



DESAYUNOS Y MERIENDAS

(9-13H Y 16-19H)

DULCES

MEDIAS NOCHES

sencilla 2.9
con chocolate casero 5.5
salada con jamón 6

NAPOLITANA DE CHOCOLATE 4

BARTOLILLOS LUZÓN 6

CHURROS CON AZÚCAR CÍTRICO IUD/I

BOL DE YOGUR

miel, fruta de temporada, granola 6

GALLETA DE TÉ 3.5

BIZCOCHOS DE LA SEMANA 6

SALADOS

PAN DE MASA MADRE

con tomate 3.5
con mantequilla y mermelada casera 4

HUEVOS Y SETAS

revueltos / a la plancha 7
con pan (+1)

PINCHO DE TORTILLA

4.5

BIKINI JAMÓN SERRANO

con queso manchego y emmental
6

BIKINI SETAS

con queso manchego y emmental
4.5

MIGAS CON CHORIZO, UVAS Y HUEVO

II

EXTRAS (+2) Jamón serrano, queso manchego, panceta ibérica

CAFÉ

ESPRESSO 2
DOBLE ESPRESSO 2.2
CAFE CON LECHE 3
FLAT WHITE 3
CORTADO 2.5
CAPPUCCINO 3
AMERICANO 2.5
CAFE BOMBÓN 3
CAFÉ VIENÉS 4.5

CAFÉ IRLANDÉS 8
FILTRO /BATCH BREW 3.5
CARAJILLO 4
COLD BREW 4.5
MATCHA 3.5
CHOCOLATE PUCHERO 70% 4.5
CHAI LATTE 3.5
TÉS E INFUSIONES 3.2
ZUMO NARANJA NATURAL 4

Leche vegetal (+0,20): Avena, Almendra, Soja, Sin Lactosa

BEBIDAS

LIMONADA CASERA 3.5
REFRESCOS 3
AGUA CON GAS 3
CAÑA 2
DOBLE 3.5
CERVEZA 0,0 TOSTADA 3.5
VERMUT DE GRIFO 3.9

VINOS POR COPA
&
CÓCTELES BARBIERI
(PREGUNTA A NUESTRO SERVICIO)

PICOTEO

GILDA
3

ACEITUNAS ALIÑADAS
BARBIERI
3

PAN CON
MANTEQUILLA
MONTADA
4.5

TABLA DE QUESOS
NACIONALES
FORMAJE
16

PINCHO
DE TORTILLA
4.5

BOQUERÓN EN VINAGRE
SOBRE TOMATE RALLADO
10

MEJILLONES EN
ESCABECHE SOBRE
PATATAS DE CHURRERÍA
8

SANDWICH
DE OREJA
12

Barbieri

BEBIDAS

LIMONADA CASERA 3.5

REFRESCOS 3

AGUA CON GAS 3

CAÑA 2

DOBLE 3.5

CERVEZA 0,0 TOSTADA 3.5

VERMUT DE GRIFO 3.9

VINOS POR COPA

&

CÓCTELES BARBIERI

(PREGUNTA A NUESTRO SERVICIO)

Barbieri

**CALLE DEL AVE
MARÍA 45
28012
MADRID**

CARTA

Barbieri

DESDE 1902

Estos son los libros que hemos usado para desarrollar la carta:

¹ LA COCINA TÍPICA DE MADRID — Manuel Martínez Llopis, con la colaboración de Simone Ortega (Alianza Editorial, Madrid, 1987).

² EL FOGÓN DE AL-ÁNDALUS. HERENCIA DE LA COCINA ANDALUSÍ — Jorge Fernández Bustos, con J. Luis Vázquez González (Editorial Almuzara, 2025).

³ NUEVO ARTE DE COCINA — Fray Juan de Altamiras (Zaragoza, 1745).

⁴ LIBRO DE GUISADOS, MANJARES Y POTAJES — Ruperto de Nola (Barcelona 1520 / Toledo 1525).

⁵ ARTE DE COCINA, PASTELERÍA, VIZCOCHERÍA Y CONSERVERÍA — Francisco Martínez Montaña (Madrid, 1611).

⁶ EL PRACTICÓN — Ángel Muro (Madrid, 1894)

⁷ 1080 RECETAS DE COCINA — Simone Ortega (Madrid, 1972)

⁸ LA COCINA ESPAÑOLA ANTIGUA — Emilia Pardo Bazán (Madrid, 1913).

ENTRANTES

MEJILLONES

y chalotas encurtidas, patatas confitadas,
aceite de hierbas y huevas de trucha

14

ALCACHOFAS FRITAS

vinagreta de estragón, mantequilla avellanada,
ralladura de naranja y láminas de queso

12

SANDWICH DE OREJA CRUJIENTE

12

ENSALADA DE TEMPORADA

12

DIP DE CHIRIVÍA

chips, setas, aceite de guindilla

9

PRINCIPALES

ROSBIF

puré de puerros, alcaparras fritas
y salsa "roberto"

18

CARRILLERA DE CERDO

lombarda, compota de manzana
y cebolla caramelizada

22

PESCADO DEL DÍA

beurre blanc de amontillado, tirabeques,
limón confitado

25

BERENJENAS

ajoblanco de almendras y castañas,
aceite de hierbas, uvas y eneldo

16

ACOMPAÑAMIENTOS

PATATAS FRITAS CASERAS 6

ENSALADA DE LECHUGA 6

DULCES

CUAJADA

de leche de cabra,
miel de pino, piñones y sal

6

FRUTA DE TEMPORADA

con nata

5

BARTOLILLOS

con azúcar de cítricos y helado

7

CHOCOLATE AVELLANADO

casero y barquillos madrileños

7

BUÑUELO DE VIENTO

crema de torrija, piel de naranja

6