BAR
RESTAURANTE

Las Tablas

Carta

Para empezar

Jamón ibérico de bellota	22,00
Paletilla ibérica	17,00
Lomo ibérico de bellota	19,00
Tabla de ibéricos	23,00
Tabla 4 quesos	20,00
Cecina de León	13,00
Espárragos de Navarra dos salsas	22,00
Ensalada de ventresca con sus ahumados	25,00
Croquetas caseras de jamón Ibérico (6 Uds.)	12,00
Langostinos a la plancha (12 Uds.)	27,00
Gambas a la plancha (12 Uds.)	26,00
Carpaccio de bacalao con mermelada de piquillo	19,00
Alcachofas salteadas con jamón y almendras tostadas	18,00
Pulpo a la gallega	24,00
Pulpo braseado con puré de patatas	24,00
Micuid con pasas y piñones	25,00

Del mar

Zamburiñas (6 Uds.)	18,00
Almejas en salsa verde o al Chef	S.M.
Chipirones a la plancha	24,00
Merluza a la romana o plancha	23,00
Merluza en salsa verde	24,00
Pescados salvajes, lubina, rodaballo	S.M.
Sapito a la plancha	23,00
Bacalao al pil pil	23,00

Si tiene alergias, avisar en mesa

I.V.A. INCLUIDO

Carne

Solomillo a la plancha	24,00
Solomillo al foie	26,00
Solomillo al foie con salsa de oporto	27,00
Chuletón	52,00/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 1

Entrantes

Ibericos

Carpaccio de bacalao con mermelada de piquillo

Croquetas caseras

Plato a elegir

Pimientos rellenos

Bacalao al pilpil

Sapito a la plancha

Merluza en salsa verde

Solomillo de vaca con foie al oporto

Chuleta de novilla

Postre a elegir

pan -agua- café

37€
IVA INCLUIDO
Precio por persona

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

Bacalao al pilpil

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

57€
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 Aguileta (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

BAR RESTAURANTE Las Tablas

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

BAR RESTAURANTE Las Tablas

Blancos

	€
De la Casa (Verdejo - Valladolid)	12,00
Bornos (Verdejo - Valladolid)	22,00
Viña Salceda (Verdejo)	22,00
Campante (Ribeiro - Orense)	12,00
Barbadillo (Cadiz)	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 Caceres (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

I.V.A. INCLUIDO

BAR
RESTAURANTE
Las Tablas

Gregorio Uzquiano, 17

☎ **944 003 464**

48920 PORTUGALETE

www.restaurantelastablas.es

JULIO 2024