

# CAFÉ COMERCIAL

ORIGINAL & CASTIZO

CARTA DE BARRA

SUPLEMENTO TERRAZA 10% SOBRE EL PRECIO DE SALA

INSTAGRAM · [cafecomercial](#) FACEBOOK · [cafecomercialmadrid](#) TWITTER · [cafécomercial](#)



# CÓCTELES

## APERITIVOS

— — —

<b>Aperol Spritz</b>	<b>10€</b>
<i>Aperol, prosecco Cinzano y soda</i>	
<b>Pisco Sour</b>	<b>13€</b>
<i>Pisco, lima, azúcar líquido y clara de huevo</i>	
<b>Negroni</b>	<b>12€</b>
<i>Beefeater, Campari y Cinzano rojo</i>	
<b>Bloody Mary</b>	<b>13€</b>
<i>Vodka Absolut, zumo de tomate, salsa Perrins, tabasco y zumo de limón</i>	

## NUESTROS CLÁSICOS

— — —

<b>Mojito Comercial</b>	<b>12€</b>
<i>Brugal extra viejo, azúcar, menta y lima</i>	
<b>Margarita</b>	<b>12€</b>
<i>Tequila Olmeca, triple seco y lima</i>	
<b>Moscow Mule</b>	<b>13€</b>
<i>Vodka Absolut, lima y ginger beer</i>	
<b>Paloma C.C.</b>	<b>15€</b>
<i>Tequila blanco Don Julio, zumo de limón, agave y soda pomelo</i>	
<b>Espresso Martini</b>	<b>13€</b>
<i>Stolichnaya, Jägermeister Cold Brew Coffee, café espresso y azúcar líquido</i>	

## CÓCTELES SIN ALCOHOL

— — —

<b>San Francisco</b>	<b>10€</b>
<i>Zumo de naranja, melocotón, piña y granadina</i>	
<b>Mojito Sin</b>	<b>10€</b>
<i>Lima, azúcar líquido, menta y soda</i>	

## DE LA BARRA



	Media	Entera
Jamón ibérico de bellota	<b>17,00€</b>	<b>29,50€</b>
Tabla de quesos artesanos <i>Shropshire (Inglaterra) / Lituano (Lituania) / Morbier (Francia) / Manchego (España)</i>		<b>19,00€</b>
Ostra francesa especial N°2 al natural (ud)		<b>5,50€</b>
Gilda clásica		<b>3,00€</b>
Huevo relleno de atún con tomate (2 uds)		<b>7,50€</b>
Salmorejo de tomate raf con jamón ibérico	<b>8,50€</b>	<b>13,50€</b>
Ensaladilla rusa "El Comercial"	<b>9,50€</b>	<b>14,50€</b>
Ensalada de tomate ibérico con ventresca confitada en oliva virgen	<b>10,50€</b>	<b>16,50€</b>
Ensalada de pollo de corral, kale, rúcula y queso pecorino		<b>15,50€</b>

## DE LOS FOGONES



Mejillón tigre "tradicional" (ud)	<b>4,50€</b>
Croquetas de jamón ibérico de bellota (ud)	<b>3,00€</b>
Patatas bravas con ali oli de madroño	<b>13,50€</b>
Oreja a la plancha con brava y limón	<b>15,50€</b>
Albondiguillas de vaca rubia guisadas al Pedro Ximénez	<b>14,50€</b>
Taquitos de merluza de pincho a la romana con muselina de ajo frito	<b>20,00€</b>

## NUESTRAS RECOMENDACIONES

De 12:00 a 16:00 y de 20:00 a 00:00



Steak tartar de solomillo madurado cortado a cuchillo	<b>19,50€</b>
Calamares de potera en su tinta acompañados de arroz blanco	<b>23,50€</b>
Callos clásicos a la madrileña	<b>16,50€</b>

## ENTRE PANES



El mejor Paquito de Madrid, bocadillo de cordero <i>Paquito</i>	8,00€
Pepito de ternera	7,50€
Bocadillo de calamares	7,50€
Bocadillo de albóndigas	7,50€
Mollete de oreja	7,50€
Hamburguesa de vaca madurada con pan de brioche y queso cheddar	18,00€
* Topping extra	1,00€
* Pan sin gluten	0,50€
Sandwich club, con pollo, bacon, lechuga, tomate y salsa especial	15,50€
Sandwich mixto	6,00€
Pincho de tortilla	4,50€
Pincho de tortilla trufado	6,50€
Bikini trufado (sandwich de jamón y queso con trufa)	7,00€
Pan de cristal con tomate	4,50€

## 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>	
Flan clásico al horno	7,00€
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>	

# BEBIDAS Y VINOS

## VINOS TINTOS

—————

	Copa
D'Orio · Garnacha	4,00€
Batallador · Ribera del Duero	4,00€
Selección fincas · Rioja	4,00€
Viña Eizaga reserva · Rioja	4,20€
Pittacum · Bierzo	4,50€
Azpilicueta · Rioja	4,50€
Protos Crianza · Ribera del Duero	4,50€

## VINOS BLANCOS

### ESPAÑÓLES

—————

	Copa
Buenos días · Verdejo	3,80€
Palacio de Bornos Frizzante · Rueda	4,00€
Alba · Rioja	4,00€
Monroy Malvar Blanco · Madrid	4,00€
Camino · Albariño	4,40€
Marqués de Riscal · Sauvignon Blanc	4,40€
Maruxa · Valdeorras	4,20€

### INTERNACIONALES

	Copa
Les Argeliers · Pays D'Oc · Chardonnay	4,80€
Dr. Loosen · Mosel · Dry riesling	4,50€

## VINOS ROSADOS

—————

	Copa
Petit Caus Rosat	4,00€

## VINOS ESPUMOSOS

—

Copa

Perrier Jouet Grand Brut · Champagne

**14,00€**

Rimarts 40 · Cava

**6,50€**

## JEREZ, GENEROSOS Y DULCES

—

Copa

Manzanilla Maruja · Jerez

**4,00€**

Tio Pepe · Jerez

**4,00€**

PX 1927 Alvear · Jerez

**4,80€**

Fino Maestro Sierra · Jerez

**4,80€**

MR 21 · Málaga

**6,00€**

Oloroso 15 años Maestro Sierra · Jerez

**7,00€**

CVZ Tawny 10 años

**8,00€**

## CERVEZAS

—

Caña Victoria Málaga

**2,80€**

Doble Victoria Málaga

**4,30€**

Caña Pasos largos

**2,80€**

Doble Pasos largos

**4,20€**

Victoria Pilsen Tercio

**4,30€**

Bock Damm Tercio

**4,30€**

Victoria 00% Tostada (sin gluten)

**4,30€**

Daura Tercio (sin gluten)

**4,30€**

Caña Victoria 00 (sin gluten)

**2,60€**

Doble Victoria 00 (sin gluten)

**3,90€**

Caña Turia

**2,90€**

Doble Turia

**4,40€**

Caña Victoria 10

**2,90€**

Doble Victoria 10

**4,40€**

Caña Voll Damm

**2,90€**

Doble Voll Damm

**4,40€**

