



SELECCIÓN DE PRODUCTOS

	<i>1/2 Ración</i>	<i>Ración</i>
QUESOS DE AQUÍ Y ALLÁ	12.00	19.00
<ul style="list-style-type: none"> • Montbrú (Cataluña). Leche de búfala. Maduración de 1 a 2 meses. • Quesos y besos (Jaén). Leche pasteurizada de cabra. Maduración de 15 a 20 días. • Terra, Airas Moniz (Galicia). Leche cruda de vaca jersey. Maduración de 2 meses. • Pecorino fiore di sardo (Cerdeña, Italia). Leche de oveja. Maduración de 16 meses. • Gamoneu del Valle (Asturias). Leche de cabra y vaca. Maduración de 3 a 5 meses. 		
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CORTADO A CUCHILLO		
D.O Guijuelo	14.00	24.00
CAVIAR (OSETRA SELECT) 10gr Acompañado de blinis y creme fraiche		30.00
RECETAS DE SIEMPRE	<i>Unidad</i>	<i>Ración</i>
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (Mejor croqueta de jamón ibérico del Mundo 2018, por Madrid Fusión)	2.00	12.00
PATATAS BRAVAS TRADICIONALES		7.00
CALLOS A LA MADRILEÑA		13.00
RABO DE VACA ESTOFADO Y PIPARRAS ENCURTIDAS		16.00
ENSALADILLA RUSA, VENTRESCA DE BONITO Y REGAÑÁ DON PELAYO		10.50
ENTRECOT DE RUBIA GALLEGA (350grs) A LA BRASA CON PARMENTIER DE PATATA		28.00

*Cesta de pan de masa madre 1,50 €
Precios en euros. IVA incluido*



DE LA HUERTA

	<i>Ración</i>
PUERROS CONFITADOS CON JAMÓN DE BELLOTA Y VELO DE TOCINETA IBÉRICA	11.00
TOMATE DE TEMPORADA, BURRATA, ALBAHACA Y HUEVAS DE ARENQUE	12.00
PISTO DE PASTORES, HUEVO POCHÉ Y SARDINAS AHUMADAS	13.00

DEL MAR

	<i>Ración</i>
VOLANDEIRAS A LA BRASA CON SALSAS GALLEGA	3,25/Und
POTAJE DE BACALAO, GARBANZOS Y ESPINACAS	15.00
CABALLA EN ESCABECHE LIGERO DE SUS PROPIAS ESPINAS	9.00
DADOS DE MERLUZA DE BURELA A LA ROMANA CON ALIOLI DE CEBOLLINO	16.00
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO, PAN CRISTAL Y TOMATE ALIÑADO	10.00

Precios en euros. IVA incluido



LA PARTE DULCE

TORRIJA CARAMELIZADA CON HELADO DE ROMERO	6.50
CHOCOLATE, ACEITE DE OLIVA Y SAL	6.50
TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS	6.50
HELADOS ARTESANOS HECHOS EN CASA	4.00
TARTA DE HOJALDRE Y MANTEQUILLA	7.00



*Cesta de pan de masa madre 1,50 €
Precios en euros. IVA incluido*



Barra Fina de Barrio

Seleccionamos y trabajamos el producto antes de que sea servido: huevos de granja, chacinas de los mejores productores, verduras de Madrid, buen pan y buen aceite de oliva.

Una barra castiza de siempre en la que la tradición, la técnica y el buen producto son la base.

