



TABARLOT

MENJA, BEU I RIU

ELS NOSTRES PRODUCTES DE PROXIMITAT



Com a restaurant de barri i amant de la nostra terra, busquem proveïdors de proximitat com:

Boqueria
Degustus
Art Cervesers

Cellers d'en Guilla
Caseus Afinadors
Montseny

Trabucaires
Jovanni Brothers
Bertran i Mascarell

Cervesa Sant Jordi
Cooperativa Falset
Forn Boix

LES NOSTRES TAPES

Patates Tabarlot, les braves al nostre estil	4.25€
Pebrots del Padrón "cabrejats"	4.50€
Les croquetes casolanes de:	1.75€/u
- Formatge de cabra i codony	
- La vermutada: patates xip, seitó en vinagre, olives i vermut	
- Porro i pernil dolç	
Bomba de l'àvia amb allioli de mel	4.75€
Cors de carxofa laminats i fregits	5.50€
Delícies de brie arrebossat amb panko i mermelada de figues	4.75€
Bombons de foie recoberts de poma amb almívar	8.50€
Bunyols de bacallà amb confitura de taronja	6.50€
Tires de pollastre arrebossades amb corn flakes i chutney	6.25€
Timbal de carbassó, formatge de cabra i mel	4.75€
Pop a la planxa amb oli de pebre vermell, espàrrecs de marge i encenalls de pernil	9.50€
Secret ibèric, reducció de ratafia i puré de moniato trufat	8.25€
Foie poêle	9.50€
Gambes vermelles de Palamós a la planxa	16.50€
Pa de vidre sucant amb tomàquet de penjar, oli d'alfàbrega i sal maldon	2.20€

M E N J A , B E U I R I U

10% IVA inclòs. Els nostres productes poden contenir al·lèrgens. Consulti al personal per a més informació

TAULES

**Pernil de gla
amb pa de vidre
sucat amb
tomàquet**

Ració: 16.50€
1/2 ració: 10.50€

**Pissarra d'embotits
catalans i pa de vidre
sucat amb
tomàquet**

Ració: 14.50€
1/2 ració: 9.50€

**Pissarra de
formatges catalans
amb mermelada
casolana i crustons**

Ració: 15.50€
1/2 ració: 10.25€

COQUES

TOTES LES COQUES VAN SERVIDES AMB PATATES PALLA

De pernil de gla , formatge brie i oli d'alfàbrega.....	6.50€
De formatge de cabra, pesto i tomàquet sec	6.50€
De sobrassada, formatge manxec i ceba de Figueres.....	6.50€
De pebrots escalivats i anxoves	6.50€

Pregunta pels nostres...

CARPACCIOS I TARTARS DEL DIA!

8.75€

10% IVA inclòs. Els nostres productes poden contenir al·lèrgens. Consulti al personal per a més informació

AMANIDES

TABARLOT

Remenat d'enciams i
crudités amb salmó fumat,
gules saltejades i tomàquet
cherry

7.50€

ESPINACS

Espinacs amb assortiment
de crudités, raves, nous,
formatge de cabra tebi i
vinagre balsàmic de Mòdena

7.50€

MONGETES

Mongetes tendres cuinades a
baixa temperatura, cogombre,
ceba, melmelada casolana de
mango i pernil de gla

7.50€

PLATETS

Botifarra esparracada del Vallès amb mongeta blanca i romesco casolà.....	8.50€
Terrina de peus de porc guisats amb xarrup de brou.....	7.75€
Hamburguesa Tabarlot, 100% de bou català amb enciam tomàquet, brie, ceba caramel·litzada i encenalls de foie	9.50€
Ous estrellats amb:.....	7.50€
- Pernil de gla	- Sobrassada
- Foie	- Botifarró
Pepito de filet de bou de La Cerdanya amb foie poêle.....	8.50€
Magret d'ànec a baixa temperatura amb reducció de vodka caramel.....	12.50€
Vieires a la planxa amb cremós de brou de peix i espàrrecs de marge.....	14.50€
Filet Wellington acompanyat de patata palla.....	15.75€
Caneló cruixent de confit d'ànec amb salsa de parmesà trufat.....	13.50€
Fagottini de pera i salsa de foie	9.50€

10% IVA inclòs. Els nostres productes poden contenir al·lèrgens. Consulti al personal per a més informació



POSTRES

Crema catalana amb carquinyolis de Caldes de Montbui	4.50€
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla	5.50€
Tiramisú tradicional fet a casa	5.50€
Pastís de formatge amb coulis de gerds	5.50€
La mousse de xocolata d'en Txema	4.50€
Catalanet amb porró de ratafia Trabucaires de Cardedeu	5.50€

10% IVA inclòs. Els nostres productes poden contenir al·lèrgens. Consulti al personal per a més informació

RECORDA:

Tots els dies **esmorzars**
de 8h a 12h.

De dilluns a divendres,
fórmula migdia de 12h a 16h.

Descobreix les nostres **tabarlotades**:
música en viu, exposicions d'art,
poesia i molt més!



www.tabarlot.com



www.tabarlot.com