

BAR
RESTAURANTE











Las Tablas







Carta


Para empezar

Jamón ibérico de bellota	21,00
Paletilla ibérica	16,00
Lomo ibérico de bellota	18,00
Tabla de ibéricos	22,00
Tabla 4 quesos	19,00
Cecina de León	12,00
Espárragos de Navarra dos salsas	20,00
Ensalada de ventresca con sus ahumados	22,00
Croquetas caseras de jamón Ibérico (6 Uds.)   	10,00
Langostinos a la plancha (12 Uds.)	26,00
Gambas a la plancha (12 Uds.)	25,00
Carpaccio de bacalao con mermelada de piquillo 	17,00
Alcachofas salteadas con jamón y almendras tostadas..... 	17,00
Pulpo a la gallega	23,00
Pulpo braseado con puré de patatas 	23,00
Micuid con pasas y piñones  	23,00




Del mar

Zamburiñas (6 Uds.)	15,00
Almejas en salsa verde o al Chef  	S.M.
Chipirones a la plancha	22,00
Merluza a la romana o plancha  	22,00
Merluza en salsa verde	23,00
Pescados salvajes, lubina, rodaballo	S.M.
Sapito a la plancha	22,00
Bacalao al pil pil	23,00

Carne

Solomillo a la plancha	22,00
Solomillo al foie	24,00
Solomillo al foie con salsa de oporto 	25,00
Chuletón	45,00/kg
Todo ello acompañado de su guarnición	

Nuestros postres caseros

Tarta de queso horneada  	7,00
Pantxineta 	7,00
Pudding	6,00
Flan	6,00
Arroz con leche	6,00
Yogur	6,00

Otros postres y tartas

Tarta de galleta y caramelo	6,50
Tarta queso y fresa	6,50
Tarta queso y arandanos	6,50
Contesa	7,00
Escocés	10,00
Valenciano	10,00



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 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 (Cadiz)	16,00
Rimat (Chardonnay - Penedes)	16,00
Gran Feudo (Chardonnay - Navarra)	16,00
Sardasol (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



Gregorio Uzquiano, 17



944 003 464

48920 PORTUGALETE

www.restaurantelastablas.es