



Barcelona

Tablafina
Restaurant

Embotits, Formatges i Tapes

NUESTRA CHARCUTERÍA OUR CHARCUTERIE

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100g 30,40€
DO Guijuelo
IBERIAN HAM 100gr
PDO Guijuelo

SELECCIÓN DE PANES BREAD SELECTION

PAN DE COCA CON TOMATE 4,90€
COCA BREAD WITH TOMATO
SERVICIO DE PANES Y ACEITE 3,90€
BREAD WITH OLIVE OIL

TE DAMOS LA LATA CANNED SEAFOOD

BERBERECHOS 14,00€
al natural
COCKLES
natural
MEJILLONES 6,90€
en escabeche
PICKLED MUSSEL
ZAMBURIÑAS 10,40€
en salsa de vieiras
SCALLOPS
in their sauce
SARDINILLAS 12,40€
en aceite de oliva
SARDINES
in olive oil

SELECCIÓN DE QUESOS Y EMBUTIDOS

de Abel Valverde
CHEESE AND CURED MEAT
By Abel Valverde

2 QUESOS 8,50€
2 CHEESES BOARD
4 QUESOS 17,90€
4 CHEESES BOARD
7 QUESOS 30,40€
7 CHEESES BOARD
SELECCIÓN DE EMBUTIDOS 14,40€
COLD CUTS BOARD

QUE NO SE TE AVINAGRE EL HUMOR DON'T BE SOUR!

QUESO DE OVEJA CURADO 5,40€
En aceite de oliva virgen
y hierbas aromáticas
CURED SHEEP CHEESE
In olive oil and aromatic herbs

ACEITUNAS 3,40€
Del Campo de Tarragona

GREEN OLIVES GORDAL
From the Camp de Tarragona

SURTIDO DE ACEITUNAS 3,40€
Con mojo casero
GREEN OLIVES
in spicy sauce

ACEITUNAS GORDAL 4,40€
Con piparras
ASSORTED OLIVES

ANCHOAS "00" 14,30€
Del Cantábrico (6 filetes)
ANCHOVIES
From Cantabric sea (6 fillets)

BOQUERONES 5,60€
En vinagre (6 filetes)
ANCHOVIES
in vinegar (6 fillets)

GILDA 3,30€
Con anchoas
"GILDA" SKEWERS (1 unit)
Olives, green peppers, anchovies

NI TAN LEJOS... NI TAN CERCA NOT SO CLOSE, NOT SO FAR

BOCADILLO DE CALAMARES 8,40€
Con "allioli" de tinta (Tablafina Madrid)
SQUID SANDWICH
With squid ink "allioli" (Tablafina Madrid)

PARA COMPARTIR TO SHARE

PATATAS BRAVAS Patata primor, salsa brava y “allioli” <i>“PATATAS BRAVAS”</i> <i>With spicy & allioli sauce</i>	7,40€
CROQUETAS De jamón ibérico, espinacas y queso azul o gambas <i>CROQUETTES</i> <i>Iberian Ham, Spinach & blue cheese and Prawns</i>	u. 2,40€
SURTIDO DE CROQUETAS (6 unidades) <i>ASSORTED CROQUETTES</i> <i>(6 Pieces)</i>	11,90€
BRIOCHE DE SOBRASADA Con miel de trufa y ralladura de lima <i>BRIOCHE with “SOBRASADA”</i> <i>Red sausage By Xesc Reyna</i>	7,10€
GAMBAS A LA PARRILLA Con ajo, guindilla y “allioli” de perejil <i>GRILLED PRAWNS</i> <i>With garlic, chili peppers and persil “allioli”</i>	23,90€
BUÑUELOS DE BACALAO Con miel de caña y mermelada casera de naranja amarga <i>COD FRITTERS</i> <i>With honey and homemade orange marmalade</i>	13,80€
BERENJENAS CRUJIENTES Con miel de caña <i>CRUNCHY AUBERGINES</i> <i>With cane honey</i>	7,20€
TORTILLA DE PATATAS Con cebolla <i>ONION AND POTATOES OMELETTE</i>	17,90€
TORTILLA TRUFADA De patatas, cebolla y trufa negra <i>TRUFFLED OMELETTE</i> <i>With potatoes and black truffle</i>	21,50€
CALAMARES A LA ANDALUZA Con “alioli” de perejil y gel de limón <i>FRIED CALAMARI</i> <i>With parsley “allioli” sauce & lemon gel</i>	17,90€

NUESTROS ARROCES “SOCARRATS” DRY RICES “SOCARRAT”

ARROZ DE VERDURAS Con judía verde y esparrago triguero <i>VEGETABLES RICE</i> <i>With green beans and wild asparagus</i>	19,40€
ARROZ DE SEPIA Y GAMBA ROJA Con “allioli” de perejil <i>CUTTLEFISH AND PRAWNS RICE</i> <i>& basil “allioli” parsley</i>	21,90€
ARROZ DE CAMPO Con Magret de pato asado <i>DUCK RICE</i> <i>With roasted duck breast</i>	22,90€
ARROZ DE BOGAVANTE Con emulsión de su coral y “allioli” de perejil <i>LOBSTER RICE</i> <i>With parsley “allioli”</i>	32,50€
ARROZ MAR Y MONTAÑA De secreto ibérico, rape y navajas <i>SEA AND MOUNTAIN RICE</i> <i>With Iberian “secret”, monkfish and razors</i>	28,50€
NUESTRAS ENSALADAS OUR SALADS	
ENSALADILLA VERDE De patatas asadas, langostino, aguacate y mahonesa de albahaca y lima <i>GREEN POTATOES SALAD</i> <i>With roasted potatoes, shrimp, avocado and basil and lime mayonnaise</i>	15,80€
ENSALADA DE COGOLLOS Pollo crujiente, tomate kumato, queso payoyo rayado y aliño cesar <i>LETTUCE HEART SALAD</i> <i>With crispy chicken, kumato tomato, grated payoyo cheese and caesar dressing</i>	15,40€
TOMATE RELLENO De mousse de atún en escabeche con salmorejo <i>STUFFED TOMATO</i> <i>With pickled tuna mousse and “salmorejo”</i>	12,40€

**ENSALADA DE VERDURAS
DE TEMPORADA** 15,90€
Con vinagreta de mostaza

SEASONAL VEGETABLES SALAD
With mustard vinaigrette

BURRATA 19,20€
Con frambuesas, pistachos, rúcula
y tomatitos cherry en rama

BURRATA SALAD
*With raspberries, pistachios,
arugula and cherries*

**RECETAS MÍTICAS
QUE NUNCA PASAN DE MODA
OLDIES BUT GOLDIES**

STEAK TARTAR “TABLAFINA” 21,20€
With caramelized puff pastry toasts

STEAK TARTAR “TABLAFINA”
With caramelized puff pastry toasts

TARTAR DE VENTRESCA DE ATÚN 18,90€
Con Miso y fresas

TUNA BELLY TARTAR
With Miso and strawberries

HUEVOS ESTRELLADOS
Con jamón ibérico 18,90€
O con espárragos tiernos 16,90€

STARRY EGGS
With iberian ham
With white asparagus

JARRETE DE TERNERA 24H (1,2 KG) 49,40€
Estilo Santi Santamaría con puré
de patata meloso y jugo. (min 2 per)

SLOW COOKED VEAL SHANK 24H (1,2kg)
*Santi Santamaria Style with creamy
mashed potatoes and wine sauce*

CHULETA DE VACA VIEJA (1KG) 68,80€
Con patatas fritas y ensalada (minim 2 per)

BEEF CHOP
Con patatas fritas y ensalada (minim 2 per)

SOLOMILLO WELLINGTON 26,90€
Corte fino, base de hojaldre y Duxelle
de champiñones, chalotas y foie

BEEF TENDERLOIN “WELLINGTON”
*Fine cut, puff pastry base, mushroom
duxelles and foie gras*

BACALAO CONFITADO 21,50€
Con crema de almendras y albahaca

CONFITED COD
With almond cream, basil dried tomato

**CALAMAR DE COSTA
A LA PARRILLA** 20,50€
Con puré cremoso de zanahoria
y vinagreta tibia de tinta y almendra

GRILLED SQUID
*With carrot cream and warm ink
and pine nut vinaigrette*

PASTA FRESCA 16,50€
Con jamón ibérico, yema y parmesano

FRESH PASTA
With Iberian ham, egg yolk and Parmesan cheese

**LO MÁS DULCE
THE SWEETEST THINGS**

BUÑUELOS DE ANIS 5,90€
Con crema al limón

ANISE FRITTERS
With lemon cream

FLAN DE QUESO Y PISTACHO 6,50€
Con frambuesa

*CHEESE AND PISTACHIO
EGG YOLK FLAN*
With raspberries

MOUSSE DE CHOCOLATE al 75% 6,50€
Con crema inglesa de vainilla

CHOCOLATE MOUSSE 75%
With vanilla custard

**FINISIMA TARTA DE HOJALDRE
Y MANZANA** 6,00€

Con helado de vainilla
APPLE TART
With vanilla ice cream



NH COLLECTION

BARCELONA • GRAN HOTEL CALDERÓN