BEBIDAS

NEGRONI

café

lavazza

espresso 2.00

doble espresso 2.50

macchiato 2.50

cortado 2.90

americano 3.50

capuccino 4.00

mocaccino 4.50

aerocano 3.50

amatea 3.50

jugos naturales

por vaso

limonada de jengibre 4.50

limonada de frutos rojos 4.50

limonada de hierbabuena 4.50

limonada brasileña 5.25

piña y albahaca 5.25

colas, agua y otros

coca cola regular o zero 4.00

pepsi regular o light 3.50

sprite 3.50

agua sin gas 330 ml 2.75

agua con gas 330 ml 3.50

agua tónica importada 3.25

red bull 6.00

copas de vino premium

copa premium 14.00

pregunta por las copas de vino de temporada

incluye impuestos y servicio

cervezas

IMPORTADAS

heineken 6.50

stella artois 6.50

corona 6.50

corona sin alcohol 6.50

estrella damm 6.50

paulaner 6.50

sapporo 6.50

NACIONALES

pilsener 5.00

club verde roja o platino 5.00

latitud cero apachita o concordia 6.50

593 6.50

copas de vino y sangrías

VINOS POR COPA

merlot 9.75

carmenere 9.75

cabernet sauvignon 9.75

malbec 9.75

sauvignon blanc 9.75

rosé 9.75

chardonnay 9.75

SANGRÍA DE LA CASA · BLANCA O TINTA

1 jarra de sangría *precio varía según el vino seleccionado*

cuenca
guayaquil
quito

negroni es un izakaya moderno

un poco dulce, un poco amargo,
el equilibrio perfecto para el alma

todos nuestros nigiris y rollos son el resultado de buscar sabores que demuestren personalidad y carácter

sushi
nigiris, sashimi, tablas, rollos, tiraditos y ceviches

cocina caliente
omakase, izakaya, negroni specials y sides

NEGRONI

nigiris

1 pieza / 3 piezas · ideales para descubrir la cocina nikkei

ebi parma ika *nuevo* 15.13
ebi, mantequilla de calamar, chalaquita y salsa kurio

foie 6.00 / 17.50
foie de pato, chocolate de maracuyá, sal maldon

yellowfin foie 5.00 / 13.75
atún, foie gras y salsa taré

hotate truffle 3.25 / 9.25
hotate, mantequilla de trufa

salmón citrus 3.25 / 9.25
salmón, mantequilla japonesa, ralladura de lima y limón

niku 4.00 / 11.25
lomo fino de res, chimichurri japonés

scallops foie 4.00 / 11.25
scallops, foie gras, salsa taré, miel de maple, limón

niku kimi 4.00 / 11.25
lomo fino de res, yema de huevo de codorniz y chimichurri nipón

sake ki koshō 4.00 / 10.25
panza de salmón, emulsión de ají amarillo, pico de gallo y quinua pop

yellowfin kinoa 6.00 / 15.50
shari, quinua crocante, tartar de atún, trufa y foie salteado

chu-toro kärben 10.25
panza de atún aleta amarilla con mantequilla flameada y carbón

shiromi crocante 6.00 / 16.50
pesca blanca en almendras crocantes, ajo y ají limo

sake umami 4.00 / 11.25
salmón en salsa de durazno con chutney de piña y parmesano

cevichito shiromi 3.25 / 9.25
shiromi, chalaquita, crocante de maíz

sashimi o nigiris

4 piezas por plato

sashimi negroni 20.50
maguro, sake, ebi, tako y shiromi

sake salmón 10.25

maguro atún 10.25

ebi camarón 8.25

tako pulpo 8.25

shiromi tsuri pesca blanca 8.25

hotate scallop 11.50

tablas

para compartir

omakase para 2 personas 36.00
lemon furai · tiradito acevichado · hotate truffle · sashimi de atún y salmón · gunkan o crispy rice

omakase negroni para 4 personas 44.00
spicy tuna roll · salmón furai roll · tiradito de salmón · crispy rice · nigiris

takura degustación de nigiris y sashimi 31.00
yellowfin foie · nigiri ebi · hotate truffle · sashimis variados

moriawase sushi

rollos · 5 piezas / 10 piezas por plato

rocoto tuna rolls *nuevo* 8.25 / 14.25
rollo de ebi furai, palta, cobertura de tartar de atún y salsa de rocoto ahumado

lemon furai 8.25 / 14.25
rollo de ebi furai, salmón, queso crema, palta y limón

acevichado 8.25 / 14.25
rollo de ebi furai, palta, cubierto con atún en salsa acevichada y furikake

negroni especial 8.25 / 14.25
rollo de ebi furai, palta, queso crema y crispy camote

spicy tuna 14.25
rollo de atún con spicy mayo

salmón furai 13.50
rollo furai de salmón, queso crema, salsa acevichada y manjar

anticuchero 13.50
lomo fino, salsa anticuchera, cebolla china tempura, palta y chimichurri nipón

hotate truffle roll 9.25 / 16.50
rollo de ebi tempura, palta, láminas de scallop gratinadas con mantequilla de trufa

vegan roll *vegano* 8.25 / 13.50
verduras al wok

tiraditos

tiradito nikkei 16.50
tataki de atún, salsa nikkei, palta, crispy camote

tiradito acevichado 16.50
pesca blanca, palta, salsa acevichada y quinoa pop

tiradito kokonatsu 18.00
tiradito de salmón sellado, leche de tigre de coco, aceite de picante y chalaquita

tiradito sake 18.00
tiradito de salmón en leche de tigre de maracuyá y palta flameada

tiradito maguro 17.00
atún aleta amarilla, salsa de pistacho, brócoli braseado y salsa de trufa y ostión

ceviches

ceviche de pulpo al olivo *nuevo* 19.00
pulpo, mayo aceituna, gel de camote bañado con leche de tigre

ceviche nikkei 16.50
ceviche de atún en ponzu ahumado

ceviche clásico *leve picor* 16.50
pesca blanca, cebolla, camote crocante, tostado y chifles

ceviche sake 16.50
salmón en mermelada de frutos andinos, cebollín y quinua pop

omakase chef's menu

precio por persona · mínimo 2 personas

signature 60.50

premium 81.00

izakaya

para compartir

taco nori *nuevo* 2 unidades 18.00
taco de atún con salsa de rocoto ahumado, trufa y rábanos encurtidos

la burrata 15.50
burrata fresca con jamón serrano sobre tomates y grilled peach, acompañada de lechugas

pulpo grillado 27.75
pulpo confitado, mayo spicy y papines reventados

rock shrimp 14.50
camarones tempura, mayo spicy y crocante de camote

maíz asado 9.25
maíz dulce asado al grill bañado en mayonesa batayaki de la casa

batayaki 17.50
camarones, pulpo, mantequilla japonesa al fuego

gyoza 16.50
empanadillas japonesas rellenas de cerdo, camarón y salsa inka

edamame 9.25
salteadas con chili garlic y sal maldon

kimchi fries 12.50
papas fritas, kimchi, spicy mayo y huevo frito

sides

** consulte los sides que incluye su plato*

vegetales glaseados · truffle fries · ensalada del huerto · arroz al wok · maíz grillado · falso risotto con trufa

negroni specials

pesca del día * 21.50
pesca del día sobre cama de vegetales salteados

tonkotsu ramen preguntar disponibilidad 17.50
base de fondo de cerdo, ave y res, fideos artesanales y char siu, cocción buta

lomo saltado 24.50
lomo al wok, salsa de soya de la casa sobre risotto al funghi y papas crocantes

miso butter shrimps * 18.50
mantequilla japonesa, espárragos y champiñones

steak trufado 26.75
lomo fino de res al grill, mantequilla trufada, puré de papa amarilla y jengibre con hongos confitados

steak teriyaki 24.50
lomo fino de res al grill con salsa teriyaki y sésamo, puré de papa amarilla y jengibre con hongos confitados

rib eye choice 61.50
con tres acompañantes a elección

new york steak 56.25
con tres acompañantes a elección

pato criollo 28.75
arroz frito salteado con vegetales, tocino, mix de champiñones y acompañado con miel de taxo

bbq coreano 23.50
costillas en cocción lenta, salsa bbq frutal coreana, cebollino picado y semillas de ajonjolí

costilla de cordero 34.50
costillas a la parrilla, salsa anticuchera, quinoa crocante

yakitori 19.50
brochetas de pollo confitadas en horno japonés, glaseadas en salsa teriyaki, terminadas al grill

salmón batayaki * 23.50
salmón al grill con mantequilla batayaki y togarashi

salmón kōkō * 23.50
salmón al grill, chalaquita, sobre salsa de coco y bisque con ají panca

negroni's burger 18.50
carne madurada, tomate, lechuga, cheddar, fries, mayo de la casa

shiromi tacu tacu 25.00
pesca blanca con salsa bisque y almejas, acompañado de tacu tacu peruano

nikkei rice *nuevo* 26.00
arroz al wok con mix de mariscos

umimeshi *nuevo* 28.00
arroz meloso de mariscos, con parmesano, salsa de ají amarillo ahumado y bisque

negroni gyokai *nuevo* 25.00
pasta en salsa de gyokai, camarón, calamar y almejas blancas

paru buta crocante *nuevo* 26.00
puré de papa china, panceta de cerdo crocante y demi-glace de panca

postres

selección de postres de la casa	**omakase de postres** 23.00
mousse de chocolate blanco 31% y compota de mandarina	**choco blanco con mandarina** 9.25
mousse de chocolate con leche 40%, compota de piña y limón	**mousse de chocolate** 9.25
bizcocho de chocolate al 56%, relleno de ganache de chocolate	**lavacake** 9.25
mousse de chocolate 56% terciopelado con frutos rojos	**mousse de chocolate terciopelo** 9.25
brownie de chocolate 56%	**brownie de chocolate** 9.25

café

espresso 2.00

doble espresso 2.50

macchiato 2.50

cortado 2.90

americano 3.50

capuccino 4.00

mocaccino 4.50

aerocano 3.50

amatea 3.50

bajativos y vinos dulces

sandeman ruby 11.00

tawny 11.00

tawny blanco 10.00

licor 43 11.00

NEGRONI

incluye impuestos y servicio

NEGRONI

coffee

lavazza

espresso 2.00

double espresso 2.50

macchiato 2.50

cortado 2.90

americano 3.50

cappuccino 4.00

mocaccino 4.50

aerocano 3.50

amatea 3.50

fresh juices

per glass

ginger lemonade 4.50

mixed berry lemonade 4.50

mint lemonade 4.50

brazilian lemonade 5.25

pineapple and basil 5.25

sodas, water & more

coca cola regular or zero 4.00

pepsi regular or light 3.50

sprite 3.50

still water 330 ml 2.75

sparkling water 330 ml 3.50

imported tonic water 3.25

red bull 6.00

premium wine by the glass

premium glass 14.00

ask about our seasonal wines

beers

IMPORTED

heineken 6.50

stella artois 6.50

corona 6.50

corona alcohol-free 6.50

estrella damm 6.50

paulaner 6.50

sapporo 6.50

DOMESTIC

pilsener 5.00

club verde red or platinum 5.00

latitud cero apachita or concordia 6.50

593 6.50

wine by the glass & sangria

WINE BY THE GLASS

merlot 9.75

carmenere 9.75

cabernet sav uvignon 9.75

malbec 9.75

sauvignon blanc 9.75

rosé 9.75

chardonnay 9.75

HOUSE SANGRIA · WHITE OR RED

1 pitcher of sangría *Price varies based on wine selection*

taxes and service included

cuenca
guayaquil
quito

negroni is a modern izakaya

a little sweet, a little bitter,
the perfect balance for the soul

all our nigiris and rolls are the result of a search for flavors
with personality and character

sushi
nigiris, sashimi, boards, rolls, tiraditos and ceviches

hot kitchen
omakase, izakaya, negroni specials and sides

NEGRONI

nigiris

1 piece / 3 pieces · the perfect introduction to nikkei cuisine

ebi parma ika *new* 15.13
ebi, squid butter, chalaquita and kurio sauce

foie 6.00 / 17.50
duck foie, passion fruit chocolate, maldon salt

yellowfin foie 5.00 / 13.75
tuna, foie gras and tare sauce

hotate truffle 3.25 / 9.25
hotate, truffle butter

salmon citrus 3.25 / 9.25
salmon, japanese butter, lime and lemon zest

niku 4.00 / 11.25
beef tenderloin, japanese chimichurri

scallops foie 4.00 / 11.25
scallops, foie gras, tare sauce, maple syrup, lemon

niku kimi 4.00 / 11.25
beef tenderloin, quail egg yolk and japanese chimichurri

sake ki koshō 4.00 / 10.25
salmon belly, ají amarillo emulsion, pico de gallo and quinoa pop

yellowfin kinoa 6.00 / 15.50
shari, crispy quinoa, tuna tartare, truffle and sautéed foie

chu-toro kärben 10.25
yellowfin tuna belly with flamed butter and charcoal

crispy shiromi 6.00 / 16.50
white fish in crispy almonds, garlic and ají limo

sake umami 4.00 / 11.25
salmon in peach sauce with pineapple chutney and parmesan

cevichito shiromi 3.25 / 9.25
shiromi, chalaquita, crispy corn

sashimi or nigiris

4 pieces per plate

sashimi negroni 20.50
maguro, sake, ebi, tako and shiromi

sake salmon 10.25

maguro tuna 10.25

ebi shrimp 8.25

tako octopus 8.25

shiromi tsuri white fish 8.25

hotate scallop 11.50

boards

for sharing

omakase for 2 people 36.00
lemon furai · tiradito acevichado · hotate truffle · tuna and salmon sashimi · gunkan or crispy rice

omakase negroni for 4 people 44.00
spicy tuna roll · salmon furai roll · salmon tiradito · crispy rice · nigiris

takura nigiri and sashimi tasting 31.00
yellowfin foie · ebi nigiri · hotate truffle · assorted sashimi

moriawase sushi

rolls · 5 pieces / 10 pieces per plate

rocoto tuna rolls *new* 8.25 / 14.25
one ebi furai rolls, avocado, topped with tuna tartare and smoked rocoto sauce

lemon furai 8.25 / 14.25
ebi furai roll, salmon, cream cheese, avocado and lime

acevichado 8.25 / 14.25
ebi furai roll, avocado, topped with tuna in acevichada sauce and furikake

negroni special 8.25 / 14.25
ebi furai roll, avocado, cream cheese and crispy sweet potato

spicy tuna 14.25
tuna roll with spicy mayo

salmon furai 13.50
salmon furai roll, cream cheese, acevichada sauce and dulce de leche

anticuchero 13.50
beef tenderloin, anticuchera sauce, tempura scallions, avocado and japanese chimichurri

hotate truffle roll 9.25 / 16.50
ebi tempura roll, avocado, scallop slices gratinated with truffle butter

vegan roll *vegan* 8.25 / 13.50
wok vegetables

tiraditos

tiradito nikkei 16.50
tuna tataki, nikkei sauce, avocado, crispy sweet potato

tiradito acevichado 16.50
white fish, avocado, acevichada sauce and quinoa pop

tiradito kokonatsu 18.00
seared salmon tiradito, coconut tiger's milk, chili oil and chalaquita

tiradito sake 18.00
salmon tiradito in passion fruit tiger's milk and torched avocado

tiradito maguro 17.00
yellowfin tuna, pistachio sauce, braised broccoli and truffle and oyster sauce

ceviches

olive octopus ceviche *new* 19.00
octopus, olive mayo, sweet potato gel bathed in tiger's milk

ceviche nikkei 16.50
tuna ceviche in smoked ponzu

classic ceviche *mildly spicy* 16.50
white fish, onion, crispy sweet potato, toasted corn and plantain chips

ceviche sake 16.50
salmon in andean fruit jam, chives and quinoa pop

omakase chef's menu

price per person · minimum 2 people

signature 60.50

premium 81.00

izakaya

for sharing

taco nori *new* 2 pieces 18.00
tuna taco with smoked rocoto sauce, truffle and pickled radishes

burrata 15.50
fresh burrata with serrano ham over confit tomatoes and peaches, served with lettuce

grilled octopus 27.75
confit octopus, smoked ají sauce and burst baby potatoes

rock shrimp 14.50
tempura shrimp, spicy mayo and crispy sweet potato

roasted corn 9.25
grilled sweet corn bathed in house made batayaki mayo

batayaki 17.50
shrimp, octopus, japanese butter over the flame

gyoza 16.50
japanese dumplings filled with pork and shrimp, served with Inka sauce

edamame 9.25
sautéed with chili garlic and maldon salt

kimchi fries 12.50
french fries, kimchi, spicy mayo and fried egg

sides

** ask which sides come with your dish*

glazed vegetables · truffle fries · garden salad · wok rice · grilled corn · truffle faux risotto

negroni specials

catch of the day * 21.50
catch of the day over a bed of sautéed vegetables

tonkotsu ramen ask for availability 17.50
pork, chicken and beef stock base, handmade noodles and char siu, buta cooking

lomo saltado 24.50
wok-tossed beef tenderloin, house soy sauce over funghi risotto and crispy potatoes

miso butter shrimps * 18.50
japanese butter, asparagus and mushrooms

truffle steak 26.75
grilled beef tenderloin, truffle butter, yellow potato and ginger purée with confit mushrooms

teriyaki steak 24.50
grilled beef tenderloin with teriyaki sauce and sesame, yellow potato and ginger purée with confit mushrooms

rib eye choice 61.50
with three sides of your choice

new york steak 56.25
with three sides of your choice

creole duck 28.75
sautéed fried rice with vegetables, bacon, mixed mushrooms, served with taxo honey

korean bbq 23.50
slow-cooked ribs, fruity korean bbq sauce, chopped chives and sesame seeds

lamb ribs 34.50
grilled ribs, anticuchera sauce, crispy quinoa

yakitori 19.50
chicken skewers confit in a japanese oven, glazed with teriyaki sauce, finished on the grill

salmon batayaki * 23.50
grilled salmon with batayaki butter and togarashi

salmon kōkō * 23.50
grilled salmon, chalaquita, over coconut and bisque sauce with ají panca

negroni's burger 18.50
aged beef, tomato, lettuce, cheddar, fries, house mayo

shiromi tacu tacu 25.00
white fish in bisque and clam sauce, served with peruvian tacu - tacu

nikkei rice *new* 26.00
wok rice with mixed seafood

umimeshi *new* 28.00
creamy seafood rice with parmesan, smoked yellow chili and bisque sauce

negroni gyokai *new* 25.00
pasta in gyokai sauce, shrimp, squid and white clams

crispy paru buta *new* 26.00
taro purée, crispy pork belly and panca demi-glace

desserts

house dessert selection	**dessert omakase** 23.00
white chocolate 31% mousse and tangerine compote	**white chocolate with tangerine** 9.25
milk chocolate 40% mousse, pineapple and lemon compote	**chocolate mousse** 9.25
56% chocolate sponge cake, filled with chocolate ganache	**lava cake** 9.25
velvety 56% chocolate mousse with red berries	**velvet chocolate mousse** 9.25
56% chocolate brownie	**chocolate brownie** 9.25

coffee

espresso 2.00

double espresso 2.50

macchiato 2.50

cortado 2.90

americano 3.50

cappuccino 4.00

mocha 4.50

aerocano 3.50

amatea 3.50

digestifs & sweet wines

sandeman ruby 11.00

tawny 11.00

white tawny 10.00

licor 43 11.00

NEGRONI

taxes and service included