



UN TOQUE DE VINAGRE
A HINT OF VINEGAR

ACEITUNA GORDAL ALIÑADA <i>SEASONED GORDAL OLIVE</i>	3,40
ACEITUNA CHUPADEDOS <i>"FINGER-LICKING" OLIVE</i>	2,40
BERENJENAS DE ALMAGRO con miel y pistachos <i>ALMAGRO EGGPLANTS</i> <i>with honey and pistachios</i>	6,90
GILDA CLÁSICA <i>CLASSIC GILDA (a classic Basque pintxo, skewer of olive, anchovy and piparra)</i>	3,40
GILDA ESPECIAL PETRA (aceituna, boquerón en vinagre, piquillo y piparra) <i>PETRA SPECIAL GILDA (a classic Basque pintxo, skewer of olive, vinegar-marinated anchovy, piquillo pepper and piparra)</i>	3,90
MEJILLONES ESCABECHADOS con patatas chips <i>PICKLED MUSSELS with potato chips</i>	8,90

SELECCIÓN DE QUESOS
CHEESES SELECTION

con la colaboración de Abel Valverde
in collaboration with Abel Valverde

2 REFERENCIAS (tapa) <i>2 TYPES (tapa)</i>	8,40
4 REFERENCIAS (media ración) <i>4 TYPES (half portion)</i>	15,90
7 REFERENCIA (ración) <i>7 TYPES (full portion)</i>	26,40

SELECCIÓN DE EMBUTIDOS
COLD CUTS SELECTION

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO D.O. Los Pedroches (Córdoba) <i>100% IBERIAN ACORN-FED HAM</i> <i>D.O. Los Pedroches (Córdoba)</i>	<i>M. 17,40</i> <i>R. 30,90</i>
JAMÓN DE CEBO IBÉRICO D.O. Los Pedroches (Córdoba) <i>IBERIAN CEBO HAM</i> <i>D.O. Los Pedroches (Córdoba)</i>	<i>M. 14,40</i> <i>R. 25,90</i>
PRESA 100% IBERICA CURADA BELLOTA Los Pedroches (Córdoba) <i>100% IBERIAN CURED PORK "PRESA"</i> <i>Los Pedroches (Córdoba)</i>	<i>M. 14,40</i> <i>R. 24,90</i>
LOMO BELLOTA 100% IBÉRICO Los Pedroches (Córdoba) <i>100% IBERIAN ACORN-FED LOIN</i> <i>Los Pedroches (Córdoba)</i>	<i>M. 14,40</i> <i>R. 24,90</i>
SALCHICHÓN IBÉRICO Los Pedroches (Córdoba) <i>IBERIAN SALCHICHÓN</i> <i>Los Pedroches (Córdoba)</i>	<i>M. 7,40</i> <i>R. 12,40</i>
CHORIZO IBÉRICO Los Pedroches (Córdoba) <i>IBERIAN CHORIZO</i> <i>Los Pedroches (Córdoba)</i>	<i>M. 7,40</i> <i>R. 12,40</i>
SURTIDO DE EMBUTIDOS IBÉRICOS <i>IBERIAN COLD CUTS ASSORTMENT</i>	<i>M. 12,90</i> <i>R. 24,90</i>
Acompáñalos de pan de cristal, tomate rallado y aove de Almazaras de la Subbética (D.O Priego de Córdoba). <i>Accompany them with crystal bread, grated tomato and evoo from the Almazaras de la Subbética from D.O Priego de Córdoba if you wish.</i>	4,5

NUESTROS CLÁSICOS
OUR CLASSICS

PATATAS BRAVAS con alioli de palo cortado <i>PATATAS BRAVAS with palo cortado alioli</i>	8,40
AREPITA CON CARRILLADA GUISADA, aguacate y cebolla encurtida <i>AREPA WITH BRAISED CHEEK,</i> <i>avocado and pickled onion</i>	10,90
ENSALADILLA DE LANGOSTINOS con mahonesa de sus corales <i>PRAWN SALAD with coral mayonnaise</i>	9,90
ENSALADA TIBIA DE COGOLLOS BRASEADOS y queso ahumado <i>WARM SALAD OF GRILLED LETTUCE</i> <i>HEARTS and smoked cheese</i>	8,40
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (6 uds.) <i>IBERIAN HAM CROQUETTES (6 pcs)</i>	7,90
CROQUETAS DE PUCHERO con toques de hierbabuena (6 unidades) <i>STEW CROQUETTES with a hint of mint (6 pcs)</i>	7,90
CROQUETAS DE BACALAO Y LANGOSTINOS (6 unidades) <i>COD AND PRAWN CROQUETTES (6 pcs)</i>	7,90
DEGUSTACIÓN DE CROQUETAS (9 uds.) <i>CROQUETTE TASTING (9 pcs)</i>	9,90
MINI MOLLETE DE CALAMARES con alioli de ajo negro (Jesualdo Bermejo - Tablafina Madrid) <i>MINI SQUID SANDWICH with black garlic aioli</i>	6,40
TARTAR DE SALMÓN con torta Inés Rosales (Juanma Marquéz - Tablafina Sevilla) <i>SALMON TARTARE with Inés Rosales Pastry</i>	13,90
CAMPERO MALAGUEÑO con jamón y pavo braseado, huevo y mayonesa de ajo asado (Santiago Mejías - Tablafina Málaga) <i>MÁLAGA-STYLE SANDWICH with ham, roasted turkey, egg and garlic confit mayo</i>	9,90
BOMBA DE LA BARCELONETA patata rellena de carne especiada, alioli y salsa brava <i>BOMBA DE LA BARCELONETA potato</i> <i>stuffed with spiced meat, aioli and spicy sauce</i>	6,40

ESENCIA CORDOBESA
THE ESSENCE OF CÓRDOBA

SALMOREJO CORDOBÉS con huevo de codorniz y presa iberica curada <i>CORDOBAN SALMOREJO</i> <i>with quail egg and cured Iberian pork</i>	10,90
MAZAMORRA DE ALMENDRA con sardina ahumada y uvas <i>ALMOND MAZAMORRA</i> <i>with smoked sardine and grapes</i>	12,40
XUXO DE RABO DE TORO con salsa harissa <i>OXTAIL PASTRY with harissa sauce</i>	9,40
BERENJENAS ABUÑUELADAS con miel de caña y migas de queso de cabra <i>FRITTERS OF EGGPLANT with cane honey</i> <i>and goat cheese crumbs</i>	8,90
FLAMENQUÍN ESPECIAL TABLAFINA, solomillo de cerdo , meloso de carrilleras y queso <i>SPECIAL TABLAFINA FLAMENQUÍN</i> <i>with pork tenderloin, braised cheek and cheese</i>	16,40
TOSTA DE SALMÓN MARINADO con aguacate, tomate confit y rúcula <i>MARINATED SALMON TOAST</i> <i>with avocado, confit tomato and arugula</i>	12,40
TOSTA DE VERDURAS ASADAS con ventresca de atún y romesco <i>TOAST WITH ROASTED VEGGIES</i> <i>with tuna belly and romesco sauce</i>	10,90
MINI ENSALADA de tomate aliñado, burrata, melocotón y geleè de oloroso <i>MINI SALAD of seasoned tomato, burrata, peach and oloroso gelée</i>	8,40

Servicio de pan 0,90 por comensal.
Bread charge: 0,90 per diner.

M. Media ración/R. Ración
10% IV.A. incluido.
Precios expresados en Euros.
M. Half portion/R. Full portion
10% VAT included.
Prices expressed in Euros.

NUESTROS POSTRES
OUR DESSERTS

TARTA DE QUESO ESPECIAL TABLAFINA <i>TABLAFINA CHEESECAKE</i>	7,40
CHOCOLATE EN TEXTURAS con aceite de oliva y escamas de sal <i>CHOCOLATE TEXTURES</i> <i>with olive oil and sea salt flakes</i>	7,40

ESPUMA DE GACHAS CARAMELIZADAS con tierra de spéculoos y helado de canela <i>CARAMELIZED PORRIDGE FOAM with speculoos crumble and cinnamon ice cream</i>	7,40
FLAN DE DULCE DE LECHE y sorbete de mora <i>DULCE DE LECHE FLAN</i> <i>with blackberry sorbet</i>	7,40

TURRÓN CON PX, manzana infusionada y azahar <i>"TURRÓN" WITH PEDRO XIMÉNEZ,</i> <i>infused apple and orange blossom</i>	7,40
LÁMINAS DE FRUTA DE TEMPORADA sobre crema de maracuyá <i>SEASONAL FRUIT SLICES</i> <i>over passion fruit cream</i>	7,40

Nuestros platos cumplen con el RD 1021/2022 sobre prevencion de la parasitosis por anisakis.
Our dishes comply with RD 1021/2022 on the prevention of anisakis parasitosis.

¿Tienes alguna alergia o intolerancia? Pregunta por nuestra carta de alérgenos.
Do you have any allergies or intolerances? Ask for our allergen menu.