

# TABERNA

Famija

DESAYUNO  
BREAKFAST

## BOCADILLOS FRÍOS - COLD SANDWICHES

	MEDIO	ENTERO
Jamón ibérico de bellota - Acorn-fed Iberian ham	5,00 €	8,00 €
Jamón serrano - Serrano ham	3,00 €	5,00 €
Chorizo ibérico de bellota - Acorn-fed Iberian chorizo	3,00 €	4,90 €
Salchichón ibérico de bellota - Acorn-fed Iberian sausage	3,00 €	4,90 €
Lomo ibérico de bellota - Acorn-fed Iberian loin	3,00 €	6,90 €
Fuet de Vic - Fuet from Vic	2,50 €	4,00 €
Longaniza de Pagés - Pages Sausage	3,00 €	4,90 €
Butifarra negra - Blood sausage	2,50 €	4,00 €
Butifarra blanca - White sausage	2,50 €	4,00 €
Jamón dulce - York Ham	2,50 €	4,00 €
Atún (lomos) - Tuna (Loins)	2,60 €	4,00 €
Queso curado de oveja - Sheep cured cheese	3,00 €	5,00 €
Queso mezcla semi - Semi-mixed cheese	2,50 €	4,00 €
Vegetal - Vegetable	3,00 €	5,00 €

## BOCADILLOS CALIENTES - HOT SANDWICHES

	MEDIO	ENTERO
Lomo - Loin	3,00 €	4,00 €
Serranito - Serranito	3,00 €	5,00 €
Lacón - Cured ham	3,00 €	4,00 €
Panceta a la brasa - Grilled pancetta	3,00 €	4,00 €
Bacón - Bacon	3,00 €	4,00 €
Butifarra de pagés - Pages sausage		6,00 €
Salchichas - Sausage	3,00 €	4,00 €

Chistorra de Navarra - Chistorra from Navarra	3,00 €	4,00 €
Pepito de ternera - Veal pepito		6,00 €
Hamburguesa complete (queso cheddar, cebolla caramelizada, bacon) - Complete Burger (cheddar cheese, caramelized onion, bacon)		10,00 €
Frankfurt - Hot dog		4,00 €
Tortilla de patatas - Spanish omelette with potatoes	2,90 €	4,00 €
Tortilla francesa - French-style omelette	2,50 €	3,90 €
Chorizo gallego - Galician chorizo		4,00 €
Pincho - Skewer	3,00 €	4,90 €
Bikini - Grilled ham and cheese sandwich		4,00 €
Vegetal - Vegetable	3,50 €	5,50 €

## POSTRES

Tarta de queso casera - Cheesecake, homemade		5,50 €
Crema catalana casera - Crème brûlée, homemade		5,50 €
Trufas con nata - Truffles with whipped cream		5,50 €
Coulant de chocolate - Chocolate lava cake		5,50 €
Canutillos de crema - Cream-filled pastry rolls		5,50 €
Crep rellena de helado - Ice cream-filled crepe		5,50 €
Mil hojas de cremas - Layered puff pastry with cream		5,50 €
Tarta larpeira - Larpeira cake		5,50 €
Tarta de Santiago - Santiago almond cake		5,50 €
Tarta de Santiago con chocolate - Chocolate-covered Santiago almond cake		5,50 €
Tarta Taten - Tarte Tatin		5,50 €
Helados artesanos (limón, chocolate belga, mango, vainilla, etc.) - Artisanal ice creams (lemon, Belgian chocolate, mango, vanilla, etc.)		5,00 €
Macedonia de frutas - Fruit salad		5,50 €
Frutas del tiempo - Seasonal fruit platter		4,00 €

## PLATOS COMBINADOS - MIXED FOOD

Bacon con huevos y patatas - Bacon with eggs and potatoes	9,00 €
Lomo con huevo y patatas fritas - Loin with egg and French fries	9,00 €
Bistec con patatas y ensalada - Steak with potatoes and salad	10,50 €
Butifarra con judías y tomatinos - Butifarra with beans and tomatinos	9,00 €
Escalona de pollo con patatas - Chicken step with potatoes	8,00 €
Salchichas con huevo y patatas fritas - Sausages with egg and fries	8,00 €
Calamares a la andaluza con ensalada - Andalusian-style squid with salad	12,00 €
Huevos fritos con patatas y jamón - Fried eggs with potatoes and ham	12,00 €
Sepia con patatas y pimiento - Cuttlefish with potatoes and peppers	12,00 €
Bistec con ensaladilla rusa y huevo duro - Steak with Russian salad and hard-boiled egg	10,50 €
Chorizo gallego con huevo frito y patatas - Galician chorizo with fried egg and potatoes	8,00 €
Merluza a la romana con ensalada - Roman-style hake with salad	12,00 €
Huevos cabreados - Pissed eggs	10,90 €
Zorza con huevo y patata - Zorza with egg and potato	10,90 €
Pan - bread	1,00 €
Pan con tomate - Bread with tomato	1,80 €

## CAZUELITAS CALIENTES - HOT CASSEROLES

Provolone con tostaditas - Provolone with toasts	11,00 €
Fundí con tostaditas - I melted with toasts	11,00 €
Callos picantes - Spicy tripe	9,00 €
Caracoles - Snails	11,00 €
Pochas con almejas - Bean Stew with Clams	12,00 €
Alubias rojas con almejas - Red beans with clams -	14,00 €
Cocochas de bacalao con salsa verde y espárragos - Cod coconuts with green sauce and asparagus	16,00 €
Marmitako de atún - Tuna stew	14,00 €
Albóndigas con sepia - Meatballs with cuttlefish	9,00 €
Cigalitas salteadas con cebolla - Sautéed cigalitas with onion	12,00 €
Gambas al ajillo - Garlic prawns	12,00 €
Gambas, gula y almejas - Prawns, gluttony, and clams	22,00 €
Garbanzos con callos - Chickpeas with tripe	8,00 €
Garbanzos con calamarcitos - Chickpeas with squid	9,00 €
Alcachofas con almejas - Artichokes with clams	12,00 €
Choricillo al diablo - Deviled chorizo	8,00 €
Huevos cabreados - Angry eggs	12,00 €
Cocido gallego por encargo - Galician stew by order	

## ARROCES - RICE

Arroz caldoso con bogavante - Rice stew with lobster	24,00 €
Paella de marisco - Seafood paella	16,00 €
Paella mixta - Mixed paella	16,00 €
Paella negra - Black paella	16,00 €
Cazuela de arroz con conejo y caracoles - Rice casserole with rabbit and snails	16,00 €
Risotto al parmesano - Risotto with Parmesan	10,00 €
Fideuá - Fideua	16,00 €
Arroz de caza (por encargo) - Hunting rice (on request)	20,00 €

\*Mínimo 2 personas - Minimum 2 people

## ENSALADAS - SALADS

Ensalada griega - Greek salad	12,00 €
Ensaladilla rusa - Russian salad	6,50 €
Salpicón de pulpo - Octopus splashes	12,00 €
Esqueixada de bacalao - Cod squeixada	12,00 €

## CARNES - MEATS

Chuletón de ternera gallega a la parrilla - Grilled Galician beef ribeye steak	20,00 €
Entrecot de ternera gallega a la parrilla - Grilled Galician veal entrecote	16,00 €
Chuletón vaca vieja a la parrilla (por peso) - Grilled old cow steak (priced by weight)	39,50 €
Churrasco a la parrilla - Grilled steak	14,00 €
Solomillo a la parrilla - Grilled sirloin steak	19,00 €
Espaldista de lechazo al horno - Oven-roasted suckling lamb shoulder	22,00 €
Costillas de cordero lechal a la parrilla - Grilled suckling lamb ribs	16,00 €
1/4 lechazo asado al horno - 1/4 roast suckling pig in the oven	50,00 €
Secreto ibérico - Iberian secret	17,00 €

## CARNES ESTOFADAS - BRAISED MEATS

Rabo de toro - Bull's tail	16,00 €
Carrillera ibérica con parmentier de patata - Iberian cheek with potato parmentier	16,00 €

## PESCADOS - FISH

Lubina a la sal - Sea bass with salt	19,00 €
Dorada a la sal - Sea bream with salt	19,00 €
Rape a la brasa con verduras - Grilled monkfish with greens	19,00 €
Rodaballo a la brasa con patata asada - Grilled turbot with roasted potato	21,00 €
Lomo de merluza en salsa verde con almejas y espárragos - Hake loin in green sauce with clams and asparagus	19,00 €
Lenguado a la parrilla - Grilled soles	22,00 €
Parrillada de pescado y marisco - Grilled fish and seafood	24,00 €
Atún rojo con verduras al wok - Red tuna with greens in the wok	19,00 €
Salmon a la brasa - Grilled salmon	15,00 €
Bacalao a la brasa - Grilled cod	19,00 €
Bacalao con almejas - Cod with clams	19,00 €
Bacalao a la muselina de ajos - Cod with garlic muslin	19,00 €

\*Mínimo 2 personas: Lubina a la sal y dorada a la sal -  
\*Minimum 2 people: Sea bass with salt and sea bream with  
salt.

Salsas roquefort - pimienta... 2,50 €  
Roquefort sauce - pepper...



# TABERNA

*Figurita*

MENÚ

## TAPAS FRÍAS - COLD TAPAS

Olivas - Olives	3,00 €
Queso puro de oveja - Pure sheep cheese	10,00 €
Queso mezcla semi - Semi mixed cheese	6,00 €
Queso de cabra - Goat cheese	10,00 €
Queso gamoneu - Gamoneu cheese	12,00 €
Queso cabrales - Cabrales cheese	12,00 €
Queso roquefort - Roquefort cheese	12,00 €
Queso mahón - Mahon cheese	10,00 €
Surtido de quesos - Assortment of cheeses	20,00 €
Jamón ibérico de bellota reserva - Iberian acorn-fed reserve ham	20,00 €
Jamón y queso imperial - Imperial ham and cheese	25,00 €
Lomo ibérico de bellota reserva - Iberian acorn-fed reserve loin	25,00 €
Chorizo ibérico de bellota reserva - Iberian acorn-fed reserve chorizo	10,00 €
Salchichón ibérico de bellota - Iberian acorn-fed reserve salchichón	10,00 €
Chorizo picante de León - Spicy chorizo from León	8,00 €
Cecina de vaca - Beef cecina	18,00 €
Longaniza de pagès - Pages sausage	10,00 €
Fuet de Vic - Fuet from Vic	8,00 €
Chorizo gallego - Galician chorizo	6,00 €
Surtido de embutidos - Assortment of sausages	18,00 €
Anchoas del Cantábrico con tostadas - Cantabrian anchovies with toast	2,00 €
Berberechos de las rías (lata) - Estuaries cockles (can)	12,00 €
	6,00 €
Mejillones - Mussels	8,00 €
Ventresca de atún - Tuna belly	7,00 €
Lomitos de atún - Tuna loins	
	1,00 €
Pan - bread	1,80 €
Pan con tomate - Bread with tomato	

## TAPAS CALIENTES - HOT TAPAS

Patatas bravas - Brave potatoes	5,00 €
Tortilla de patatas - Spanish omelette	4,50 €
Tortilla (al gusto) - Omelette (to taste)	4,50 €
Pimientos del Padrón - Padrón peppers	6,00 €
Croquetas de carne cocida - Cooked meat croquettes	8,00 €
Croquetas de gambas al ajillo - Garlic shrimp croquettes	8,00 €
Buñuelos de bacalao - Cod fritters	9,00 €
Chocos a la andaluza - Andalusian-style cuttlefish	12,00 €
Calamares a la andaluza - Andalusian-style squid	12,00 €
Chipirones a la andaluza - Andalusian-style baby squid	12,00 €
Cazón marinado en adobo - Marinated dogfish	10,00 €
Boquerones a la andaluza - Andalusian-style anchovies	9,00 €
Boquerones de Santurce - Santurce anchovies	12,00 €
Mejillones al vapor - Steamed mussels	10,00 €
Mejillones a la marinera - Mussels with marinara sauce	12,00 €
Berberechos al vapor - Steamed cockles	12,00 €
Almejas a la marinera - Clams with marinara sauce	14,00 €
Almejas al estilo Jabugo - Jabugo-style clams	14,00 €
Navajas a la plancha - Grilled razor clams	SM
Pulpo a la gallega - Galician-style octopus	22,00 €
Morcilla de Burgos - Burgos blood sausage	8,00 €
Jamón gallego curado - Galician cured ham	8,00 €
Pincho moruno - Moorish skewers	6,50 €
Torreznos de Soria - Soria pork cracklings	3,75 €
Foie con mermelada higo y tostaditas - Foie gras with fig jam and toast	14,00 €

## ENTRANTES FRÍOS - COLD STARTERS

Ensalada verde - Green salad	7,00 €
Ensalada de queso de cabra - Goat cheesecake salad	10,50 €
Tomate de Barbastro con ventresca de atún - Barbastro tomato with tuna belly	10,00 €
Burrata con frutos secos y mermelada de calabaza - Burrata with nuts and pumpkin marmalade	10,50 €
Ensalada César - Caesar salad	10,50 €
Espárragos de Navarra con salsa tártara - Navarre asparagus with tartare sauce	10,50 €
Tartar de atún con guacamole - Tuna tartare with guacamole	16,00 €
Tostadas con anchoas - Toast with anchovies	2,00 €
Carpaccio de bacalao con coulis de tomate - Cod carpaccio with tomato coulis	16,00 €

## ENTRANTES CALIENTES - HOT STARTERS

Caldo gallego - Galician broth	6,00 €
Canelones de la abuela - Grandma's cannelloni	10,00 €
Sopa de marisco - Seafood soup	12,00 €
Macarrones a la boloñesa - Macaroni Bolognese	10,00 €
Pimientos de Padrón - Peppers from Padrón	6,00 €
Pulpo a la gallega - Galician octopus	22,00 €
Tallarinas - Clams	13,00 €
Zamburinas - Scallops	12,00 €
Almejas al vapor o mariscos - Steamed clams or seafood	14,00 €