

## DE NUESTRA BARRA

	Media	Entera
Jamón ibérico de bellota	<b>16,00€</b>	<b>28,50€</b>
Tabla de quesos artesanos - selección internacional <i>Shropshire (Inglaterra), Lituano (Lituania), Moubier (Francia), Manchego (España)</i>		<b>18,00€</b>
Ostra francesa especial Nº2 al natural (ud)		<b>5,50€</b>
Gilda clásica (ud)		<b>3,00€</b>
Huevos rellenos de atún con tomate (2 uds)		<b>7,50€</b>
Matrimonio de sardina ahumada y encurtida sobre tomate raf		<b>19,00€</b>
Pan con tomate <i>Recomendado para acompañamiento de embutidos</i>		<b>4,50€</b>
Callos clásicos a la madrileña		<b>16,00€</b>

## PARA COMENZAR

	Media	Entera
Salmorejo de tomate raf con jamón ibérico y huevo cocido		<b>12,70€</b>
Croquetas de jamón ibérico de bellota (ud)		<b>2,50€</b>
Ensaladilla clásica "El Comercial"	<b>9,50€</b>	<b>14,00€</b>
Mejillón tigre "tradicional" (ud)		<b>4,00€</b>
Pimientos de Padrón		<b>12,50€</b>
Tataki de bonito con vinagreta y crema de almendras		<b>16,50€</b>
Secreto ibérico en escabeche con huerta encurtida		<b>18,00€</b>
Patatas bravas con ali oli de madroño		<b>13,50€</b>
Oreja a la plancha con brava y limón		<b>14,50€</b>
Tartar de lubina marinada con lima y picada de tomate		<b>22,00€</b>
Verduras a la brasa con huevo de corral y trufa		<b>15,50€</b>
Albondiguillas de vaca rubia guisadas al Pedro Ximénez con patatas dado		<b>14,00€</b>
Mollejas de ternera a la plancha con puré trufado y su salsa ligada		<b>19,00€</b>

## ENSALADAS

	Media	Entera
Ensalada de tomate ibérico con ventresca de atún en aceite de oliva	<b>9,50€</b>	<b>16,00€</b>
Burrata de búfala con pesto de tomate seco, calabacín y brotes		<b>16,50€</b>
Ensalada de pollo de corral, kale, rúcula y queso pecorino		<b>14,50€</b>

## ARROCES

Arroz meloso a fuego lento con chipirones, gambones y jugo de carabineros (D.O. Calasparra) (min 2 pax)		<b>36,00€</b>
Arroz estilo "a banda" con muslo de pato deshuesado al momento (min 2 pax)		<b>33,00€</b>

## CARNES



Solomillo Wellington al estilo clásico, con setas y boniato a la brasa	34,00€
Chuleta de vaca madurada fileteada a la brasa (1 kg)	65,00€
Solomillo de vaca madurada "entero o fileteado" con patatas panaderas	29,50€
Steak tartar de solomillo madurado cortado a cuchillo	18,00€
Pollo picantón braseado con miel y romero	17,50€
Hamburguesa de vaca madurada con pan de brioche y queso cheddar (200 gr)	17,50€
Canelón de rabo de toro en su jugo con bechamel y portobello	19,50€
Carrillera ibérica en pepitoria	19,50€

## PESCADOS



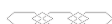
Taquitos de merluza de pincho a la romana con muselina de ajo frito	19,00€
Bacalao confitado sobre pisto	19,50€
Calamares de potera en su tinta acompañados de arroz blanco	22,50€
Pulpo a la brasa con mojo canario	23,50€
Chipirones encebollados acompañados de arroz y verduras a la brasa	19,50€
Lomo de rape a la brasa con bilbaína de piparras, patatas y verduras	32,00€

## 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>	6,50€
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 <i>Bola extra 3€</i>	6,00€