



Barcelona

Tablafina
Restaurant

Embotits, Formatges i Tapes

NUESTRA CHARCUTERIA

JAMÓN IBÉRICO
de bellota DO Guijuelo 100g

30,40€

SELECCIÓN DE QUESOS Y EMBUTIDOS de Abel Valverde

*NUESTRO EQUIPO LE PREPARARÁ
UNA SELECCIÓN EN FUNCIÓN
DE SUS PREFERENCIAS*

4 quesos	17,90€
7 quesos	30,40€
Selección de embutidos	14,40€

SELECCIÓN DE PANES

“PA AMB TOMÀQUET” 4,90€
pan artesano crujiente con tomate
de colgar, aceite de oliva Virgen
Extra y sal de escamas

SERVICIO DE PAN Y ACEITE 3,90€

TE DAMOS LA LATA

BERBERECHOS al natural	12,40€
MEJILLONES en escabeche	6,90€
ZAMBURIÑAS en salsa de vieiras	10,40€
SARDINILLAS en aceite de oliva	12,40€

QUE NO SE TE AVINAGRE EL HUMOR

QUESO DE OVEJA CURADO en aceite de oliva Virgen y hierbas aromáticas	5,40€
ACEITUNAS del Camp de Tarragona	3,40€
SURTIDO DE ACEITUNAS con mojo	3,40€
ACEITUNAS GORDAL con piparra	4,40€
ANCHOAS "00" del cantábrico (6 filetes)	14,30€
BOQUERONES en vinagre (6 filetes)	5,60€
GILDA con anchoas	3,30€

FRITOS CRUJIENTES

PATATAS BRAVAS 7,40€
patata primor, salsa brava
y « all i oli »

CROQUETAS 2,40€ (u)
de boletus, jamón ibérico,
« carn d'olla », ternera guisada
y foie, gambas, espinacas con queso
añejo y nueces

SURTIDO DE CROQUETAS 11,90€
(6 unidades)

BRIOCHE DE SOBRASADA 7,10€
con miel de trufa y ralladura de lima

GAMBAS AL AJILLO 22,90€
con guindilla y “allioli” de perejil

BUÑUELOS DE BACALAO 12,80€
con miel de caña y marmelada
casera de naranja amarga(4 unidades)

**TORTILLA DE PATATAS
Y CEBOLLA** 17,90€
Con cebolla, carpaccio de pulpo y
mayonesa de pimentón ahumado

NUESTROS ARROCES

ARROZ DE ALCACHOFA 19,40€
con coliflor y puerro asado

**ARROZ DE SEPIA
Y LANGOSTINOS** 21,90€
con “allioli” de perejil

ARROZ DEL CAMPO 22,90€
con magret de pato

ARROZ DE BOGAVANTE 32,50€
con emulsion de su coral
y “allioli” de perejil

NUESTRAS ENSALADAS DIRECTAS DEL HUERTO

ECLAIR DE ENSALADILLA 12,40€
de patatas asadas, mayonesa de
Kimchi, yema confitada y piparra

ENSALADA DE COGOLLOS 14,40€
pollo crujiente, tomate kumato, queso
payoyo rallado y aliño cesar

ENSALADA CATALÁN 16,00€
con embutidos de cercania

VERDURA PARRILLA 13,90€
con salsa romesco

ENSALADA DE BARRADA 16,90€
con calabazas, trombetas de la muerte
y vinagreta de frutos secos

TAN LEJOS... TAN CERCA

BOCADILLO DE CALAMARES 8,40€
con “all i oli” de tinta
(Tablafina Madrid)

CALAMARES A LA ANDALUZA 16,90€
con allioli de perejil y gel de limón
(Tablafina Málaga)

TORTILLA DE PATATAS 15,20€
con cebolla (Tablafina Sevilla)

RECETAS MÍTICAS QUE NUNCA PASAN DE MODA

STEAK TARTAR TABLAFINA 21,20€

HUEVOS ESTRELLADOS 15,90€
con espuma de patatas
y chanquetes

JARRETE DE TERNERA 24H 49,40€
estilo Santi Santamaria con pure
de patata meloso y su jugo

CORDERO RUSTIDO 22,50€
con pure “Aligot” de queso
Puigpedros, frutos secos
y trompetas de la muerte

**COCOTTE DE ALBONDIGAS
DE AVE** con huevo duro y patatas
de sartén

NUESTRO SOLOMILLO 18,50€
WELLINGTON corte fino, base de
ojaldre y Duxelle de champiñones,
chalotas y foie

RECETAS MÍTICAS QUE NUNCA PASAN DE MODA

CHIPIRONES SELVAJES de fuego
de Achiote y judia verdes, cebolla
morada y crema de chirivia 20,40€

MERLUZA DE ANZUELO a baja
temperatura con guisantes a la
catalana y salsa cardinal 25,40€

LO MÁS DULCE

BUÑUELOS DE ANÍS
con crema de limón 5,90€

FLAN DE YEMA CARAMELIZADA
con maracuyá 5,90€

CHOCOLATE AL 74% con
piñones garrapiñado y miel de caña 6,50€

**FINISSIMA TARTA
DE HOJALDRE Y MANZANA**
con helado de vainilla 6,00€



*Selección de quesos y productos elaborada por:
Abel Valverde, asesor gastronómico de Tablafina y Premio Nacional de
Gastronomía al Mejor director de sala (2008) y Grand Prix de L'Art de la
Salle otorgado por la Académie Internationale de la Gastronomie.*

U. Unidad

*10% IVA incluido
Precios en Euros*