b> al estilo Puro Negro (2uds.) 1,2 Puro Negro's shrimps fritters	7,00€
<b>Churros de gallo</b> #enAmurate de nuestros crujientes churros de gallo 1,3,4 acompañados de mahonesa casera de pimentón ahumado John Doru "churros" with homemade paprika mayonnaise	8,40€
<b>Niguri de buñuelo</b> semiliquido de gamba al ajillo (4uds.) 1,2,3,7,12 Semi-liquid prawn in garlic oil fritter nigiri	7,50€
<b>Rauiolis de salmón</b> acompañado de salsa quesos de la sierra de Cádiz (5 uds.) 1,2,3,4,7,12 Salmon rauiolis with sauce made of cheeses from Cadiz	8,90€
<b>Albondigón ibérico</b> con núcleo de queso Paquyo salsa de cebolla caramelizada al palo cortado 1,3,7,12 Iberian mega meatball with Paquyo cheese core	9,80€
<b>Canelón de ternera y foie</b> bañado con salsa de Pedro Ximénez 1,2,3,7,12 Beef and foie cannelloni covered with Pedro Ximénez sauce	9,50€

## DE LA HUERTA

<b>Burratina italiana</b> sobre sopa de tomate y pesto casero 7,8,10,12 Italian burratina on tomato soup and homemade pesto	12,90€
<b>Ensalada de queso cabra y pollo crispy</b> con nueces y salsa de mostaza verde 1,7,8,10 Salad with goat cheese and crispy chicken, walnut and green mustard sauce	12,50€

# CON LAS MANOS SABE MEJOR

<b>Taco de pulpo</b> , tortilla de trigo con pulpo asado al mojo, guacamole y pico de gallo (2 uds.) 1,7,8,13 Taco with grilled octopus with mojo sauce, guacamole and pico de gallo	10,60€
<b>Serranito de atún</b> , brioche sauarin relleno de atun rojo, mahonesa de pimiento frito y jamón ibérico (2 uds.) 1,3,4,7 Brioche filled with red tuna, fried pepper mayonnaise and iberian ham	9,80€
<b>Brioche de costillas deshilacha</b> con barbacoa coreana y cebolla crispy (2 uds.) 1,7,12 Pulled rib brioche with korean bbq sauce and crispy onion	10,20€
<b>Croissant relleno de meloso de carrillada</b> gratinado con alioli y huevo frito 1,3,7,12 Croissant filled with creamy pork cheek stew with aioli and fried egg	11,80€
<b>Pizzeta de chicharrones</b> con manteca colorá 1,7 "Chicharrones" pizzeta with red lard	9,50€

# PURO JAPÓN

<b>Gyozas de langostinos</b> con salsa cremosa de marisco (4 ud) 1,2,3,7 Prawns gyozas with creamy shellfish sauce	8,20€
<b>Tataki de atún</b> enuuelto en pasta kataifi acompañado con mahonesa de soja 1,3,4,6 Tuna tataki wrapped in kataifi paste with soy mayonnaise	16,50€
<b>Sushi Roll Puro Negro</b> , tempura de gambas, enuuelto en arroz de sushi cubierto de salmón flambeado con salsa kazan y salsa teriyaki 1,2,3,4,6,12 Puro Negro Sushi Roll, prawn tempura wrapped in sushi rice covered with flamed salmon with kazan sauce and teriyaki sauce	12,00€
<b>Sushi roll en tempura de panko japonés</b> , relleno de atún rojo, aguacate y cubierto de salsa kimchi casera 1,3,4,6,12 Tempura sushi roll filled with red tuna, auocado and homemade kimchi sauce	13,50€
<b>Nigiri atún</b> (2 uds.) 4,6,12 Tuna nigiri	7,20€
<b>Nigiri salmón</b> (2 uds.) 4,6,12 Salmon nigiri	6,20€
<b>Nigiri lubina</b> (2 uds.) 4,6,12 Bass nigiri	6,20€

## DEL MAR

<b>Pulpo braseado con langostinos</b> sobre verduritas al wok y crema de marisco 2,7,13 Braised octopus with prawns with wok vegetables and shellfish cream	17,50€
<b>Atún rojo encebollao</b> especialidad del chef con patatas 4,12 Chef's special red tuna stewed with onions and potatoes	12,80€
<b>Nido de atún en tomate</b> casero con huevo frito y patatas 1,3,4,12 Cooked tuna in tomato sauce in a nest with fried egg and potatoes	14,80€
<b>Lomo de lubina</b> al aceite con patatas panaderas 4,12 Bass in oil sauce with potatoes	15,00€

## PUROS CARNÍVOROS

<b>Abanico a la brasa sobre patata a la mantequilla y mojo</b> 7,10 Braised pork with potatoes with butter and mojo sauce	15,80€
<b>Pollo al carbón</b> lacado con salsa barbacoa y acompañado de patatas fritas 6,8,9 Chicken coal braised with bbq sauce and french fries	14,50€
<b>Cachopito de ternera</b> , queso y jamon iberico acompañado de patatas fritas 1,3,4 Little beef "cachopo" filled with cheese and iberian ham with french fries	16,00€
<b>Mike Burguer de Golden Grill (Mejor Burguer España)</b> , carne 100% vacuno, nuestro pan brioche artesano, cheddar ahumado, bacon y cebolla caramelizada 1,4,6,12 Mike Burger (Best Burger of Spain) with 100% beef burger, homemade brioche bread, creamy soy sauce, smoked cheddar, bacon and caramelised onion	13,50€
<b>Costillar ibérico</b> flameante cocinado lentamente con salsa barbacoa casera y patatas fritas 9,12 Slow cooked iberian pork ribs with homemade bbq sauce and french fries	18,50€
<b>Lingote de Black Angus</b> acompañado de patatas fritas y pimientos del padrón Black Angus ingot with french fries and padron peppers	22,90€

## ARROCES (2 PAX MIN)

<b>Arroz Señorito</b> con gambas, chocos, mejillones y pescado 2,4,12,13 "Señorito rice" with shrimp, cuttlefish, mussels and fish	18,00€/pax
<b>Plancha de arroz con Black Angus</b> y alioli casero 1,12 Rice plate with Black Angus and homemade aioli	19,00€/pax

# DULCE AMOR

<b>Tarta Arabe</b> 1,3,7,8 Arabic cake	<b>7,00€</b>
<b>Tiramisú en la cafetera de la abuela</b> 1,3,7,12 Tiramisu in grandma's coffee pot	<b>7,20€</b>
<b>Coulant casero de chocolate con helado de vainilla</b> 1,3,7,12 Homemade chocolate coulant with vanilla ice-cream	<b>7,00€</b>
<b>Tarta de queso casera con cubierta cremosa de Kinder</b> 1,3,5,7,8 Homemade cheesecake covered with Kinder cream	<b>7,00€</b>

## Pan y picos 1,80€

[Gluten=1], [Crustaceos=2], [Huevos=3], [Pescado=4], [Cacahuete=5],  
[Soja=6], [Lacteos=7], [Frutos con Cáscara=8], [Apio=9], [Mostaza=10],  
[Sesamo=11], [Sulfitos=12], [Moluscos=13], [Altramuces=14]

[Gluten=1], [Crustaceans=2], [Eggs=3], [Fish=4], [Peanut=5],  
[Soy=6], [Dairy=7], [Nuts=8], [Celery=9], [Mustard=10],  
[Sesame=11], [Sulphites=12], [Molluscs=13], [Lupins=14]

# CARTA DE BEBIDAS



## CERVEZAS

- Victoria 1/3 .....	3,00
- Victoria Sin .....	3,00
- Victoria Pasos Largos .....	3,00
- Victoria IPA Vendeja .....	4,00
- Victoria Malacati .....	4,00
- Victoria Free Damm Tostada 0.0%. .....	3,00
- Victoria Daura Sin Gluten .....	3,50
- Voll-Damm 1/3 .....	3,50
- Turia 1/3 .....	3,50

## CARTA DE VINOS

### BLANCOS/WHITE WINES

	copa.....	botella
- Parpatana (Cádiz) .....	3,80.....	20,50
- Villalúa (Huelva) .....	3,50.....	19,50
- Matarile (Somontano) .....	3,80.....	21,00
- Cuatro Pazos (Bierzo) .....	3,60.....	20,50
- Villalúa (Huelva) .....	3,50.....	19,50
- Albariño de la casa.....	3,50.....	19,50
- Frizzante Libalis .....	3,50.....	19,50
- Ha Pasado un ángel (semi) .....	3,50.....	19,50
- El Pez Volador (verdejo).....	3,50.....	19,50

### ROSADOS/ROSÉ

- Barbazul (Cádiz) .....	3,80.....	22,00
--------------------------	-----------	-------

## TINTOS/RED WINES

- Bobal de San Juan (Alicante) .....	3,60	20,20
- Viento Aliseo (Castillo) .....	3,60	20,80
- Marqués de Polauieja (Ribera) .....	3,50	21,50
- Celeste .....	3,80	21,50
- 7 Parcelas (Rioja) .....	3,50	21,50
- 22 Pies .....	3,50	22,00
- Gotas del Habla (Extremadura) .....	3,50	22,00
- Barbazul (Cádiz) .....	3,80	22,00

## CAVAS

- Roger la flor.....	3,20	21,00
- Juue camps essential.....		26,50

# CÓCTELES / COCKTAILS

## DE IDA Y VUELTA (base de ron)

- Mojito clásico (ron, lima, hierbabuena, azúcar moreno y soda) ..... 7,00
- Mojito de fresa (ron, fresas, hierbabuena, azúcar moreno y soda)..... 7,00
- Daiquiri clásico (ron, zumo de lima) ..... 7,00
- Daiquiri de fresa (ron, fresa y hielo pile granizado) ..... 7,00
- Piña colada (ron, piña y coco)..... 7,50
- Coco Bongo (ron, piña, coco, lima y chocolate blanco) ..... 7,00

## SU MAJESTAD LA REINA (base de ginebra)

- Gin Fizz (ginebra citrica, lima y soda) ..... 7,00
- Bramble de frutos rojos (frutos rojos, ginebra Berry, lima y sirope de frutos rojos) ..... 7,00
- White lady(ginebra, triple seco, zumo de limon y clara de huevo)..... 7,50
- Negroni (ginebra, campari y uermut rojo)..... 7,00

## AMBROSIA DE LORD SCOTT (base de whisky)

- Manhattan (whisky y uermut rojo) ..... 7,50
- Irish coffee (whisky, café, nata) ..... 7,50
- Old fashioned (whisky, naranja y angostura) ..... 7,50

## SPASIVA (base de uodka)

- Espresso martini (uodka, licor café y café)..... 7,50
- White russian (uodka, licor café y nata)..... 7,50
- Bloody Mary (uodka, zumo de tomate, zumo de lima, sal, pimienta, perrins y Tabasco).. 7,50
- Caipiroska (uodka, zumo de lima y azúcar)..... 7,00

## NO PUEDEN FALTAR

- San Francisco (uodka, zumo de naranja, piña y granadina)..... 7,00
- Margarita (tequila, triple sec y lima) ..... 7,50
- Caipirinha (cachaça, lima y azúcar) ..... 7,00