



EST.

2014

**TATEL**

Disfruta la Experiencia TATEL  
Enjoy the #TATELExperience

 @tatelrestaurants



## ENTRANTES STARTERS

### FRÍOS | COLD

Ostras TATEL - LaBelle N.3 (ud.)(SG) TATEL oysters - LaBelle N.3 (ut.)(GF)	6€
Jamón Cinco Jotas de bellota 100% Ibérico Jamón Cinco Jotas acorn-fed 100% Ibérico ham	38€
Ensaladilla TATEL con gamba blanca Ensaladilla TATEL with shrimp (Spanish potato salad)	22€
Ensalada de hojas de espinaca, higos, membrillo y queso de la Sierra de Madrid (SG) Spinach, fig and quince paste salad with cheese from la Sierra de Madrid (GF)	19€
Burrata con piñones caramelizados, vinagreta de miel y lavanda (SG) Burrata with candied pine nuts and honey and lavender vinaigrette (GF)	24€
🍷 Atún rojo muy fino con AOVE TATEL y nuestro aliño secreto Thin slices of red tuna with TATEL EVOO and our secret dressing	32€
Ensalada de aguacate, canónigos, piñones y toques frescos Avocado, lamb's lettuce, pine nuts salad with a fresh touch	22€
Ensalada de verdura ahumada, carpaccio de ternera y lascas de manchego (SG) Smoked vegetable salad, veal carpaccio, sliced Manchego (GF)	22€
Tartar de atún rojo con huevo y patata paja Red tuna tartare, fried egg and crispy potato	32€


🍷 Clásico de TATEL | SG Sin gluten | V Vegano

Suplemento de terraza: 10% | Pan y aperitivo 3,50€ (por persona)

Si padece alguna alergia, intolerancia o restricción alimentaria, por favor, le rogamos que informe a nuestro personal.



Todo el pescado crudo ha sido congelado previamente durante 72h


## CALIENTES | HOT

Buñuelos de camarones con salsa chorón a nuestro estilo Baby Shrimp fritters with of our choron sauce	18€
Croquetas de jamón ibérico Iberian ham croquettes	16€
 Tortilla TATEL. Nuestra clásica trufada (SG) Tortilla TATEL (Our classic truffled omelette)(GF)	19€
Berenjenas crujientes y sabayón tibio de miel Crispy eggplants and warm honey sabayon	17€
Aguacate aliñado al ajillo con marisco y toques picantes Fresh avocado "al ajillo" with spicy seafood	30€
Langostinos en tempura con emulsión de encurtidos Crispy Shrimp tempura, pickled vegetables emulsion	28€
Pulpo a la parrilla, patata ratte con mayonesa de perejil y mojo canario Grilled octopus, ratte potato with parsley mayonnaise, Canarian mojo sauce	29€



## ARROCES Y PASTAS RICE & PASTA

Arroz del señoret (mín. 2 personas) (SG) Señoret rice (min. 2 people)(GF)	26€ (p.p.)
Arroz con verduras de temporada y flores de alcachofa a la brasa (mín. 2 pers.)(V) Rice with seasonal vegetables and grilled artichokes (min. 2 people)(V)	24€ (p.p.)
 Arroz TATEL con costilla de vacuno a baja temperatura (min. 2 pers.) TATEL rice with slow-cooked beef ribs (min. 2 people)(GF)	28€ (p.p.)
 Risotto de sémola con trufa rallada Semolina risotto with grated truffle	26€
Super canelón de pularda, setas y parmesano Poularde and mushroom cannelloni	24€
Macarrón gordo a la trufa Big macaroni with truffle sauce	24€

 TATEL Classic I (GF) Gluten free I (V) Vegan.  
Terrace supplement: 10% | Bread and appetizer €3.50 (per person)  
If you have any food allergies, please let someone from our staff know.  
All raw fish has been previously frozen for 72 hours.




## PESCADOS FISH

Bacalao al pil-pil con centollo y encurtidos (SG) Pil-pil cod with spider crab and pickles (GF)	31€
Lomo de atún rojo con espiral de verduritas Red tuna loin with vegetable noodles	35€
Lomo de merluza a la romana con trigo sarraceno a la tinta de calamar Battered hake loin with squid ink backwheat	28€
Lubina a la plancha con tartar de tomate y hierbas aromáticas Grilled sea bass, tomato tartare, fine herbs	34€
Bacalao negro marinado en miso (SG) Black cod loin marinated in miso sauce (GF)	38€
Pescado del día (Llegado directamente de las mejores lonjas del país) Fish of the day (directly from the best spanish fish markets)	S/M



## CARNES MEAT

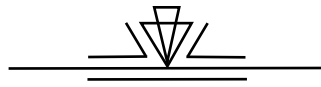
Solomillo madurado a la brasa (SG) Grilled matured beef filet steak (GF)	35€
Pluma de cerdo ibérico a la parrilla (SG) Grilled iberian pork loin (GF)	32€
 La Milanesa de TATEL, con huevo poché y trufa TATEL milanese, poached egg and truffle	32€
Lingote de pularda a la brasa con hierbas provenzales (SG) Poularde grilled, provencal herbs (GF)	28€
Costillar de cordero lechal asado con patata risolada (SG) Roasted suckling lamb rack, french roasted potatoes	34€
Steak tartar con pan de aceite a la parrilla Steak tartare with grilled oil olive bread (GF)	33€
Costilla de ternera glaseada a baja temperatura (SG) Slow-cooked glazed veal ribs (GF)	32€
Chuletón Simmental madurado 45 días a la brasa (SG) 45 days dry-aged Matured Simmental beef steak (GF)	85€/kg

 Clásico de TATEL | SG Sin gluten | V Vegano

Suplemento de terraza: 10% | Pan y aperitivo 3,50€ (por persona)

Si padece alguna alergia, intolerancia o restricción alimentaria, por favor, le rogamos que informe a nuestro personal.

Todo el pescado crudo ha sido congelado previamente durante 72h





## GUARNICIONES SIDES

Patatas TATEL con trufa y parmesano TATEL Truffle fries with parmesan	14€	Boniato asado (SG) Roasted sweet potatoes (GF)	6€
Patatas fritas French fries	6€	Pimientos del padrón (SG) Pimientos del padrón (GF)	12€



## POSTRES DESSERTS

 Nuestra famosa tarta de queso Our famous cheesecake	12€
Tarta BRUTAL de chocolate BRUTAL chocolate cake	10€
Tarta fina de manzana con helado de vainilla Thin apple tart with vanilla ice cream	12€
Piña asada al carbón, mango natural y sorbete de limón (SG) (V) Roasted pineapple, fresh mango and lemon sorbet (GF) (V)	10€
Cremoso de mascarpone, breva en almíbar y maracuyá (SG) Greek yogurt, honey and candied walnuts (GF)	10€
Crêpe Suzette, flambeado con licor de naranja Crêpe Suzette with orange liqueur flambé	12€
Frambuesa natural, gratén de crema pastelera y helado de pistacho (SG) Fresh raspberries, custard gratin, pistachio ice cream (GF)	12€
Helados variados Selection of ice cream	8€
Sorbete de limón Lemon sorbet	8€

 TATEL Classic I (GF) Gluten free I (V) Vegan.  
Terrace supplement: 10% | Bread and appetizer €3.50 (per person)  
If you have any food allergies, please let someone from our staff know.  
All raw fish has been previously frozen for 72 hours.



# TATEL

**Madrid**

•

Ibiza

•

Beverly Hills

•

Doha

•

Riyadh

•

Mexico City

Disfruta la Experiencia TATEL #TATELExperience



EST.

2014

**TATEL**