



Barcelona

Tablafina
Restaurant

Embotits, Formatges i Tapes

TAULES TABLAS PLATTER



JAMÓN IBÉRICO

M. 15,45

PERNIL IBÈRIC

R. 26,45

IBERIAN ACORN HAM

DO Guijuelo 100g

DO Extremadura 100g

DO Jabugo 100g

DO Los Pedroches 100g

**SELECCIÓN DE
EMBUTIDOS**

R. 12,45

SELECCIÓ D'EMBOTITS

**SELECTION OF
CHARCUTERIE**

Fussimanya, Riera Ordeix & Xesc

Reina



SELECCIÓN DE QUESOS

M. 15,90

**SELECCIÓ DE
FORMATGES**

R. 25,45

CHEESE SELECTION

Abel Valverde

**SELECCIÓ DE
PANS
SELECCIÓN
DE PANES
BREAD
SELECTION**

**PA DE COCA AMB
TOMÀQUET**, oli i sal **R.4,40**

**PA DE COCA CON
TOMATE**, aceite y sal
BREAD WITH TOMATO,
olive oil and salt

SELECCIÓ DE PA ARTESÀ **R.5,40**
amb tomàquet de penjar i all
**SELECCIÓN DE PAN
ARTESANO**, con tomate de
colgar y ajo
**ARTISAN BREAD
SELECTION**, with tomato
and garlic



PA SENSE GLUTEN 100g **R.2,50**
PAN SIN GLUTEN 100g
GLUTEN FREE BREAD 100g

CONSERVES
CONSERVAS
CANNED
FOOD



ESCOPINYES al natural R.10,90

BERBERECHOS al natural

Natural **COCKLES**



MUSCLOS en escabetx R.5,90

MEJILLONES en escabeche

Pickled **MUSSELS**



“ZAMBURIÑAS” en salsa de R.8,90
vieires

ZAMBURIÑAS en salsa de
vieiras

“ZAMBURIÑAS” in scallops
sauce



SARDINETES en oli d’oliva R.10,90

SARDINILLAS en aceite de
oliva

Olive oil **SARDINES**



ANCHOVES 00 2 filets R.4,20

ANCHOAS 00 2 filetes

ANCHOVIES 2 fillets

MARINATS

MARINADOS

MARINATED



FORMATGE D'OVELLA R.4,90
CURAT en oli d'oliva i herbes
aromàtiques

QUESO CURADO DE
OVEJA en aceite de oliva y
hierbas aromáticas

MANCHEGO CHEESE on
olive oil and aromatic herbs



OLIVES del Camp de R.2,90
Tarragona

ACEITUNAS del Campo de
Tarragona

OLIVES from Camp de
Tarragona



SELECCIÓ D'OLIVES amb R.4,20
mojo

SELECCIÓN DE
ACEITUNAS con mojo

OLIVES MIX with mojo



OLIVA GORDAL amb R.3,90
piparra

ACEITUNA GORDAL con
piparra

GORDAL OLIVES with
chilly peppers

CRUIXENTS
CRUJIENTES
CRUNCHY



PATATES XIPS

R.2,90

PATATAS CHIPS

CHIP POTATOES



PATATES BRAVES salsa
brava i all i oli

R.5,70

PATATAS BRAVAS salsa
brava y alioli

PATATAS BRAVAS spicy
sauce and "all i oli"

ASSORTIT DE
CROQUETES 6u

R.9,90

SURTIDO DE CROQUETAS
6u

CROQUETTES 6u

BUNYOLS DE BACALLÀ
amb mel de canya i taronja

R.9,90

BUÑUELOS DE BACALAO
con miel de caña y naranja

CODFISH FRITTERS with
honey and orange

CRUIXENTS
CRUJIENTES
CRUNCHY

ALETES DE POLLASTRE **R.10,90**

amb mel, salsa picant i crema
agre

ALITAS DE POLLO con
miel, salsa picante y crema
agria

CHICKEN WINGS with
honey, spicy sauce and sour
cream

AMANIDES

ENSALADAS

SALADS

AMANIDA AMB R.12,00

POLLASTRE CRUIXENT
parmesà, rostes i salsa cèsar

ENSALADA CON POLLO
CRUJIENTE parmesano,
picatostes y salsa césar

CAESAR SALAD



TOMÀQUET, VENTRESCA R.9,90
I CEBA TENDRA

TOMATE, VENTRESCA Y
CEBOLLA TIERNA

TOMATO, TUNA BELLY
AND SPRING ONION



ESCALIVADA pebrot, ceba, R.11,00
alberínia i anxova

ESCALIVADA pimiento,
cebolla, berenjena y anchoa

“ESCALIVADA” roasted
pepper, onion, aubergine and
anchovy

ELS CLÀSSICS
LOS CLÁSICOS
THE CLASSICS

ENTREPÀ DE CALAMARS R. 6,90
amb all i oli d'all negre

BOCADILLO DE CALAMARES con alioli de ajo negro

SQUID ROLL with black garlic "all i oli"

EL NOSTRE BIKINI amb R. 10,90
pernil dolç, salat i formatge brie i Mimolette

NUESTRO SANDWICH MIXTO con jamón york, ibérico y queso brie y Mimolette

OUR HAM AND CHEESE SANDWICH with Iberico ham, York ham, brie and Mimolette cheese

PLANXAT DE SOBRADADA R. 13,90

SANDWICH DE SOBRASADA

MAJORCAN SAUSAGE SANDWICH

ELS CLÀSSICS
LOS CLÁSICOS
THE CLASSICS

HAMBURGESA DE VEDELLA 200g amb
mézclum, tomàquet, salsa
especial **R. 16,90**

HAMBURGUESA DE TERNERA 200g con
mézclum, tomate, queso y
salsa especial

BEEF BURGER 200g with
lettuce, tomato, cheese and
special sauce

PEPITO DE VEDELLA amb **R. 16,90**
pebrot del piquillo, ruca,
tomàquet i salsa de mostassa

PEPITO DE TERNERA con
pimiento del piquillo, rúcula,
tomate y salsa de mostaza

STEAK SANDWICH with
“piquillo” peppers, arugula
and tomato

CLUB SANDWICH **R. 16,85**

RECEPTES
TRADICIONALS
RECETAS
TRADICIONALES
TRADITIONAL
RECIPES



OUS ESTRELLATS amb **R. 11,90**
pernil ibèric o sobrasada Xesc
Reina

HUEVOS ROTOS con jamón
ibérico o sobrasada Xesc
Reina

FRIED EGGS OVER
FRENCH FRIES with Iberico
ham or Majorcan sausage

CANELÓ DE L'ÀVIA amb **R. 16,90**
pollastre rostit, crema de
tòfona, avellanes i trompetes

CANELÓN DE LA ABUELA
con pollo rustido, crema de
trufa, avellanas y trompetas

GRANDMA'S CANELLONI
with roasted chicken, truffle
sauce, hazelnut and
mushrooms



ARRÒS SEC de sípia i **R. 18,90**
gambes

ARROZ SECO de sépia y
gambas

"PAELLA" with cuttlefish
and prawns

RECETES
TRADICIONALS
RECETAS
TRADICIONALES
TRADITIONAL
RECIPES



POP A LA BRAVA

R. 16,90

PULPO A LA BRAVA
ROASTED OCTOPUS with
potatoes and spicy sauce

MANDONGUILLES DE
CUA DE BOU amb salsa de
tomàquet y verdures

R. 14,45

ALBÓNDIGAS DE RABO
DE BUEY en salsa de tomate
y verduras

OXTAIL MEETBALL STEW
with homemade tomato and
vegetables sauce



LLUÇ rostit amb pilpil de
llimona i verdures saltejades

R. 19,50

MERLUZA asada con pilpil
de limón y verduras salteadas

HAKE with lemon pilpil and
sautéed vegetables



FILET DE VEDELLA A LA
BRASA amb patates fregides
casolanes

R. 18,90

SOLOMILLO DE TERNERA
A LA PARRILLA con patatas
fritas caseras

BEEF TENDERLOIN with
homemade French fries

POSTRES

DESSERTS

CREMA CATALANA amb
gelat de caramel i coca de
vidre **R. 550**

CREMA CATALANA con
helado de caramelo y pan de
cristal

CATALAN CUSTARD with
caramel ice-cream and crispy
toast



COULANT DE XOCOLATA **R. 550**
gelat de praliné i fruits
vermells

**COULANT DE
CHOCOLATE** helado de
praliné y frutos rojos

CHOCOLATE COULANT
with praliné ice-cream and
wild berries

**PASTÍS TEMPERAT DE
FORMATGE** amb nous i
codony **R. 695**

**PASTEL TEMPLADO DE
QUESO** con nueces y
membrillo

MELTED CHEESECAKE
with nuts and quince