



COLD CUTS SELECTION
SÉLECTION DE CHARCUTERIES

100g ACORN-FED IBERIAN HAM <i>JAMBON IBÉRIQUE DE GRAINES DE GLAND 100g</i>	30,90
100g 50% IBERIAN CEBO HAM <i>JAMBON IBÉRIQUE CEBO 50% 100g</i>	26,90
LEÓN-STYLE AIR-DRIED BEEF (CECINA) <i>CECINA DE LEÓN (BOEUF SÉCHÉ À L'AIR)</i>	14,90
IBERIAN LOIN <i>LONGE IBÉRIQUE</i>	13,45
IBERIAN CHORIZO <i>CHORIZO IBÉRIQUE</i>	14,45
MINI FUET RIERA ORDEIX <i>MINI FUET RIERA ORDEIX</i>	14,20
PEPPER-SEASONED LONGANIZA SAUSAGE <i>LONGANIZA AU POIVRE</i>	13,90
CURED MEATS SELECTION Cebo ham, cecina, iberian loin, pepper longaniza, iberian chorizo, mini fuet <i>ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES</i> <i>Jambon cebo, cecina, longe ibérique, longaniza au</i> <i>poivre, chorizo ibérique, mini fuet</i>	25,90
XESC REINA SOBRASADA 150g with grilled country-style bread <i>SOBRASSADA XESC REINA 150g</i> <i>servie avec du pain de campagne grillé</i>	14,90

CHEESES SELECTION
SÉLECTION DE FROMAGES

In collaboration with Abel Valverde
En collaboration avec Abel Valverde

2 CHEESES <i>2 FROMAGES</i>	8,50
4 CHEESES <i>4 FROMAGES</i>	18,40
7 CHEESES <i>7 FROMAGES</i>	34,40

A HINT OF VINEGAR
UNE TOUCHE DE VINAIGRE

PERELLÓ MIXED OLIVES <i>OLIVES MIXTES PERELLÓ</i>	3,40
GORDAL OLIVES WITH PIPARRA PEPPERS <i>OLIVES GORDAL AVEC PIMENTS PIPARRA</i>	5,40
ASSORTED OLIVES with homemade mojo sauce <i>ASSORTIMENT D'OLIVES avec sauce mojo maison</i>	5,40
PERELLÓ GILDAS (5 units) <i>GILDAS PERELLÓ (5 unités)</i>	9,20
CURED SHEEP CHEESE in extra virgin olive oil and aromatic herbs <i>FROMAGE DE BREBIS AFFINÉ dans l'huile d'olive</i> <i>vierge extra et herbes aromatiques</i>	5,40
PERELLÓ CANTABRIAN ANCHOVIES “00” - 6 fillets <i>ANCHOVES CANTABRIENNES “00” PERELLÓ</i> <i>- 6 filets</i>	22,40
PERELLÓ MARINATED WHITE ANCHOVIES - 6 fillets <i>ANCHOVES BLANCHES MARINÉES PERELLÓ</i> <i>- 6 filets</i>	6,90
PICKLED MUSSELS with thick-cut potato chips <i>MOULES MARINÉES servies avec des chips épaisses</i>	10,90

OUR DESSERTS
NOS DESSERTS

TABLAFINA SIGNATURE CHEESECAKE <i>CHEESECAKE SIGNATURE TABLAFINA</i>	6,00
---	------

OUR CLASSICS
NOS CLASSIQUES

POTATOES with spicy sauce <i>POMMES DE TERRE avec sauce épicée</i>	8,40
Iberian ham CROQUETTE <i>CROQUETTE de jambon ibérique</i>	2,00
Spinach and blue cheese CROQUETTE <i>CROQUETTE d'épinards et de fromage bleu</i>	2,00
Cod and orange CROQUETTE <i>CROQUETTE de morue et orange</i>	2,00
CROQUETTE ASSORTMENT (6 units) <i>ASSORTIMENT DE CROQUETTES (6 unités)</i>	11,90
CALAMARI SANDWICH with black aioli (Jesualdo Bermejo - Tablafina Madrid) <i>SANDWICH DE CALAMARS avec allioli noir</i> <i>(Jesualdo Bermejo - Tablafina Madrid)</i>	8,90
ANDALUSIAN-STYLE BABY SQUID with parsley aioli and lemon gel <i>PETITS CALAMARS À LA ANDALOUSE</i> <i>avec allioli au persil et gel de citron</i>	17,90
SPANISH POTATO OMELETTE with poached onion <i>OMELETTE ESPAGNOLE avec oignon confit</i>	8,90
CAMPERO MALAGUEÑO Malaga-style sandwich with traditional local ingredients (Santiago Mejías - Tablafina Málaga) <i>CAMPERO MALAGUEÑO</i> <i>(Santiago Mejías - Tablafina Málaga)</i>	12,90
SALMON TARTARE WITH INÉS ROSALES TOAST (Juanma Márquez - Tablafina Sevilla) <i>TARTARE DE SAUMON</i> <i>SUR TOAST INÉS ROSALES</i> <i>(Juanma Márquez - Tablafina Séville)</i>	17,90
TABLAFINA STEAK TARTARE with rosemary toasts <i>STEAKTARTARTABLAFINA sur toast au romarin</i>	22,90

OUR BREAD, OLIVE OIL & CHOCOLATE Guanaja chocolate, toasted brioche, and olive oil pearls <i>NOTRE PAIN, HUILE D'OLIVE & CHOCOLAT</i> <i>Chocolat Guanaja, brioche grillée et perles d'huile</i> <i>d'olive</i>	6,50
DELICATE PUFF PASTRY FRUIT TART Made with seasonal fruit and served with vanilla ice cream <i>TARTE FINE AUX FRUITS</i> <i>Pâte feuilletée délicate aux fruits de saison, servie avec glace à la vanille</i>	6,20

CATALAN ESSENCE
ESSENCE CATALANE

PATATAS BRAVAS with brava sauce and aioli <i>PATATAS BRAVAS avec sauce brava et allioli</i>	6,85
BARCELONETA BOMB stuffed with spicy meat, aioli and brava sauce <i>BOMBE DE LA BARCELONET farcie de viande</i> <i>épicée, allioli et sauce brava</i>	6,80
SOBRASADA BRIOCHE XESC REINA sobrasada with truffle honey and lime zest <i>BRIOCHE À LA SOBRASSADA</i> <i>Sobrassada XESC REINA, miel à la truffe et zeste</i> <i>de citron vert</i>	8,10
TABLAFINA PRAWNS with garlic, chili, tomato and parsley aioli <i>CREVETTES TABLAFINA à l'ail, piment, tomate</i> <i>et allioli au persil</i>	24,90
ESCALIVADA CATALANA with crystal coca bread, anchovies, orange segments, shavings of Manchego cheese and honey vinaigrette <i>ESCALIVADA CATALANE sur pain cristal avec</i> <i> anchois, segments d'orange, copeaux de fromage</i> <i>Manchego et vinaigrette au miel</i>	16,90
RED TUNA “BALFEGÓ” RUSSIAN SALAD with green beans, piquillo peppers and pickled mayonnaise <i>SALADE RUSSE AUTHON ROUGE “BALFEGÓ”</i> <i>avec haricots verts, poivrons piquillo et mayonnaise</i> <i>marinée</i>	19,40
LITTLE GEM LETTUCE SALAD with crispy chicken, seasonal tomato, Patamulo cheese and Caesar dressing <i>SALADE DE LAITUE “LITTLE GEM” avec poulet</i> <i>croustillant, tomate de saison, fromage Patamulo et</i> <i>sauce César</i>	17,60
BROKEN EGGS with Iberian ham, potatoes and crispy onions <i>EUFS CASSÈS avec jambon ibérique, pommes de</i> <i>terre et oignons croustillants</i>	19,70

ANISE FRITTERS with lemon cream <i>BEIGNETS À L'ANIS avec crème au citron</i>	5,90
BURNT CATALAN CREAM TARTLET with salted caramel ice cream and candied pine nuts <i>TARTELETTE DE CRÈME CATALANE BRÛLÉE</i> <i>avec glace au caramel salé et pignons confits</i>	6,50