

BAR
RESTAURANTE

Las Tablas

Carta

Para empezar

Jamón ibérico de bellota	26,00
Paletilla ibérica	19,00
Lomo ibérico de bellota	26,00
Tabla de ibéricos	25,00
Tabla 4 quesos	22,00
Cecina de León	15,00
Espárragos de Navarra dos salsas	25,00
Ensalada de ventresca con sus ahumados	26,00
Croquetas caseras de jamón Ibérico (6 Uds.)   	14,00
Langostinos a la plancha (12 Uds.)	28,00
Gambas a la plancha (12 Uds.)	28,00
Carpaccio de bacalao con mermelada de piquillo 	22,00
Alcachofas salteadas con jamón y almendras tostadas 	20,00
Pulpo a la gallega	28,00
Pulpo braseado con puré de patatas 	28,00
Micuid con pasas y piñones	26,00

Del mar

Zamburiñas (6 Uds.)	20,00
Almejas en salsa verde o al Chef  	32,00
Chipirones a la plancha	26,00
Merluza a la romana o plancha  	25,00
Merluza en salsa verde	26,00
Pescados salvajes, lubina, rodaballo	S.M.
Sapito a la plancha	25,00
Bacalao al pil pil	25,00

Si tiene alergias, avisar en mesa

I.V.A. INCLUIDO

Carne

Solomillo a la plancha	26,00
Solomillo al foie	28,00
Solomillo al foie con salsa de oporto 	29,00
Chuletón	56,00/kg
Todo ello acompañado de su guarnición	

Nuestros postres caseros

Tarta de queso horneada 	8,00
Pantxineta 	8,00
Pudding	7,00
Flan	7,00
Arroz con leche	7,00
Yogur	7,00

Otros postres y tartas

Tarta de galleta y caramelo	7,00
Tarta queso y fresa	7,00
Tarta queso y arandanos	7,00
Contesa	7,00
Escocés	10,00
Valenciano	10,00

Si tiene alergias, avisar en mesa

I.V.A. INCLUIDO



Menú I



Entrantes

Ibericos

Carpaccio de bacalao con
mermelada de piquillo

Croquetas caseras

Plato a elegir

Pimientos rellenos

Chipirones en su tinta

Sapito a la plancha

Merluza en salsa verde

Solomillo de vaca
con foie al oporto

Chuleta de novilla

Postre a elegir

pan -agua- café



Menú 2

Entrantes:

Nuestros ibéricos

Ensalada de ventresca
con sus ahumados

Alcachofas salteadas con
jamón y almendras tostadas

Langostinos a la plancha
(4 por persona)

Plato a elegir:

Merluza en salsa verde

Sapito a la plancha

Chipirones en su tinta

Pimientos rellenos

Solomillo de vaca
con foie al oporto

Chuleta de novilla

Postre a elegir

Vino crianza

1 botella para dos personas

Pan - agua - café



45€

IVA INCLUIDO

Precio por persona



65€

IVA INCLUIDO

Precio por persona

Los menús se sirven a mesa completa

Crianzas €

Luis Cañas (Villabuena)	25,50
Sierra Cantabria Cuvée (La Guardia)	28,50
Alberdi (La Bastida).....	22,00
Faustino VII (Oyon)	15,50
Lan (La Guardia).....	15,50
Cune (La Guardia)	15,50
Cabezalgo (San Asensio)	15,50
Ramón Bilbao (Haro)	16,50
Marqués de Cáceres (Cenicero)	19,00
Muga (Haro).....	25,50
Campillo (La Guardia)	24,00
Pierola (Moreda)	21,00
Puerta Vieja (Cenicero)	15,00
Vivanco (Briones)	17,50
Viña Real (La Guardia)	17,50
Viña Salceda (El Ciego).....	17,50
Otañón (Logroño)	15,50
Raimat (Penedés)	20,00
Torremilanos (Rivera del Duero)	22,00
Sancho Carces (Rioja)	21,00
Protos (Rivera del Duero)	32,00

Cosecheros (Vinos Jóvenes)

López de Aguilera (La Guardia)	12,00
Luis Cañas (Viñabuena)	14,50
Dominio de Bornos (D.O. Rivera del Duero)....	19,00
Pruno (D.O. Rivera del Duero)	21,00
Traslascuestas (D.O. Rivera del Duero)	22,00

Medias Botellas

Muga (Crianza).....	16,00
Ramón Bilbao (Crianza)	12,00
Campillo (Crianza).....	15,00

I.V.A. INCLUIDO

Reserva €

Ardanza (La Bastida)	32,00
Arana (La Bastida)	32,00
Remelluri (La Bastida)	27,00
Roda I (Haro)	54,00
Marqués de Riscal (Haro)	25,00
Viña Tondonia (Haro)	27,00
Ramón Bilbao (Haro)	27,00
Cabezalgo (San Asensio)	22,00

Gran Reserva

Faustino I (Oyon)	29,00
904 (Haro)	41,00

Cavas y Champagne

Segura Viudas (Brut vintage Gran Reserva).....	18,00
Anna de Codorniu (Sant Sadurní d'Anoia)	25,00
Juve y Camps (Sant Sadurní d'Anoia).....	29,00
Moët Chandon (Francia)	56,00
Moët Chandon rose (Francia)	65,00

Blancos

	€
De la Casa (Verdejo - Valladolid)	12,00
Bornos (Verdejo - Valladolid).....	22,00
Viña Salceda (Verdejo)	22,00
Campante (Ribeiro - Orense)	12,00
Barbadillo (Cádiz)	16,00
Raimat (Chardonnay - Penedes)	16,00
Gran Feudo (Chardonnay - Navarra)	16,00
Cabezalgo (Rioja)	16,00
Mara (Codello)	16,00

Albariños

Mar de Frades (Albariño - Rías Baixas)	25,00
Terras Gaudas (Albariño)	25,00
Albarey (Albariño - Rías Baixas).....	22,00

Txakolinak

Señorio de Otxaran (Zalla).....	25,00
Txomin Etxaniz (Getaria)	25,00
Torre de Loizaga (Galdames).....	16,00
Errota (Galdames)	16,00
Arregi (Getaria)	16,00
Ulacia (Getaria)	16,00

Rosados

Cabezalgo (San Asensio)	12,00
Ilagares (Navarro)	12,00
Gran Feudo (Navarro)	16,00
Marqués de Cáceres (El Ciego)	16,00

Vinos de aguja y espumosos

Mateus (Portugal)	14,00
Peñascal (Laguna del Duero).....	15,00
Cresta Rosa (Girona).....	14,00
Lambrusco Rosato (Italia)	12,00
Moscato Blanco (Italia).....	16,00



Gregorio Uzquiano, 17
☎ **944 003 464**
48920 PORTUGALETE

www.restaurantelastablas.es