
Tablafina
Embutidos, Conservas & Tapas

DIFERENTES ORÍGENES, GRANDES PRODUCTORES

JAMÓN IBÉRICO de bellota DO Guijuelo 100 g	M. 14,00 R. 24,00
JAMÓN IBÉRICO de bellota DO Extremadura 100 g	M. 14,00 R. 24,00
JAMÓN IBÉRICO de bellota Jabugo 100 g	M. 14,00 R. 24,00
JAMÓN IBÉRICO de bellota DO Los Pedroches 100 g	M. 14,00 R. 24,00

EMBUTIDOS FINOS

LOMO IBÉRICO Jabugo 100 g	M. 9,50 R. 18,00
LOMO IBÉRICO Salamanca 100 g	M. 9,50 R. 18,00
FUET ARTESANO Vic 80 g	M. 6,60 R. 12,00
SALCHICHÓN IBÉRICO Jabugo de bellota 80 g	M. 6,60 R. 12,00
CHORIZO IBÉRICO Jabugo de bellota 80 g	M. 6,60 R. 12,00
MORCILLA IBÉRICA Jabugo 100 g	M. 6,60 R. 12,00
SALCHICHÓN DE VIC 100 g	M. 6,60 R. 12,00
CECINA DE LEÓN 100 g	M. 6,60 R. 12,00
SELECCIÓN TABLA DE EMBUTIDOS	M. 9,50 R. 18,00

UNA SELECCIÓN DE QUESOS de Abel Valverde

NUESTRO EQUIPO LE PREPARARÁ SU SELECCIÓN EN FUNCIÓN DE SUS GUSTOS Y PREFERENCIAS.

_ media ración	M. 14,00
_ ración	R. 25,00
_ tapa	T. 7,00

TE DAMOS LA LATA de la Real Conservera Española

BERBERECHOS R. 22,00
al natural 20/30

MEJILLONES R. 12,00
en escabeche 6/8

CHIPIRONES R. 16,00
en salsa de tinta 6/8

SARDINILLAS R. 12,00
en aceite de oliva 14/18

CABALLITA R. 12,00
en aceite de oliva 3/6

QUE NO SE TE AVINAGRE EL HUMOR, PRUEBA NUESTROS ENCURTIDOS

de Bombas, Lagartos
y Cohetes de Vallecas

ACEITUNAS ALIÑADAS	R. 2,00
ACEITUNAS DE CAMPOREAL	R. 2,00
GILDA	R. 2,00
BANDERILLA ESPECIAL	R. 2,00

FRITOS CRUJIENTES

PATATAS CHIPS **SAN NICASIO fritas en AOVE** Priego de Córdoba	R. 3,00
PATATAS BRAVAS	R. 4,00
PATATAS TABLAFINA con mojo rojo y verde	R. 5,00
CROQUETAS de Jamón Ibérico, Cocido, Gambas al ajillo o Pollo de corral	R. 6,00
SURTIDO DE CROQUETAS	R. 7,50
TIRAS DE POLLO DE GRANO con salsa de estragón y chutney de tomate	R. 10,00

NUESTRAS ENSALADAS DIRECTAS DEL HUERTO, ¡NI TAN FRESCAS!

ENSALADILLA DE ATÚN R. 7,00
en corteza de trigo

ENSALADA DE QUINOA R. 9,00
con langostinos y mango

ENSALADA CÉSAR R. 8,00

ENSALADA DE LA HUERTA R. 7,50
de corte clásico

ENSALADA DE LECHUGAS R. 9,00
y encurtidos con mejillón y celery

A LA RICA TOSTA

TOSTA DE BACALAO Y AGUACATE R. 5,00

TOSTA DE VERDURAS DE TEMPORADA R. 5,00
boletus, dátiles y quesos
en pan de cristal

TOSTA DE SECRETO ESCABECHADO R. 5,00
y rúcula

RECETAS MÍTICAS QUE NUNCA PASAN DE MODA

PROBABLEMENTE EL MEJOR BOCADILLO DE CALAMARES con mahonesa de ajo negro	4,00 / ud.
CANELÓN DE POLLO GRATINADO Y AJETES	T. 6,00
COCIDO MADRILEÑO	R. 4,50
TACO DE BACALAO con pisto de Aranjuez	R. 6,50
HUEVO A BAJA TEMPERATURA con hongos y patata trufada	R. 5,50
RACIÓN DE PULPO A LA BRASA	R. 12,00
ARROZ MELOSO DE CARRILLERAS DE IBÉRICO	T. 8,00
TORTILLA TABLAFINA con patata y cebolla	R. 5,50
LOMO DE TERNERA de Guadarrama a la parrilla	R. 14,00

GASTROBOCADILLOS

SANDWICH DE LOMO ASADO Y MOZARELLA 10,00
Pan de molde con Ternera asada, Mozarella Fresca y salsa de Tomates Al horno

PULLED PORK 11,00
Pan gallego , aguja de cerdo cocinada a baja temperatura y deshilachada, lechuga , cilantro , nuestra salsa casera ligeramente picante & chutney de manzana y frutos rojos

TABLABURGUER 14,00
220 gr de carne 100% ternera, tomate , batavia, salsa especial , queso cheddar y nube de queso ahumado con patatas puente nuevo.

FOCACCIA MEDITERRÁNEA 11,00
Burratina, rúcula, tomate seco, calabacín "sotto oleo" aceituna negra, aceite de oliva y pan focaccia

LA BUTIFARRA VIAJERA 9,00
Tosta de Butifarra, tomate de colgar y queso extremeño Cremosito del Zújar

DE TEMPORADA

FONDUE DE QUESOS 25,00
Selección internacional: Comté, Raclette y Brabander
Nacional: Cheddar Cantagrullas, Pasiego y Azul Puebla Luis

CREMA DE BOLETUS CON LÁMINAS DE JAMÓN 8,00

GUISO DE JUDIONES CON TROMPETA Y ANGULA DE MONTE 8,00

TACO DE COCHINILLO CRUJIENTE, REBOZUELO Y CALABAZA ASADA 10,00

LO MÁS DULCE

TORRIJA R. 5,00
sobre sopa de chocolate blanco
y jalea de violetas

CANUTILLO DE CREMA R. 5,00
al anís de Chinchón

YOGUR ECOLÓGICO R. 5,00
con crumble de manzana
y frutos rojos

CHOCOLATE
CON CHURROS R. 5,00

ARROZ CON LECHE R. 5,00

LÁMINAS DE FRUTA
RECIÉN CORTADA R. 5,00

CHOCOLATE
EN TEXTURAS R. 5,00

CESTA DE PANES
R. 1,80

Selección de quesos y productos elaborada por:

Abel Valverde, asesor gastronómico de Tablafina y Premio Nacional de Gastronomía al Mejor director de sala (2008).

Rubén Valbuena, Maestro quesero (Quesería Granja Cantagrullas).

M. Media ración / R. Ración
T. Tapa
10% I.V.A. incluido.
Precios expresados en Euros.

VERMUT

ZARRO BLANCO	5,00
ZARRO TINTO	5,00
ZARRO TINTO RESERVA	7,00
MARTIUS ARTESANAL	6,00

MANZANILLA

MANZANILLA MICAELA	3,50

JEREZ

TIO PEPE	3,50
AMONTILLADO PRÍNCIPE	5,00

CERVEZAS

CRUZCAMPO 3,5o
botella 33cl

CRUZCAMPO RESERVA 4,5o
botella 33cl

LEGADO DE YUSTE 4,5o

BUCKLER % 2,5o
botella 25cl

CERVEZAS ARTESANAS

LA VIRGEN LAGER 5,oo
botella 33cl

LA VIRGEN JAMONERA 5,oo
botella 33cl

LA VIRGEN 360 4,5o
botella 25cl

CERVEZAS IMPORTACIÓN

HEINEKEN
barril 20cl 2,5o
barril 28cl 3,5o
botella 33cl 4,oo

PAULANER HEFE-WEIBBEAR 6,oo
botella 50cl

AFFLIGEM BLOND 6,oo
botella 33cl

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ EXPRESSO	3,30
CAFÉ BOMBÓN	3,30
CAFÉ CAPUCCINO	3,50
INFUSIONES	3,30

COMBINADOS

COMBINADO	12,00
COMBINADO PREMIUM	14,00

CÓCTELES

CONSULTAR OPCIONES DISPONIBLES CON EL PERSONAL DE TABLAFINA	9,00