

DE NUESTRA BARRA



	Media	Entera
Jamón ibérico de bellota	17,00€	29,50€
Tabla de quesos artesanos - selección internacional <i>Shropshire (Inglaterra), Lituano (Lituania), Mourbier (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€
Pimientos de Padrón		12,50€
Patatas bravas con ali oli de madroño		13,50€
Verduras a la brasa con huevo de corral y trufa		16,00€
Calamar de anzuelo a la andaluza con ali oli de ajo asado		21,00€
Albondiguillas de vaca rubia guisadas al Pedro Ximénez con patatas dado		14,50€

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

(Elaborados con arroz D.O Valencia. Albufera)



Arroz meloso a fuego lento con chipirones, gambones y jugo de carabineros (min 2 pax)	38,00€
Arroz estilo "a banda" con muslo de pato deshuesado al momento (min 2 pax)	36,50€

CLÁSICOS DESDE 1887



Callos a la madrileña	16,50€
Calamares de potera en su tinta acompañados de arroz blanco	23,50€
Cóctel de gambas	18,00€
Cottage Pie, receta británica de pastel de carne con parmentier (a compartir)	26,00€
Solomillo Rossini de vaca con micuit y salsa de Oporto	38,00€
Solomillo Wellington al estilo clásico, con setas y boniato a la brasa	36,00€

CARNES



Canelón de rabo de toro en su jugo con bechamel y portobello	22,00€
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€
Lomo bajo fileteado y a la brasa "Origen simmental" (500 gr)	40,00€

PESCADOS



Taquitos de merluza de pincho a la romana con muselina de ajo frito	20,00€
Bacalao confitado sobre pisto	21,00€
Chipirones guisados acompañados de arroz y verduras a la brasa	20,50€
Atún fileteado con salmorejo de aguacate y vinagreta de gilda	21,50€

ACOMPÑANTES



Ensalada de lechuga y cebolla | Boniato a la brasa | Puré trufado | Patatas fritas | 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 clásico al horno con nata	7,00€