

MENÚ

PAN & APERITIVOS

CIABATTA a elegir: mantequilla de hierbas o aioli de nduja	🌱 € 6,50
BRUSCHETTA IBERICO HAM crema de ricotta, tomate seco, nectarina & ajo negro	€ 11,50
BRUSCHETTA TOMATE antiboise, tomate cherry encurtido & balsámico	🌱🌱 € 11,50
OSTRA BLACK AND BLUE vinagre de frambuesa, hoja de lima & naranja sanguina	€ 4,50
OSTRA DEL JOSPER 1 UNIDAD espinaca & bearnesa	€ 4,95
PLATO DE OSTRAS tres ostras Black And Blue & tres ostras del Jasper	€ 27,50
ACEITUNAS TAGGIASCHE	🌱🌱 € 4,95

ENTRADAS

CARPACCIO DE TERNERA parmesano, rúcula, tomate seco, piñones, ensalada de hierbas & mayonesa de trufa	€ 16,00
STEAK TARTAR preparación clásica	€ 17,00
TÁRTAR DE ATÚN atún fresco, crema de aguacate & crumble de bonito	€ 19,00
GAMBAS DEL JOSPER ajo, chili & aceite de hierbas	€ 16,00
VITELLO TONNATO lomo de ternera, tartar de atún fresco, alcaparras fritas & mayonesa de atún	€ 18,00
VIEIRAS bisque, crema de batata, beurre noisette de avellana & ensalada de hierbas	€ 21,50
BURRATA antiboise, crema de tomate, pistacho & ensalada de hierbas	🌱 € 17,00
SANDÍA DEL JOSPER feta, witte bonen crème & taggiasche olijven	🌱 € 15,50
DIP DE BERENJENA ciabatta, cebolla agri dulce & crema de queso de cabra	🌱 € 14,50
SOPA DEL DÍA	🌱 € 11,00

ENSALADAS

ENSALADA BLACK AND BLUE mesclun, vinagreta cítrica, pepino, tomate, crema de aguacate, piñones, huevo, crutones & parmesano ELIJA SU TOPPING: gambas steak del chef queso de cabra	€ 25,50
ENSALADA VEGETARIANA mesclun, pepino, batata, nueces, tomate seco, cebolla agri dulce, crema de aguacate, parmesano & vinagreta de frambuesa	🌱 € 24,50
ENSALADA CÉSAR little gem, pollo, bacon, parmesano & crutones	€ 25,50

PLATOS SIGNATURE

servido con papas fritas y salsa a elección

TOURNEDOS BLACK ANGUS 180 gramos	€ 36,50
TOURNEDOS BLACK ANGUS 250 gramos	€ 43,00
CHEF'S STEAK BLACK ANGUS 200 gramos	€ 33,00
RIB EYE BLACK ANGUS 600 gramos para compartir	€ 75,00
LANGOSTA ENTERA DEL JOSPER 500 gramos limón quemado & ensalada de hierbas	€ 52,00

PLATOS PRINCIPALES

servido con papas fritas

100% BLACK ANGUS BURGER brioche, cheddar, little gem & pico de gallo	€ 23,00
VEGA BURGER brioche, cheddar, little gem & pico de gallo	🌱🌱 € 23,00
FILETE DE LUBINA antiboise, beurre blanc de azafrán, salicornia & aceite de tomate	€ 32,00
CORNISH HEN salsa verde, pimienta dulce, crumble de tomate & aceite verde	€ 29,50
PROCUREUR DEL JOSPER salsa dulce de ostras, crumble de hierbas, crema de cebollino & ajo crujiente	€ 29,00
COL PUNTA ASADA beurre blanc, crema de cebollino, chutney de nuez & crumble de tomate	🌱 € 28,00
CATCH OF THE DAY	precio del día
CHEF'S SPECIAL	precio del día
LET'S SURF IT combine su plato con una cola de langosta	€ 27,00

SUPLEMENTOS

SALSAS bearnesa mantequilla de hierbas salsa de pimienta chimichurri jugo de trufa salsa choron	€ 4,50
ESPÁRRAGOS VERDES avellana, sal de limón & salsa choron	🌱 € 9,00
VERDURAS DE TEMPORADA ASADAS	🌱🌱 € 8,50
ENSALADA SIDE mesclun, pepino, tomate, cebolla agri dulce & vinagreta cítrica	🌱 € 7,00
BATATAS FRITAS parmesano & mayonesa de trufa	🌱🌱 € 8,50
ALCACHOFA cítricos	€ 7,00

POSTRES

CHOCOLATE DREAM cereza amarena, crumble & helado de vainilla	🌱 € 13,50
BIJBLAUW CURAÇÃO panna cotta, pastel de ron, coulis de mango & crumble de chocolate blanco	🌱 € 14,00
APPLE CRUMBLE PIE manzana & helado de canela	🌱 € 13,50
SGROPPINO vodka, prosecco & sorbete de limón	🌱🌱 € 11,00
TABLA DE QUESOS quesos variados & pan de panforte	🌱 € 17,00



BLACK AND BLUE

QUALITY STEAKS & SALADS

¿QUÉ ES UN HORNO JOSPER?

Todos nuestros platos principales se preparan en una robusta parrilla de carbón "DE JOSPER": una barbacoa cerrada alimentada con carbón vegetal.

Completamente cerrado, el horno alcanza temperaturas de hasta 400°C. La noble madera y la circulación perfectamente regulada del aire caliente proporcionan un sabor, aroma y textura únicos.

Cada pieza de carne, pescado, aves, así como verduras y masas, se sella y asa al mismo tiempo, adquiriendo además un característico sabor ahumado. Esto aporta una textura auténtica y una gran jugosidad a su plato.

¡Y eso se nota en el sabor!




¿Tiene alguna alergia? ¡Háganoslo saber!

LELIEGRACHT

Leliegracht 46,
1015 DH Amsterdam
020 625 0807

info@restaurantblackandblue.nl

Wifi: restaurant black and blue
Wachtwoord: leliegracht

 Restaurant Black and Blue
 @restaurantblackandblue
 @restaurantblackandblue

REGULIERSDWARSSTRAAT

Reguliersdwarstraat 32,
1017 BM Amsterdam
020 218 4554

info@restaurantblackandblue.nl

Wifi: black and blue
Wachtwoord: reguliers

 Restaurant Black and Blue - Reguliersdwarstraat
 @blackandblue_reguliers
 @blackandbluereguliers

BLACK AND BLUE RESTAURANT GRUPO



Prinsengracht 703,
Amsterdam
Nederland
www.restaurantblack.nl



Keizersgracht 594,
Amsterdam
Nederland
www.restaurantred.nl



Kaya Wilson Papa Godett 82-84,
Willemstad
Curaçao
www.bijblauw.com



Prinsenstraat 10HS,
Amsterdam
Nederland
www.restaurantbeu.amsterdam

BLACK AND BLUE

QUALITY STEAKS & SALADS

CENA

ESPAÑOL

DEUTSCH
ESPAÑOL
FRANÇAIS



SCAN FOR TRANSLATIONS
& ALLERGY LIST