

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 Nº2 al natural (ud) 🍻🦐		5,50€
Gilda clásica (ud) 🐟		3,30€
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€
Salmorejo de tomate raf con jamón ibérico y huevo cocido 🌾🍳		13,50€
Oreja a la plancha con brava y limón		15,50€

PARA COMENZAR

	Media	Entera
Croquetas de jamón ibérico de bellota (ud) 🌾🍳🥛		3,00€
Ensaladilla clásica "El Comercial" 🍳🐟	9,50€	14,50€
Mejillón tigre "tradicional" (ud) 🌾🍳🐟🦐🍻🥛		4,50€
Berenjena asada con sobrasada, queso de oveja y miel 🌾🍷🍯		16,00€
Callos clásicos a la madrileña 🌾		16,50€
Pimientos de Padrón		12,50€
Patatas bravas con ali oli de madroño 🌾🍳🍷		13,50€
Ñoquis salteados con gamba al ajillo y huevos fritos 🌾🍳🐟🦐		21,00€
Verduras a la brasa con huevo de corral y trufa 🌾🍳🍷🍄		16,00€
Calamar de anzuelo, entero, a la andaluza 🌾🍳🦐		20,00€
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, lechuga y queso pecorino 🌾🥛🍷🍄🍲		15,50€

ARROCES

	Media	Entera
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



Canelón de rabo de toro en su jugo con bechamel y portobello 🌾🍷🥬🍄EX	20,50€
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 🌾EX	31,50€
Steak tartar de solomillo cortado a cuchillo 🌾🍷EX🐟	19,50€
Hamburguesa de vaca madurada con pan de brioche y queso cheddar (200 gr) 🌾🍷🥬🍄	18,00€
Pollo campero braseado con miel y tomillo 🌾🍷🌿	18,50€
Carrillera ibérica en pepitoria 🌾🍷🥜	20,50€
Chuleta de vaca madurada fileteada a la brasa (1 kg)	68,00€

PESCADOS



Salpicón de bonito con picada de tomate 🐟🌿🍷EX	18,50€
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 🌾🐟🍷EX	23,50€
Chipirones encebollados acompañados de arroz y verduras a la brasa 🌾🐟🍷🥬🍄	20,50€

ACOMPAÑANTES



Ensalada de lechuga y cebolla	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	7,50€
<i>Con cava suplemento de 1€</i>	
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>	
Flan de vainilla natural con helado de tiramisú y crema	7,00€