

Deixa't portar pel ritme de la cuina



TABALET

AL RITME DE LA CUINA

Hay latidos que no nacen del pecho, sino de la calle.
Tabalet es ese redoble seco, como una traca.
Es ritmo de plaza, de sobremesa, de fiesta sin reloj.
No seguimos el compás, lo marcamos.
Porque cuando la vida calla...
el tabalet responde.

TABALET

AL RITME DE LA CUINA

Se servirá pan de masa madre con tomate y alioli 1,95€/ppp. Avise al camarero si no lo desea.

MOSSETS

Croqueta de cocido (ud)	3€	
Croqueta casera de cocido, con sabor a domingo en casa		
Croqueta de jamón (ud)	3€	
Croqueta casera de jamón, el sabor de toda una vida		
Gilda doble estilo	3,60€	
Queso, anchoa o boquerón y pimiento		

ENTRANTES

CALIENTES

Calamar de la playa 19€		
A la brasa con toque cítrico y mayonesa suave		
Fritura de calamar 12,90€		
Calamarcitos frescos con rebozado crujiente		
Pulpo del Mediterráneo .. 24,90€		
A la brasa con cremoso de patata y aceite de pimentón		
Pescado de lonja frito ... 16,90€ ..		
Selección del día frito al estilo andaluz		
Clòtxina valenciana 12,90€ ..		
Clòtxina (o mejillón de temporada) al vapor		
Tellinas a la brasa 15,90€ ..		
Con ajo, perejil y un toque de brasa		
Torrezno de autor 9,80€ ..		
Sobre una base de cremoso de patata y yema curada		
Bravas Tabalet 7,90€ ..		
Con nuestra salsa de la casa con toque de romero ahumado		
Sepia braseada 15,90€ ..		
Sepia braseada en su propia tinta		

FRÍOS

Ensaladilla del mar 9,90€ ..		
Con gambón y sepia		
Tomate valenciano con ventresca 14,90€ ..		
Tomate de temporada de huertas valencianas con cebollita y ventresca de atún		
Tomate de la huerta valenciana con burrata al pesto 15,90€ ..		
Jamón Ibérico de Bellota .. 23,90€		
Jamón 100% Ibérico cortado a cuchillo		

ALÉGENOS GLUTEN, CRUSTÁCEOS, HUEVO, PESCADO, CACAHUETES, SOJA, LÁCTEOS, FRUTOS CÁSCARA, APIO, MOSTAZA, GRANOS SÉSAMO, DIÓXIDO AZUFRE Y SULFITOS, ALTRAMUICES, MOLUSCOS

*Se les informa que todos nuestros productos pueden contener trazas de algún tipo de alérgeno:

TABALET

AL RITME DE LA CUINA

PESCADOS

Dorada del Tabalet	21,90€	 
A la brasa con cremoso de verduras de temporada		

CARNES

Chuletón a la brasa de vaca rubia gallega..... 65€/kg madurado 45 días

Contramuslo de pollo macerado a la brasa 16,90€

Entrecot de ternera gallega (300gr) 23,90€

Todas las carnes llevan guarnición a elegir entre:

Patatas fritas, pimientos del piquillo estofados o tomatitos cherry con tomillo.

ARROCES

Pueden ser secos o melosos



Precio por persona

Valenciana de toda la vida	17,90€	
Judía, alcachofa, garrofó, pollo y conejo		

Señoret del Mediterráneo	18,90€	   
Gambón y marisco variado, todo pelado		

A banda de verdad	18,90€	  
Arroz seco con fondo de pescado		

Marisco	18,90€	   
Gambón, cigala y marisco de temporada		

Negre amb tot	18,90€	   
Arroz negro con marisco y alioli		

Gamba roja de Dénia	24€	 
Arroz con esencia de gamba roja		

Bogavante de ración	24€	 
Arroz con bogavante		

Pato y setas	21€	  
Confit de pato, setas y fondo sabroso		

Fideuà de carrillera Ibérica .	21,90€	
Fideuà con jamón Joselito		

Preguntar disponibilidad uds. limitadas



ALÉRGENOS  GLUTEN,  CRUSTÁCEOS,  HUEVO,  PESCADO,  CACAHUETES,  SOJA,  LÁCTEOS,  FRUTOS CÁSCARA ,  APIO,  MOSTAZA,  GRANOS SÉSAMO,  DIÓXIDO AZUFRE Y SULFITOS,  ALTRAMUCES,  MOLUSCOS

*Se les informa que todos nuestros productos pueden contener trazas de algún tipo de alérgeno:              

TABALET

AL RITME DE LA CUINA

POSTRES

Tarta de quesos de la Terreta 7,50€

Mezcla de quesos valencianos, cocción individual



Coulant del trópico 7,50€

Coulant relleno de dulce de leche con helado de plátano



Torrija de horchata y sol 7,50€

Torrija caramelizada con helado de horchata



ALÉRGENOS GLUTEN, CRUSTÁCEOS, HUEVO, PESCADO, CACAHUETES, SOJA, LÁCTEOS, FRUTOS CÁSCARA, APIO, MOSTAZA, GRANOS SÉSAMO, DIÓXIDO AZUFRE Y SULFITOS, ALTRAMUCES, MOLUSCOS

*Se les informa que todos nuestros productos pueden contener trazas de algún tipo de alérgeno: