



DIFERENTS ORÍGENS, GRANS PRODUCTORS

PERNIL IBÈRIC DE GLA
D.O. Guijuelo 100 gr
M. 14,00 / R. 22,00

PERNIL IBÈRIC DE GLA
D.O. Extremadura 100 gr
M. 14,00 / R. 22,00

PERNIL IBÈRIC DE GLA
D.O. Jabugo 100 gr
M. 14,00 / R. 22,00

PERNIL IBÈRIC DE GLA
D.O. Los Pedroches 100 gr
M. 16,00 / R. 24,00

**DEGUSTA 4 DO'S DE PERNILS
IBÈRICS** 100 gr.
M. 16,00 / R. 24,00

EMBOTITS FINS

*(Fussimanya, Riera Ordeix,
Xesc Reina)*

LLONGANISSA PEBRADA de Vic
M. 14,00 / R. 22,00

MINI FUET de Vic
R. 7,00

CHORIÇO IBÈRIC
M. 7,00 / R. 12,00

BULL NEGRE
M. 6,00 / R. 10,00

BULL BLANC
M. 6,00 / R. 10,00

CATALANA
M. 6,00 / R. 10,00

TERRINA DE PEUS DE PORC,
festucs i butifarra, acompanyat de picada d'all
tendre, piparra i julivert
M. 7,00 / R. 12,00

PA DE FETGE
M. 7,00 / R. 12,00

LA SOBRASSADA d'en Xesc Reina
M. 7,00 / R. 12,00

SELECCIÓ D'EMBOTITS VARIATS
M. 7,00 / R. 12,00

SELECCIÓ DE PANS

CISTELLA DE PANETS VARIATS
R. 2,50

PA DE MONTSERRAT I PA DE SÈGOL,
tomàquet de penjar, all sec i oli d'oliva verge
d'arbecuines d'Alcarràs
R. 4,50

SELECCIÓ DE FORMATGES D'ABEL VALVERDE

*EL NOSTRE EQUIP LI PREPARARÀ
UNA SELECCIÓ EN FUNCIÓ DELS SEUS
GUSTOS I PREFERÈNCIES*

*4 mitja ració / 7 ració / Maridatge
M. 14,00 / R. 25,00 / maridatge 6,00*

ET DONEM LA LLAUNA

*Morro Fi & Real
Conserved Española*

ESCOPINYES 20/25
R. 18,00

NAVALLES 6/8
R. 18,00

MUSCLOS 10/12
R. 10,00

CALAMAR FARCIT EN RODANXES 3/4
R. 9,00

SARDINETES EN OLI D'OLIVA 14/18
R. 10,00

CABALLETA EN OLI D'OLIVA 3/6
R. 9,00

QUE NO SE T'AVINAGRI L'HUMOR

FORMATGE D'OVELLA CURAT
en oli d'oliva verge i herbes aromàtiques
R. 4,50

BARREJA D'OLIVES
del Camp de Tarragona
R. 3,00

OLIVES GORDAL AMB PIPARRES
R. 4,00

LES PIPARRES
R. 4,00

ANJOVA DEL CANTÀBRIC 00
M. 9,00 / R. 16,00

SEITONS EN VINAGRE
M. 4,50 / R. 8,00

BANDERILLA DALÍ
R. 4,00

GILDA AMB ANXOVES
R. 3,00

BOMBA DE SEITÓ
R. 2,00

BOMBA DE VENTRESCA de bonítol
R. 2,00

CRUIXENTS

PATATES XIPS GRUIXUDES
amb salsa Espinaler
R. 3,00

PATATES BRAVES (patata primor,
salsa brava i all i oli)
R. 5,00

PATATES FREGIDES
R. 4,00

PATATES D'OLOT (farcides de butifarra negra)
R. 4,00

BOMBA PICANT de la Barceloneta
R. 4,00

CROQUETES de ceps, pernil ibèric o carn d'olla
UNI. 2,00

TRUFES DE MAR
(croquetes d'arròs negre, 3 unitats)
R. 6,50

ASSORTIT DE CROQUETES (6 unitats)
R. 10,00

LES COQUES AMB PA D'OLI D'OLIVA

COCA D'ARENGADA (sardina salada i secada,
poma àcida i envinagrats)
R. 5,00

**COCA DE SARDINES I TOMÀQUET
CONFITAT** (tomàquet confitat amb herbes i
sardinetes en oli)
R. 6,00

COCA DE VERDURES CROCANTS,
romesco, ratafia i formatge de cabra
R. 6,50

COCA DE RECAPTE (pebrot, ceba, albergínia
i patata rostida al foc i anxoves)
R. 6,50

BUTIFARRA NEGRA amb pa de Montserrat
R. 6,00

COCA DE BUTIFARRA amb seques, picada
d'all i julivert i formatge cremós
R. 6,50

LES ENSAIMADES
amb sobrasada d'en Xesc Reina
R. 8,00

LES NOSTRES AMANIDES DIRECTES DE L'HORT

TOMÀQUET DEL MARESME amb ceba
tendra, ventresca de tonyina i oli d'oliva verge
d'arbecuina
R. 9,00

**AMANIDA ECOLÒGICA DE LES HORTES
DEL MARESME I PRAT** (vegetals i hortalises
de cultiu ecològic i proximitat. Productes en
funció de temporada)
R. 8,00

ESQUEIXADA DE BACALLÀ, pebrot, ceba,
escarola, olivada, tomàquet i romesco
R. 9,00

ESCALIVADA CATALANA (pebrot, ceba,
alberínia i patata rostida al foc amb oli d'oliva
verge d'arbecuina)
R. 8,00

RECEPTES MÍTIQUES

VERDURA ECOLÒGICA, tendra i cruixent
amb salsa de romesco
R. 5,00

CANELÓ DE CARN D'OLLA, beixamel de vi
ranc i formatge gratinat de pasta premsada
R. 8,00

TRINXAT DE LA CERDANYA amb ou a baixa
temperatura i cansalada curada amb pebre
R. 5,00

ALETES DE POLLASTRE amb aromes de la
Costa Brava (farigola, romaní, pi, fonoll, aigua
de mar, algues, fonoll marí,...)
R. 5,00

FRICANDO DE VEDELLA amb cama-secs,
trompetes de la mort i picada de xocolata
R. 10,00

MANDONGUILLES de pollastre de corral,
guisat mariner, calamarcets i pèsols
R. 12,00

**POP ROSTIT, PATATA, SALSICA PICANT I
PEBROT DE ROMESCO**
R. 12,00

**SUQUET DE PEIX DE ROCA, REDUCCIÓ
DE XAREL•LO I PICADA DE SAFRÀ**
R. 12,00

BACALLÀ A LA CATALANA amb cigró menut
del Vallès, bledes, pinyons i panses
R. 12,00

EL MES DOLÇ

COCA DE LLAVANERES
(farcida de cabell d'àngel)
R. 5,00

COCA DE LLARDONS (llardons, sucre i pinyons)
R. 5,00

COCA DE FORNER
(coca tradicional amb massa de pa i sucre)
R. 8,00

ASSORTIT DE COQUES
R. 8,00

POSTRES DE MÚSIC amb moscatell
R. 8,00

CREMA CATALANA amb cruixent de caramel
R. 5,00

MEL I MATÓ amb fruits secs garrapinyats
i bresca de mel
R. 6,00

XOCOLATA, OLI D'OLIVA, pa i sal fumada
R. 6,50

Selecció de formatges i productes elaborada per:

Abel Valverde, assessor gastronòmic de Tablafina
i Premi Nacional de Gastronomia al millor
director de sala (2008).

Rubén Valbuena, Mestre formatger (Formatgeria
Granja Cantagrullas).

M. Ració mitjana / R. Ració / T. Tapa

10% IVA inclòs
Preus en Euros



Barcelona

Tablafina

Embotits, Formatges i Tapas



NH COLLECTION
HOTELS