

## DE NUESTRA BARRA

	Media	Entera
Jamón ibérico de bellota	17,00€	29,50€
Tabla de quesos artesanos - selección internacional 🌾🥛 <i>Shropshire (Inglaterra), Lituano (Lituania), Moubier (Francia), Manchego (España)</i>		19,00€
Ostra francesa especial N°2 al natural (ud) 🦪🍷		5,50€
Gilda clásica (ud) 🐟		3,00€
Huevos rellenos de atún con tomate (2 uds) 🍳🐟		7,50€
Matrimonio de sardina ahumada y encurtida sobre tomate raf 🐟		19,50€
Pan con tomate 🍞 <i>Recomendado para acompañamiento de embutidos</i>		4,50€
Callos clásicos a la madrileña 🌾		16,50€

## PARA COMENZAR

	Media	Entera
Salmorejo de tomate raf con jamón ibérico y huevo cocido 🍷🍳		13,50€
Croquetas de jamón ibérico de bellota (ud) 🍳🍷		3,00€
Ensaladilla clásica "El Comercial" 🍳🐟	9,50€	14,50€
Mejillón tigre "tradicional" (ud) 🍷🐟🦪🍷🥛		4,50€
Pimientos de Padrón		12,50€
Secreto ibérico en escabeche con huerta encurtida 🌿🍷		19,50€
Patatas bravas con ali oli de madroño 🍷🍳🍷		13,50€
Oreja a la plancha con brava y limón		15,50€
Tartar de lubina marinada con lima y picada de tomate 🍷🐟🌿🍷		23,00€
Verduras a la brasa con huevo de corral y trufa 🍷🍳🌿🍷		16,00€
Albondiguillas de vaca rubia guisadas al Pedro Ximénez con patatas dado 🍷🍳🍷🍷🍷		14,50€
Mollejas de ternera a la plancha con puré trufado y su salsa ligada 🍷🥛🌿🍷		19,50€

## ENSALADAS

	Media	Entera
Ensalada de tomate ibérico con ventresca de atún en aceite de oliva 🍷🐟	10,50€	16,50€
Burrata de búfala con pesto de tomate seco, calabacín y brotes 🥛		17,50€
Ensalada de pollo de corral, kale, rúcula y queso pecorino 🍷🍳🌿🍷🍷		15,50€

## ARROCES

Arroz meloso a fuego lento con chipirones, gambones y jugo de carabineros (D.O. Calasparra) (min 2 pax) 🐟🦪🍷		38,00€
Arroz estilo "a banda" con muslo de pato deshuesado al momento (min 2 pax) 🌿🍷		35,00€

# CARNES



Solomillo Wellington al estilo clásico, con setas y boniato a la brasa 🌾🍷🥛	36,00€
Solomillo de vaca madurada "entero o fileteado" con patatas panaderas y piquillos 🌾🍷🥛	31,50€
Steak tartar de solomillo madurado cortado a cuchillo 🌾🍷🥛🐟	19,50€
Pollo picantón braseado con miel y romero 🌾🍷🥛	18,50€
Hamburguesa de vaca madurada con pan de brioche y queso cheddar (200 gr) 🌾🍷🥛	18,00€
Canelón de rabo de toro en su jugo con bechamel y portobello 🌾🍷🥛🥬	20,50€
Carrillera ibérica en pepitoria 🌾🍷🥛	20,50€
Chuleta de vaca madurada fileteada a la brasa (1 kg)	68,00€

# PESCADOS



Tataki de bonito con vinagreta y crema de almendras 🌾🐟🥛🥜🥬	17,50€
Taquitos de merluza de pincho a la romana con muselina de ajo frito 🌾🍷🐟	20,00€
Bacalao confitado sobre pisto 🐟	21,00€
Calamares de potera en su tinta acompañados de arroz blanco 🌾🐟🥬🥛	23,50€
Pulpo a la brasa con mojo canario 🍷	25,00€
Chipirones encebollados acompañados de arroz y verduras a la brasa 🌾🐟🥬🍷	20,50€

# ACOMPANANTES



Pimientos asados	7,00€
Boniato a la brasa	7,00€
Puré trufado 🥛	7,00€
Patatas fritas	7,00€
Arroz	7,00€

# POSTRES



Tarta de chocolate atemperado con helado de praliné 🌾🍷🥛	8,00€
Tarta de queso con frutos rojos 🌾🍷🥛	8,00€
Torrija caramelizada sobre arroz con leche 🌾🍷🥛	8,00€
Sorbete de limón o mandarina <i>Con cava suplemento de 1€</i>	7,50€
Piña natural con frutos rojos y sorbete de frambuesa 🥛	8,00€
Helados artesanos (2 bolas): vainilla de bourbon, chocolate, tiramisú, leche merengada, violeta, yogur búlgaro, frambuesa, sorbete de limón y sorbete de mandarina 🌾🍷🥛	6,50€
<i>Bola extra 3,25€</i>	