



**Gilda clásica - 3€**

Iconica: aceituna, anchoa y piparra.

**Ojito de boquerón - 3€**

Boquerón en vinagre, aceituna y pimiento.

**Mejillones gigantes - 7€**

Mejillones grandes en escabeche con patatas fritas.

**Brioche de sardina ahumada - 8€**

Pan brioche con sardina, pimiento asado y queso crema.

**Brioche de anchoas - 9€**

Pan brioche con anchoa y queso crema.

**Anchoas de Santoña - 15€**

Porción de 8 anchoas de la mejor calidad.

**Ración de jamón ibérico de bellota - 25€**

Jamón 100% bellota, crianza en libertad en Guijuelo.

Disponible en media ración 14€.

**Tosta de jamón de bellota - 12€**

Pan del bueno y nuestro jamón.

**Tabla de embutidos de bellota - 18€**

Selección de embutidos 100% bellota de Guijuelo.

**Tabla de quesos especiales - 14€**

Con uvas, nueces y membrillo.

**Torreznos - 10€**

Un clásico de toda la vida.

**Cazuelita de temporada - 12€**

Consulta con nuestro equipo.

**Provolone al horno - 10€**

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

**Chorizos a la sidra - 12€**

Sabor intenso con guiño asturiano.

**Hummus - 8€**

Clásico con aceite y pimentón acompañado de pan de pita.

**Pizza Ponciano - 18€**

La favorita de la casa: jamón York y champiñones.

# 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.*

*Instagram: @poncianoponzano*

*Eventos: info@poncianoponzano.com*

*Más información en: poncianoponzanobar.com*