

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 a la andaluza con ali oli de ajo asado		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



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	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€

ACOMPÑANTES



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€