

NUESTRAS CONSERVAS

Gildas artesanales	1,8 ud.	8
Piparras de Ibarra Eusko Label	5 media	7
Anchoas "00" del Cantábrico	2,5 ud.	18
Mejillones fritos en escabeche		8
Sardinillas en aceite de oliva		8
Zamburiñas en salsa de vieira		9
Navajas al natural		9
Boquerones en vinagre		9
Berberechos al natural		12
Habitas fritas baby con lascas de ibérico		9

NUESTRAS CHACINAS

Jamón Ibérico de Bellota cortado a cuchillo		21
Cecina de León	6,5 media	11
Tabla de quesos	8 media	15
Tabla de ibéricos	8 media	15
Semicurado trufado		8
Mortadela trufada con parmesano		9

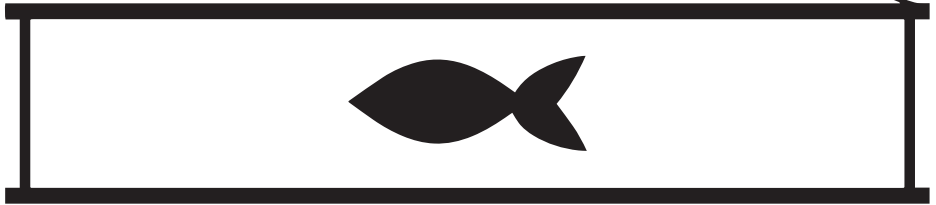
NUESTRAS RACIONES

Ensaladilla Rusa <i>La Tabarra</i>		10
Alcachofas en aceite de oliva y lascas de ibérico		11
Burrata trufada, tomate cherry, rúcula y pesto verde		13
Matrimonio de anchoa del Cantábrico y boquerón en vinagre	3,2 ud.	13
Ventresca de atún y tomate de temporada		11
Chipirones en su tinta		11
Tartar de navajas		14
Pata de pulpo, tinta y pimentón		17
Salteado de garbanzos y zamburiñas		14
Roast beef y salsa de mostaza y eneldo		13
Carpaccio de buey, emulsión de trufa y parmesano		15
Steak tartar <i>La Tabarra</i>		16
Mini hamburguesas de pulled pork, queso, cebolla morada y rúcula	4ud.	13
Carrillera de ternera y puré de patata trufado		15

Pregunta por nuestros postres caseros

Todos los precios incluyen 10% IVA. Todos nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos. Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor consulte a nuestro personal para ofrecerle un mejor servicio. Todos los precios se incrementarán un 10% en terraza.

La Tabarra



Madrid