



Barcelona

Tablafina
Restaurant

Embotits, Formatges i Tapes

MARINATS
MARINADOS
MARINATED



FORMATGE D'OVELLA
CURAT en oli d'oliva i herbes
aromàtiques

R. 4,90

QUESO CURADO DE
OVEJA en aceite de oliva y
hierbas aromáticas

MANCHEGO CHEESE on
olive oil and aromatic herbs



OLIVES del Camp de
Tarragona

R. 2,90

ACEITUNAS del Campo de
Tarragona

OLIVES from Camp de
Tarragona



OLIVA GORDAL amb
piparra

R. 3,90

ACEITUNA GORDAL con
piparra

GORDAL OLIVES with
chilly peppers

CRUIXENTS
CRUJIENTES
CRUNCHY



PATATES XIPS amb salsa
Espinaler

R. 2,90

PATATAS CHIPS con salsa
Espinaler

CHIP POTATOES with
Espinaler sauce



PATATES BRAVES salsa
brava i all i oli

R. 5,70

PATATAS BRAVAS salsa
brava y alioli

PATATAS BRAVAS spicy
sauce and "alioli"

ASSORTIT DE
CROQUETES 6u

R. 9,90

SURTIDO DE CROQUETAS
6u

MIXED 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

TIRES DE POLLASTRE DE R. 10,90
CORRAL amb all i oli i
ratlladura de cítrics

TIRAS DE POLLO DE
CORRAL con alioli y
ralladura de cítricos

FREE RANGE CHICKEN
STRIPS with “alioli” sauce
and citrus zest

BOMBA DE LA R. 5,30
BARCELONETA

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**



ANCHOVA 00 2 filets R. 4,20

ANCHOA 00 2 filetes

ANCHOVY 2 fillets

AMANIDES
ENSALADAS
SALADS

AMANIDA CESAR R.11,90
TABLAFINA

ENSALADA CESAR
TABLAFINA

TABLAFINACAESAR SALAD



AMANIDA DE TOMÀQUET R. 8,60

brots, olives Kalamata i ceba
tendra

ENSALADA DE TOMATE

brotos, aceitunas Kalamata y
cebolleta

TOMATO, sprouts, Kalamata
olives and spring onion



ESCALIVADA pebrot, ceba i R. 9,20
alberínia

ESCALIVADA pimiento,
cebolla y berenjena

“ESCALIVADA” charcoal grill
pepper, onion and aubergine

ENSALADILLA RUSSA amb R. 8,90
ventresca de tonyina i rostes

ENSALADILLA RUSA con
ventresca de atún y picos

“ENSALADILLA RUSA” with
tuna belly and bread sticks

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



SELECCIÓN DE QUESOS

M. 15,45

**SELECCIÓ DE
FORMATGES**

R. 26,45

CHEESE SELECTION

Abel Valverde

**PA DE COCA AMB
TOMÀQUET**, oli i sal

R. 3,60

**PA DE COCA CON
TOMATE**, aceite y sal

BREAD WITH TOMATO,
olive oil and salt

ELS CLÀSSICS
LOS CLÁSICOS
THE CLASSICS

TABLABURGER 200gr **R. 16,90**
vedella, mesclum, tomàquet,
formatge Puigpedrós i salsa
especial

TABLABURGER 200gr
ternera, mesclum, tomate,
queso Puigpedrós y salsa
especial

TABLABURGER beef 200gr,
mesclum, tomato, Puigpedrós
cheese and especial sauce



OUS ESTRELLATS amb **R. 11,90**
pernil ibèric

HUEVOS ROTOS con jamón
ibérico

FRIED EGGS OVER
FRENCH FRIES with Iberian
ham



TRUITA DE PATATES I **R. 6,40**
CEBA

TORTILLA DE PATATAS Y
CEBOLLA

SPANISH OMELETTE

ELS CLÀSSICS
LOS CLÁSICOS
THE CLASSICS

MOLLETE DE CALAMARS R. 6,90
amb maionesa d'all negre

MOLLETE DE CALAMARES con mayonesa
de ajo negro

SQUID ROLL with black
garlic mayonnaise

EL NOSTRE BIKINI amb R. 10,90
lacón, pernil ibèric i formatge
brie i Mimolette

NUESTRO SÁNDWICH MIXTO con lacón, jamón
ibérico y queso brie y
Mimolette

OUR HAM AND CHEESE SANDWICH with Iberian
ham, cured ham, brie and
Mimolette cheese

EL NOSTRE SANDVITX CLUB amb alvocat, ceba R. 16,85
caramel·litzada i ou ferrat

NUESTRO SÁNDWICH CLUB con aguacate, cebolla
caramelizada y huevo frito

OUR CLUB SANDWICH with
avocado, caramelized onion
and fried egg

RECEPTES
TRADICIONALS
RECETAS
TRADICIONALES
TRADITIONAL
RECIPES

VERDURES A LA BRASA R. 13,95
amb romesco

**VERDURAS A LA
PARRILLA** con romesco

GRILLED VEGETABLES
with “romesco” sauce



POP A LA BRAVA R. 17,50

PULPO A LA BRAVA

ROASTED OCTOPUS with
potatoes and spicy sauce



ARRÒS SEC de sípia i
gambes R. 18,90

ARROZ SECO de sépia y
gambas

“PAELLA” with cuttlefish
and prawns



BACALLÀ CONFITAT all i
oli de codony gratinat,
espinacs i panses R. 16,90

BACALAO CONFITADO
alioli de membrillo gratinado,
espinacas y pasas

CODFISH with quince
“alioli”, spinach and raisins

RECETES
TRADICIONALS
RECETAS
TRADICIONALES
TRADITIONAL
RECIPES

FRICANDÓ DE VEDELLA R. 14,85
amb moixernons i picada de
cacau

FRICANDÓ DE TERNERA
con senderuelas y picada de
cacao

BEEF STEW with
mushrooms and cacao



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 R. 21,95
BRASA amb patates fregides
casolanes

SOLOMILLO DE TERNERA
A LA PARRILLA con patatas
fritas caseras

BEEF TENDERLOIN with
homemade French fries

POSTRES

DESSERTS



CREMA CATALANA amb
gelat de caramel **R. 5,50**

CREMA CATALANA con
helado de caramelo
CATALAN CUSTARD with
caramel ice-cream



COULANT DE XOCOLATA **R. 5,50**
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 CREMÓS DE **R. 6,95**
FORMATGE amb nous i
codony

PASTEL CREMOSO DE
QUESO con nueces y
membrillo

MELTED CHEESECAKE
with nuts and quince