

PONCIANO

Ponzano

Gilda clásica - 3€

Ícónica: aceituna, anchoa y piparra.

Anchoas de Santoña - 15€

Porción de 8 anchoas de la mejor calidad.

Torreznos - 10€

Un clásico de toda la vida.

Ración de jamón ibérico de bellota- 25€

Jamón 100% bellota, crianza en libertad en Guijuelo.

Disponible en media ración 14€.

Tabla de embutidos de bellota - 18€

Selección de embutidos 100% bellota de Guijuelo.

Tabla de quesos especiales - 14€

Surtido de quesos diferentes con mezcla de intensidades y texturas,

Hummus - 8€

Crema suave de garbanzos con tahini, aceite y pimentón acompañado de pan de pita.

Pizza Margarita - 12€

Simple y para gusto de todos.

Pizza a escoger entre dos clásicos - 18€

Jamón y champiñón o cuatro quesos

Chorizos a la sidra - 12€

Sabor intenso con guiño asturiano

Provolone al horno - 10€

Queso provolone fundido, jamón york, orégano y pan para acompañar.

La tarta de queso - 8€

Favorita de Ponciano, no defrauda.

Ponciano: lo de siempre, como nunca.

En el corazón de Ponzano nace Ponciano, un lugar creado por unos amigos que creen en las cosas bien hechas. Nos gusta el vermut servido como debe ser, el whisky con su hielo perfecto y las tapas de calidad.

Por eso Ponciano no es solo un bar: es un punto de encuentro, un homenaje a los clásicos y un escenario para crear recuerdos únicos.

La calle que nos acoge lleva su nombre, aunque pocos conocen la historia detrás. Ponciano Ponzano fue el escultor de los leones del Congreso, un hombre de carácter y talento, o eso creemos por su aspecto. No sabemos si era de vermut o de whisky, pero estamos seguros de que habría encontrado en nuestra barra su sitio. Este es nuestro pequeño homenaje al señor que da nombre a una de las mejores calles de Madrid.