

## DE NUESTRA BARRA



	Media	Entera
Jamón ibérico de bellota	<b>17,00€</b>	<b>29,50€</b>
Tabla de quesos artesanos - selección internacional <i>Shropshire (Inglaterra), Lituano (Lituania), Mourbier (Francia), Manchego (España)</i>		<b>19,00€</b>
Ostra francesa especial Nº2 al natural (ud)		<b>5,50€</b>
Gilda clásica (ud)		<b>3,30€</b>
Huevos rellenos de atún con tomate (2 uds)		<b>7,50€</b>
Matrimonio de sardina ahumada y encurtida sobre tomate raf		<b>19,50€</b>
Pan con tomate <i>Recomendado para acompañamiento de embutidos</i>		<b>4,50€</b>
Salmorejo de tomate raf con jamón ibérico y huevo cocido		<b>13,50€</b>
Oreja a la plancha con brava y limón		<b>15,50€</b>

## PARA COMENZAR



	Media	Entera
Croquetas de jamón ibérico de bellota (ud)		<b>3,00€</b>
Ensaladilla clásica "El Comercial"	<b>9,50€</b>	<b>14,50€</b>
Mejillón tigre "tradicional" (ud)		<b>4,50€</b>
Berenjena asada con sobrasada, queso de oveja y miel		<b>16,00€</b>
Callos clásicos a la madrileña		<b>16,50€</b>
Pimientos de Padrón		<b>12,50€</b>
Patatas bravas con ali oli de madroño		<b>13,50€</b>
Ñoquis salteados con gamba al ajillo y huevos fritos		<b>21,00€</b>
Verduras a la brasa con huevo de corral y trufa		<b>16,00€</b>
Calamar de anzuelo a la andaluza con ali oli de ajo asado		<b>20,00€</b>
Albondiguillas de vaca rubia guisadas al Pedro Ximénez con patatas dado		<b>14,50€</b>
Mollejas de ternera a la plancha con puré trufado y su salsa ligada		<b>19,50€</b>

## ENSALADAS



	Media	Entera
Ensalada de tomate ibérico con ventresca de atún en aceite de oliva	<b>10,50€</b>	<b>16,50€</b>
Burrata de búfala con pesto de tomate seco, calabacín y brotes		<b>17,50€</b>
Ensalada de pollo de corral, kale, lechuga y queso pecorino		<b>15,50€</b>

## ARROCES



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

## CARNES



Canelón de rabo de toro en su jugo con bechamel y portobello	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	31,50€
Steak tartar de solomillo cortado a cuchillo	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	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	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 <i>Con cava suplemento de 1€</i>	7,50€
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 3,25€</i>	6,50€
Flan de vainilla natural con helado de tiramisú y crema	7,00€