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

desayunos
de 10h00 a 12h00 · café, jugos y extras

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

cocina caliente
izakaya, steaks, piqueos, burgers, negroni specials y sides

NEGRONI

nigiris

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

foie *nuevo* 6.00 / 17.50
foie de pato, chocolate, sal maldon

yellowfin foie 5.00 / 13.75
atún, foie gras, salsa teriyaki

hotate truffle 3.00 / 9.25
hotate, pasta de trufa

scallops foie *nuevo* 4.00 / 11.25
scallops, foie gras, mantequilla trufada, salsa taré

niku kimi *nuevo* 4.00 / 11.25
lomo fino de res, ponzu, yema de huevo de codorniz

sake ki koshō *nuevo* 4.00 / 10.25
panza de salmón, emulsión de ají amarillo, pico de gallo

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

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

shiromi crocante *nuevo* 6.00 / 16.50
pesca blanca en pecanas crocantes hechas chimichurri

sashimi o nigiris

4 piezas por plato

sashimi negroni 20.50
maguro, sake, ebi, tako

sake salmón 10.25

maguro atún 10.25

bēsu róbalo 8.25

hotate scallop 11.50

tablas

para compartir

tabla omakase para 2 personas 36.00

moriawase sushi

rollos · 4 piezas / 8 piezas por plato

lemon furai 8.25 / 14.25
rollo de camarón furai, salmón, queso crema, aguacate, limón

acevichado 8.25 / 14.25
rollo de camarón furai, aguacate, cubierto con atún en salsa acevichada

spicy tuna 14.25
rollo de atún con spicy mayo

salmón furai 13.50
rollo relleno de salmón ahumado, queso crema, salsa de anguila, panko furai

hotate truffle roll 9.25 / 16.50
camarón tempura, aguacate, láminas de scallop gratinadas en trufa

hotate taco nori *nuevo* 17.00
alga crocante, hotate, trufa

tataki de atún *nuevo* 12.50
atún de galápagos sellado al grill, leche de tigre nikkei, ajonjolí

tiraditos

tiradito acevichado 16.50
pesca blanca, aguacate, salsa acevichada, crispy quinoa

tiradito sake *nuevo* 18.00
tiradito de salmón en leche de tigre de maracuyá, aguacate flameado, polvo de nori

ceviches

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

octopus ceviche *nuevo* 12.00
pulpo, leche de tigre, salsa al olivo, chifle

ceviche especial 23.50
mixtura de mariscos y pesca blanca bañadas con una leche

izakaya

para compartir

bao crispy buta 12.50
pan japonés suave al vapor · panceta de cerdo frita

bao sriracha chicken 12.50
pan japonés suave al vapor · pollo crocante y mayo sriracha

la burrata 14.75
cama de verdes, higos, burrata fresca, tomate cherry y prosciutto

pulpo grillado 30.75
pulpo confitado, salsa ají ahumado y papines reventados

rock shrimp 16.00
camarones tempura, spicy mayo y microgreens

batayaki de mariscos 19.50
camarones, pulpo, mantequilla japonesa al fuego

gyoza 16.50
empanadillas japonesas rellenas de cerdo y camarón

spicy edamame 8.75
salteadas con chili garlic y sal maldon

roasted cesar 11.75

patacones y costillas 11.75

roasted coliflor y hummus 9.75

scallops a la parmesana 18.50

piqueos

tabla fiambres y quesos 27.00

tortilla española 6.50

canasta de pan 5.00

aceitunas marinadas 5.00

calamares a la romana 9.50

burgers & sandwiches

todos vienen acompañados de papas a la francesa

negroni's burger 18.00

pork belly bacon burger 20.25

beyond meat burger 15.00

the club 15.00

grilled cheese selection 9.75
quesos: holandés o cheddar · guarnición: jamón o pera / miel trufada

niños

menú de niños 10.00

negroni specials

nuestras carnes, pescados y mariscos son preparados en nuestras brasas al carbón

filet mignon y yema 28.75
lomo en demi-glace, papa chaucha, yema trufada

curry de langostinos 29.75
langostinos al curry al estilo thai, acompañado de arroz botan y chutney de piña

roasted langostinos * 28.00
langostinos a la brasa con mantequilla casera

encocado de pescado esmeraldeño 25.50
encocado de pescado, estilo esmeraldeño, acompañado de maduro y arroz botan

steak trufado 28.75
lomo fino de res a la brasa, mantequilla trufada, puré de papas al jengibre y hongos confitados

steak teriyaki 28.75
lomo fino de res a la brasa con salsa teriyaki y sésamo, acompañado de puré de papas al jengibre

lomo saltado 25.50
lomo al wok sobre risotto al miso y shiitake, acompañado de papas crocantes

paiche en salsa de chupe 25.50
paiche amazónico a la brasa, en pasta udon con salsa de chupe criollo y chil chil

bbq coreano 26.75
costillas cocidas lento, salsa bbq coreana, cebollino picado y semillas de ajonjolí

costilla de cordero 34.50
costillas a la brasa, salsa anticuchera y crut de quinoa crocante

salmón kōkō * 22.50
salmón sellado sobre salsa de coco y ají panka, pico de gallo criollo

short rib en salsa de lomo 24.00
short rib en cocción lenta en su salsa, puré de la casa, cebolla crocante

miso ramen 16.00
tradicional caldo japonés con panceta ahumada

umi meshi 28.00
arroz meloso de mariscos, salsa bisque de camarones

panceta crocante y puré de satoimo 16.00
corte de cerdo crocante y jugoso, acompañado de puré de papa japonesa

yakitori 17.00
brochetas de pollo confitadas en horno japonés, glaseadas en salsa teriyaki

pasta trufada 21.25
tagliatelle, salsa cremosa y trufa

steaks

todas las carnes vienen acompañadas de papas rústicas, papas fritas o falso risotto

rib eye 63.75

new york steak 53.00

sides

** consulte los sides que incluye su plato*

yasaitame de vegetales · truffle fries · arroz al wok · arroz blanco · falso risotto con trufa

bebidas calientes

café americano 2.50

espresso 2.50

doble espresso 3.50

capuccino 3.50

mocaccino 3.50

chocolate caliente 3.50

infusiones naturales 3.50

macchiato de caramelo *nuevo* 4.25

lavazza 4.75
top class · gold selection · gran espresso

bebidas frías

JUGOS NATURALES

jugos 3.75
guanábana · naranjilla · fresa · mora · maracuyá · mango

ice tea 3.75

limonada 3.75

limonada imperial 3.75

limonada brasileña *nuevo* 5.25

piña con albahaca *nuevo* 5.25

COLAS, AGUA Y OTROS

agua pura · mineral · güitig 2.50

gaseosas 3.00
coca cola · coca cola light · pepsi · seven up

agua tónica importada 3.75

cervezas

local · latitud cero 6.75
apachita · concordia · catequilla · sierra negra · 593 · punta palmar · antisana

nacionales 6.00
pilsener · pilsener light · club verde

importadas 6.75
heineken · corona · stella artois · estrella damm · beck's

copas de vino y sangrías

VINOS DE LA CASA POR COPA

vino tinto / blanco / rosado 6.75

vino hervido 6.75

sangría 6.75

espumante de la casa 10.00

copas de vino premium

copa premium 14.00
pregunta cuáles son nuestros vinos de temporada

desayunos

de 10h00 a 12h00

benedictino clásico 10.00
huevo orgánico poché, english muffin, tocino, salsa holandesa
agrega espinaca francesa 3.75 · agrega salmón ahumado 7.50

açaí bowl amazónico *nuevo* 9.75
açaí amazónico, frutos rojos, banana, granola, mantequilla de maní

muchin de yuca 9.75
tortilla de yuca rellena de queso · salado: huevo frito o pochado · dulce: miel de maple

revueltos trufados 9.75
huevos orgánicos revueltos trufados, pan rústico, aguacate, tocino al maple

egg sandwich 9.75
huevos orgánicos fritos, tocino, queso, aguacate, pan de molde

tostadas francesas a la nutella 9.00
pan de molde, nutella, fresas

pancake signature 9.75

avocado croast *nuevo* 10.65
croissant, aguacate, huevo orgánico pochado, rocket salad y parmesano

signature cocktails

breakfast

espresso martini 12.00

signature carajillo 10.50

family's bloody mary 10.50

our drunk hot chocolate 8.50

café

americano 2.50

capuccino / mocaccino 3.50

espresso 2.50

macchiato de caramelo 4.25

chocolate caliente 3.50

infusiones naturales 3.50

jugos

mora · fresa · naranjilla · limonada 3.75

extras

canasta de pan 5.00
mermelada y mantequilla

thick cut tocino 6.25

plato de frutas 7.25 / 8.50
1 persona / 2 personas

postres

trío de postres 18.00

tarta mousse de chocolate 7.00

torta de zanahoria 7.00

tostada francesa a la nutella 9.00

tarta de queso 6.50

torta alemana de chocolate 6.50

pie de manzana con helado 7.00

tiramisú · manjar con nuez · chocolate · vainilla bourbon

helados 4.75

para 2 personas

los helados 12.50

café

americano 2.50

capucino / mocaccino 3.50

espresso 2.50

macchiato de caramelo 4.25

chocolate caliente 3.50

infusiones naturales 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

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

---

breakfast
from 10:00 to 12:00 · coffee, juices and extras

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

hot kitchen
izakaya, steaks, bites, burgers, negroni specials and sides

NEGRONI

nigiris

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

foie *new* 6.00 / 17.50
duck foie, chocolate, maldon salt

yellowfin foie 5.00 / 13.75
tuna, foie gras, teriyaki sauce

hotate truffle 3.00 / 9.25
hotate, truffle paste

scallops foie *new* 4.00 / 11.25
scallops, foie gras, truffle butter, tare sauce

niku kimi *new* 4.00 / 11.25
beef tenderloin, ponzu, quail egg yolk

sake ki koshō *new* 4.00 / 10.25
salmon belly, ají amarillo emulsion, pico de gallo

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

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

crispy shiromi *new* 6.00 / 16.50
white fish in crispy pecan chimichurri

sashimi or nigiris

4 pieces per plate

sashimi negroni 20.50
maguro, sake, ebi, tako

sake salmon 10.25

maguro tuna 10.25

bēsu sea bass 8.25

hotate scallop 11.50

boards

for sharing

omakase board for 2 people 36.00

moriawase sushi

rolls · 4 pieces / 8 pieces per plate

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

acevichado 8.25 / 14.25
shrimp furai roll, avocado, topped with tuna in acevichado sauce

spicy tuna 14.25
tuna roll with spicy mayo

salmon furai 13.50
roll filled with smoked salmon, cream cheese, eel sauce, panko furai

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

hotate taco nori *new* 17.00
crispy seaweed, hotate, truffle

tuna tataki *new* 12.50
galápagos tuna seared on the grill, nikkei tiger's milk, sesame

tiraditos

tiradito acevichado 16.50
white fish, avocado, acevichado sauce, crispy quinoa

tiradito sake *new* 18.00
salmon tiradito in passion fruit tiger's milk, torched avocado, nori powder

ceviches

classic ceviche *mildly spicy* 16.50
white fish, onion, sweet potato, toasted corn

octopus ceviche *new* 12.00
octopus, tiger's milk, olive sauce, plantain chips

special ceviche 23.50
mixed seafood and white fish in tiger's milk

izakaya

for sharing

bao crispy buta 12.50
soft steamed japanese bun · fried pork belly

bao sriracha chicken 12.50
soft steamed japanese bun · crispy chicken and sriracha mayo

burrata 14.75
greens, figs, fresh burrata, cherry tomatoes and prosciutto

grilled octopus 30.75
confit octopus, smoked ají sauce and burst baby potatoes

rock shrimp 16.00
tempura shrimp, spicy mayo and microgreens

seafood batayaki 19.50
shrimp, octopus, japanese butter over the flame

gyoza 16.50
japanese dumplings filled with pork and shrimp

spicy edamame 8.75
sautéed with chili garlic and maldon salt

roasted caesar 11.75

patacones & ribs 11.75

roasted cauliflower & hummus 9.75

scallops parmesan 18.50

bites

cold cuts & cheese board 27.00

spanish tortilla 6.50

bread basket 5.00

marinated olives 5.00

fried calamari 9.50

burgers & sandwiches

all served with french fries

negroni's burger 18.00

pork belly bacon burger 20.25

beyond meat burger 15.00

the club 15.00

grilled cheese selection 9.75
cheese: dutch or cheddar · add: ham or pear / truffle honey

kids

kids menu 10.00

negroni specials

our meats, fish and seafood are cooked over our charcoal grill

filet mignon & yolk 28.75
beef tenderloin in demi-glace, chaucha potatoes, truffled yolk

prawn curry 29.75
thai-style prawn curry, served with botan rice and pineapple chutney

roasted prawns * 28.00
charcoal-grilled prawns with house butter

esmeraldas fish encocado 25.50
fish in coconut sauce, esmeraldas style, served with sweet plantain and botan rice

truffle steak 28.75
charcoal-grilled beef tenderloin, truffle butter, ginger mashed potatoes and confit mushrooms

teriyaki steak 28.75
charcoal-grilled beef tenderloin with teriyaki sauce and sesame, served with ginger mashed potatoes

lomo saltado 25.50
wok-tossed beef tenderloin over miso and shiitake risotto, served with crispy potatoes

paiche in chupe sauce 25.50
charcoal-grilled amazonian paiche, with udon in creole chupe sauce and chil chil

korean bbq 26.75
slow-cooked ribs, korean bbq sauce, chopped chives and sesame seeds

lamb ribs 34.50
charcoal-grilled ribs, anticuchera sauce and crispy quinoa crust

salmon kōkō * 22.50
seared salmon over coconut and ají panca sauce, creole pico de gallo

short rib in lomo sauce 24.00
slow-cooked short rib in its own sauce, house mash, crispy onion

miso ramen 16.00
traditional japanese broth with smoked pork belly

umi meshi 28.00
creamy seafood rice, shrimp bisque sauce

crispy pork belly & satoimo purée 16.00
crispy, juicy pork cut, served with japanese potato purée

yakitori 17.00
chicken skewers confit in a japanese oven, glazed with teriyaki sauce

truffle pasta 21.25
tagliatelle, creamy sauce and truffle

steaks

all meats come with rustic potatoes, french fries or faux risotto

rib eye 63.75

new york steak 53.00

sides

** ask which sides come with your dish*

vegetable yasaitame · truffle fries · wok rice · white rice · truffle faux risotto

taxes and service included

hot drinks

americano 2.50

espresso 2.50

double espresso 3.50

cappuccino 3.50

mocaccino 3.50

hot chocolate 3.50

herbal infusions 3.50

caramel macchiato *new* 4.25

lavazza 4.75
top class · gold selection · gran espresso

cold drinks

FRESH JUICES

juices 3.75
soursop · naranjilla · strawberry · blackberry · passion fruit · mango

iced tea 3.75

lemonade 3.75

imperial lemonade 3.75

brazilian lemonade *new* 5.25

pineapple & basil *new* 5.25

SODAS, WATER & MORE

water still · mineral · güitig 2.50

soft drinks 3.00
coca cola · coca cola light · pepsi · seven up

imported tonic water 3.75

beers

local · latitud cero 6.75
apachita · concordia · catequilla · sierra negra · 593 · punta palmar · antisana

domestic 6.00
pilsener · pilsener light · club verde

imported 6.75
heineken · corona · stella artois · estrella damm · beck's

wine by the glass & sangria

HOUSE WINE BY THE GLASS

red / white / rosé 6.75

mulled wine 6.75

sangria 6.75

house sparkling wine 10.00

premium wine by the glass

premium glass 14.00
ask about our seasonal wines

taxes and service included

breakfast

from 10:00 to 12:00

classic eggs benedict 10.00
organic poached egg, english muffin, bacon, hollandaise sauce
add french spinach 3.75 · add smoked salmon 7.50

amazonian açaí bowl *new* 9.75
amazonian açaí, berries, banana, granola, peanut butter

muchin de yuca 9.75
cassava fritter stuffed with cheese · savory: fried or poached egg · sweet: maple syrup

truffled scrambled eggs 9.75
truffled organic scrambled eggs, rustic bread, avocado, maple bacon

egg sandwich 9.75
fried organic eggs, bacon, cheese, avocado, sandwich bread

nutella french toast 9.00
sandwich bread, nutella, strawberries

signature pancakes 9.75

avocado croast *new* 10.65
croissant, avocado, poached organic egg, rocket salad and parmesan

signature cocktails

breakfast

espresso martini 12.00

signature carajillo 10.50

family's bloody mary 10.50

our drunk hot chocolate 8.50

coffee

americano 2.50

cappuccino / mocaccino 3.50

espresso 2.50

caramel macchiato 4.25

hot chocolate 3.50

herbal infusions 3.50

juices

blackberry · strawberry · naranjilla · lemonade 3.75

extras

bread basket 5.00
jam and butter

thick cut bacon 6.25

fruit plate 7.25 / 8.50
1 person / 2 people

desserts

dessert trio 18.00

chocolate mousse tart 7.00

carrot cake 7.00

nutella french toast 9.00

cheesecake 6.50

german chocolate cake 6.50

apple pie with ice cream 7.00

tiramisu · dulce de leche & walnut · chocolate · bourbon vanilla

ice cream 4.75

for 2 people

ice cream platter 12.50

coffee

americano 2.50

cappuccino / mocaccino 3.50

espresso 2.50

caramel macchiato 4.25

hot chocolate 3.50

herbal infusions 3.50

digestifs & dessert wines

sandeman ruby 11.00

tawny 11.00

white tawny 10.00

licor 43 11.00

NEGRONI

taxes and service included

NEGRONI

CÓCTELES

AMAZONICOLADA — $10.50
RON, SIROPE DE PIÑA, ZUMO DE LIMÓN, INFUSIÓN DE LECHE DE COCO CON HIERBAS AMAZÓNICAS

CLARIFIED MARGARITA — $10.50
TEQUILA, LICOR DE NARANJA, ZUMO DE LIMÓN

JENGIBRAZO — $10.50
ZUMO DE JENGIBRE, LIMÓN, NARANJA, WHISKEY

SIGNATURE CARAJILLO — $9.50
LICOR 43, ESPRESSO

LYCHEE MULE — $10.50
VODKA MACERADO, JENGIBRE, LIMÓN, LYCHEE

CAJA DE PANDORA — $11.50
GIN, LIMÓN, JARABE DE JENGIBRE, JARABE DE JAMAICA, CLARA DE HUEVO

PRIMAVERA — $12.50
VODKA, PIÑA, LIMÓN, JARABE DE ALBAHACA Y KIWI

Precios incluyen impuestos y servicio Prices include taxes and service

AUTOR

NEGRONI

VODKA MARTINI

PREGUNTA POR NUESTROS VODKAS

GIN MARTINI

PREGUNTA POR NUESTROS GINES

DIRTY MARTINI $12.00

GIN O VODKA, VERMOUTH SECO, SALMUERA DE ACEITUNAS

ESPRESSO MARTINI $12.00

ESPRESSO, VODKA Y LICOR DE CAFÉ

MARTINEZ MARTINI $12.00

GIN LONDON DRY, VERMOUTH ROSSO, BITTER DE NARANJA

PORNSTAR MARTINI $12.50

VODKA, LICOR DE MARACUYÁ, LIMÓN,
SIROPE DE MARACUYÁ, VINO ESPUMOSO

LYCHEE MARTINI $11.25

MARTINI, VODKA DE LYCHEE

Precios incluyen impuestos y servicio · Prices include taxes and service

MARTINIS

NEGRONI

A ELECCIÓN
frutos rojos, pepino, naranja, limón
o infusionado con té Amatea
RESPIRA TEA · FRUTA PASIÓN · ANTIESTRÉS
NARANJA TROPICAL · JARDÍN DE LA ABUELA · SUSPIRO

GIN

CLÁSICOS $13.00

CRESPO, BOMBAY SAPPHIRE, TANQUERAY, FLOR DE SEVILLA

PREMIUM $19.00

TANQUERAY TEN, ELEPHANT, THE BOTANIST, CRESPO LEGACY, OPIHR

VODKA

CLÁSICOS $12.75

OCHO 8, SMIRNOFF CLÁSICO, SMIRNOFF TAMARINDO

PREMIUM $17.50

BELVEDERE, GREY GOOSE

AGUA TÓNICA IMPORTADA $3.25

SPRITZ

BIANCO SPRITZ $10.50

VERMOUTH BLANCO, MINERAL, ESPUMANTE, LAVANDA

APEROL SPRITZ $9.00

APEROL, ESPUMANTE, MINERAL

ST-GERMAIN SPRITZ $12.00

ST-GERMAIN, ESPUMANTE, AGUA CON GAS Y LIMÓN

SAÚCO SPRITZ $10.00

FIORENTE, LICOR DE SAÚCO

Precios incluyen impuestos y servicio. Prices include taxes and service

THE TONICS & SPRITZ

NEGRONI

CLÁSICO — $11.75
GIN, VERMOUTH, CAMPARI

SBAGLIATO — $11.50
ESPUMANTE, VERMOUTH, CAMPARI

SOLERA — $13.00
RON ZACAPA, VERMOUTH BIANCO, CAMPARI

CENTURIA — $12.00
RON ABUELO, CAMPARI DE CAFÉ, VERMOUTH ROSSO

TONIC — $11.50
GIN, VERMOUTH, CAMPARI, TÓNICA

BIANCO — $11.50
GIN, VERMOUTH BIANCO, CAMPARI

NEGRONI SOUR — $13.50
GIN, VERMOUTH, CAMPARI, LIMÓN, CLARA DE HUEVO

BOULEVARDIER — $11.50
WHISKY, VERMOUTH, CAMPARI

CIHUATÁN — $18.50
RON CIHUATÁN, ANTICA FORMULA, ZUMO DE NARANJA

OAXACA NEGRONI — $11.50
MEZCAL, APEROL, VERMOUTH ANTICA FORMULA

ANDES NEGRONI — $10.75
GIN, CAMPARI, CAPULICELLO

MUDDLE NEGRONI — $10.50
INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS, NARANJA, GIN

Precios incluyen impuestos y servicio. Prices include taxes and service

NEGRONIS