

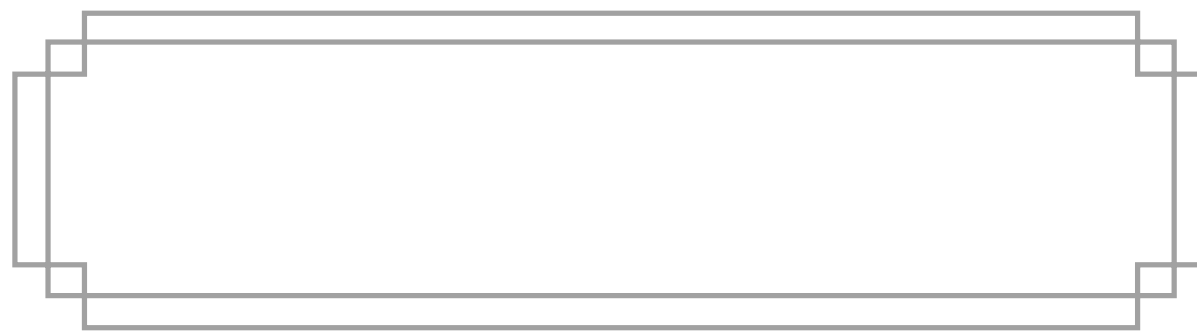


EST.

2014

TATEL

RESTAURANTE



Empty rectangular box for text entry.

Empty rectangular box for text entry.

Empty rectangular box for text entry.

Empty rectangular box for text entry.

Empty rectangular box for text entry.

Empty rectangular box for text entry.

Empty rectangular box for text entry.

AVISO ALERGIA ALIMENTARIA. SI ES ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO
NECESITA UNA DIETA ESPECIAL, LE ROGAMOS QUE SE LO COMUNIQUE
AL PERSONAL DEL RESTAURANTE.

PRECIOS EN EUROS CON IVA INCLUIDO.



VEGETARIANO



POSIBILIDAD SIN GLUTEN

Empty menu box

Empty menu box

Empty menu box

Empty menu box

Empty menu box

Empty menu box




Empty menu box

IF YOU HAVE AN ALLERGY OR A SPECIAL DIET, PLEASE TELL OUR STAFF.
ANY PRODUCT OUT OF THE MENU WILL HAVE AN EXTRA CHARGE.

PRICES IN EUROS WITH VAT INCLUDED





 VEGETARIAN  GLUTEN FREE OPTION AVAILABLE

ENTRANTES



Jamón 100% ibérico de bellota 5J al corte con pan cristal y tomate ibicenco 	38
Jamón de Wagyu al corte con pan cristal y tomate ibicenco 	38
Anchoas de Santoña	34
Degustación de crudos (Sashimi de atún, salmón, Hamachi, ostra Fine de claire y carabinero) Min 2 pax	49 P/P
Tortilla trufada (La clásica de TATEL)	25
Berenjenas crujientes con sabayón tibio de miel 	16
Ensaladilla rusa con gamba	24
Burrata con vinagreta de miel y lavanda	25
Aguacate aliñado con carabinero al ajillo	32
Croquetas de jamón ibérico	20
Huevos rotos con patata y jamón ibérico	25
Ceviche de lubina con leche de tigre de Ají rocoto y puré de boniato	26
Huevos estrellados con atún rojo	34
Atún rojo muy fino con AOVE TATEL	29

Pulpo a la brasa con patato Ibicenco y aceite de pimiento de La Vera	34
Buñuelos de bacalao con toque de tomate	16
Calamar andaluza con alioli de cítricos y hierbas	26
Carpaccio ligeramente braseado de wagyu con foie y trufa	28
Tomate corazón de buey con bonito y alcachofas confitadas	21
Tiradito de hamachi con fruta de la pasión y ají amarillo	24
Oscietra Caviar 30gr	150
Oscietra Caviar 50gr	250



ARROCES Y PASTAS

Arroz meloso con bogavante 	46 P/P
Arroz a banda con carabineros 	46 P/P
Arroz con verduritas de temporada	28
Macarrón gordo a la trufa 	28
Risotto de sémola con trufa rallada 	30
Spaguettoni al limone con tartar de gamba roja de ibiza y lingote de caviar	39








DEL MAR

Bacalao negro 	40
Lomo de atún rojo a la parrilla 	42
Lubina en costra de sal con su guarnición refrescante (min 2 pax)	40 P/P
Filete de corvina a la parrilla dashi y setas	29
Carabineros a la parrilla (precio por unidad)	12

DE LA TIERRA

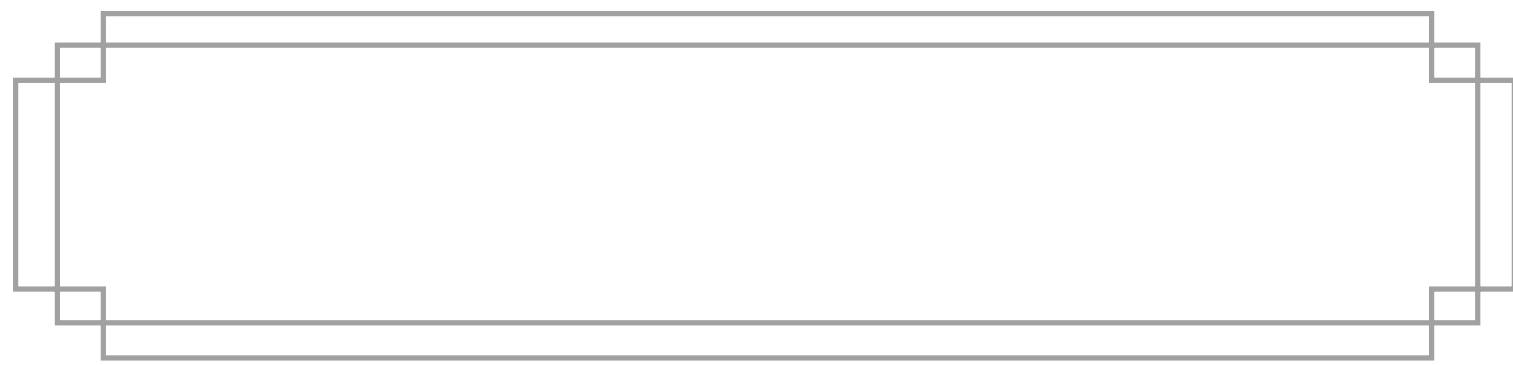
Steak tartar de vaca	34
Solomillo madurado a la brasa 	42
Lomo alto de vaca a la brasa 	40
Milanesa de ternera con huevo poché	38
Chuletón de vaca madurado 40 días (precio segun mercado y peso)	
Rack de cordero con su jugo aromatizado con hierbas mediterráneas	38

GUARNICIONES

Patatas puente nuevo 	8
Puré de patatas trufado  	9
Pimientos de Padrón  	8
Espárragos al grill  	8

POSTRES

Tarta brutal de chocolate	13
Torrija caramelizada (10 min)	14
Le cheesecake	13
Tarta de manzana (10 min)	13
Tarta de zanahoria	13



PRECIOS EN EUROS CON IVA INCLUIDO.

--

--

--

--

--

--

--

PRICES IN EUROS WITH VAT INCLUDED

COCKTAIL

COCO CHANEL

14

Belvedere Vodka Citrus, Lychee, Raspberry, Grapefruit Juice and Rose Water

Belvedere Vodka Citrus, Lychee, Frambuesa, Zumo de Pomelo y Agua de Rosas

CHIKARA

14

Belvedere Vodka, Mango Chutney, Passion Fruit, Lime and Blueberries Juice

Belvedere Vodka, Chutney de Mango, Fruta de la Pasión, Zumo de Lima y Arándanos

CARDAMOM GIMLET

14

Gin and Cardamom Homemade Cordial

Ginebra y Cordial Casero de Cardamomo

ELEGANCE MARTINI

14

Belvedere Vodka, Raspberry and Passion Fruit

Belvedere Vodka, Frambuesa y Fruta de la pasión

MENÚ
BEBIDAS

DRINK
MENU

CHAMPAGNE



VEUVE CLICQUOT
Brut

25 165 320

VEUVE CLICQUOT
Rosé

27 175 335

VEUVE CLICQUOT
Rich

180 340

VEUVE CLICQUOT
Rich Rosé

190

MOËT & CHANDON
Brut Impérial

150

MOËT & CHANDON
Rosé Imperial

160

DOM PÉRIGNON VINTAGE
Brut

335 780

DOM PÉRIGNON VINTAGE
Rosé

650 1290

DOM PERIGNON
Plénitude 2

700

RUINART
Brut

130

RUINART BLANC DE BLANCS
Brut

185



RUINART
Rosé

185

LOUIS ROEDERER
CRISTAL VINTAGE
Brut

390

LOUIS ROEDERER
Blanc de Blancs

185

LOUIS ROEDERER
CRISTAL VINTAGE
Rosé



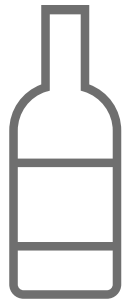
760

MENÚ
BEBIDAS

DRINK
MENU

WHITE WINE

VINO BLANCO

			
SPAIN ESPAÑA			
JAVIER SANZ VITICULTOR Verdejo. Rueda	7	36	
GOMEZ CRUZADO Viura, Tempranillo Blanco. Rioja		34	
GREGAL D'ESPIELLS Gewürztraminer, Malvasía, Muscat. Penedès	6	32	
MIRANDA D'ESPIELLS Chardonnay. Penedés	6	34	
MUGA Viura, Malvasía. Rioja	6	34	54
GODEVAL Godello. Valdeorras		38	
PAZO TIZON Teixadura, Albariño, Godello & Loureira. Galicia		38	
DO FERREIRO Albariño. Rías Baixas	8	38	
LES BRUGUERES Garnacha Blanca. Priorat		44	

MENÚ
BEBIDAS

DRINK
MENU



HACIENDA DE ARINZANO

Chardonnay. Navarra

38

QUIBIA

Callet, Premsal Blanco. VT Mallorca

8

38

V MALCORTA

Verdejo Malcorta. Rueda

46

REST OF THE WORLD RESTO DEL MUNDO

LAS NIÑAS ELLA

Chardonnay. Chile

38

LOUIS LATOUR

Chardonnay, Ardèche. France

34

ST URBANS HOFF

Vineyards Riesling. Germany

42

CLOUDY BAY

Sauvignon Blanc, Marlborough.
New Zealand

74

145

LIVIO FELLUGA PINOT GRIGIO

Pinot Grigio. Friuli-Venecia Julia. Italy

52

COMTE LAFOND

Sauvignon Blanc. Sancerre. France

75

DE LADOUCETTE

Sauvignon Blanc. Pouilly Fumé. France

75

MENÚ
BEBIDAS

DRINK
MENU



SAMUEL BILLAUD CHABLIS
Chardonnay. France

56

**LOUIS LATOUR MEURSAULT
CHÂTEAU DE BLAGNY**
Chardonnay. Burgundy. France

160

ROSÉ WINE **VINO ROSADO**

SPAIN ESPAÑA

MUGA
Garnacha, Viura, Tempranillo. Rioja

6 32 50

AURORA D'ESPIELLS ROSÉ
Pinot Noir, Xarel·lo, Syrah. Penedés.

6 32

CLOS DE LOM
Monastrell. Valencia

38

A DE ARINZANO
Tempranillo. Navarra

38

FRANCE FRANCIA



WHISPERING ANGEL

Garnacha, Cinsault, Syrah.
Côtes de Provence

11 58 100

BY OTT

Garnacha negra, Cinsault, Syrah.
Côtes de Provence

9 42

CHÂTEAU PIGOUDET CLASSIC ROSÉ

Syrah, Cabernet Sauvignon, Cinsault,
Garnacha

48

DOMAINES OTT CHÂTEAU DE SELLE

Cinsault, Garnacha, Syrah.
Côtes de Provence

82

GARRUS

Garnacha, Rolle. Côtes de Provence

210

RED WINE VINO TINTO

SPAIN ESPAÑA

CILLAR DE SILOS CRIANZA

Tempranillo. Ribera del Duero

8 36

GÓMEZ CRUZADO CRIANZA

Ganacha, Tempranillo. Rioja

7 34

VEL'UVEYRA

Mencía. Ribera Sacra

8 38

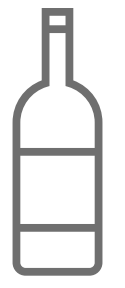
MUGA

Tempranillo, Garnacha,
Graciano. Rioja

40



MACÁN CLÁSICO Tempranillo. Rioja	82
AN/2 Syrah, Manto Negro, Callet, Fogoneu.VT Mallorca	42
MARQUÉS DE MURRIETA Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha. Rioja	46
MUGA SELECCIÓN ESPECIAL Tempranillo, Garnacha, Graciano. Rioja	56
ABADIA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL Tempranillo, Cabernet S. y Syrah. Sardón de Duero	58
TERMES Tinta de Toro. Toro	58
BOSQUE DE MATASNOS Merlot. Ribera del Duero	60
VIÑAS SASTRE CRIANZA Tinta del País. Ribera del Duero	46
MARTINET BRU Syrah, Garnacha Tinta. Priorat	58
PAGOS DE ANGUIX Tinto fino. Ribera del Duero	45
BAIGORRI RESERVA Tempranillo. Rioja	45

**ARTADI VALDEGINÉS**

Tempranillo. Rioja

90

ARTADI VIÑAS DE GAIN

Tempranillo. Rioja

48

NUMANTHIA

Tinta de Toro. Toro

98

ALION

Tinto fino. Ribera del Duero

136

TERMANTHIA

Tinta de Toro. Toro

290

**REST OF THE WORLD
RESTO DEL MUNDO****LAS NIÑAS ELLA**

Carmenere. Chile

34

TERRAZAS DE LOS ANDES

Malbec, Mendoza. Argentina

44

ELIO ALTARE

Barbera d'Alba, Piemonte. Italy

44

M. CHAPOUTIER LA BERNARDINESyrah, Mourvèdre, Garnacha Tinta.
Châteauneuf-du-pape. France

90

DOMAINE TOURNON SHAYS FLAT

Syrah. Pyrenees. Australia

62

RÉGNARD MERCUREY

Pinot Noir. Mercurey. France

68

FONTODI CHIANTI CLASSICO

Sangiovese. Tuscany. Italy

66

CHÂTEAU DE PEZCabernet, Merlot, Petit Verdot.
Bordeaux. France

100

SWEET & FORTIFIED WINES

VINOS DUCLES Y GENEROSOS



V DULCE DE INVIERNO

Verdejo, Moscatel. Rueda

7 32

FERNANDO DE CASTILLA CLASSIC FINO EN RAMA

Palomino. Jerez-Xérès-Sherry.
Andalucía

8 40

DISZNÓKÖ TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS

Furmint, Hárslevelü. Tokai. Hungary

18 90

NOVAL TAWNY PORTI

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Fran-
ca. Oporto. Portugal

7 32

MENÚ
BEBIDAS

DRINK
MENU

VODKA



BELVEDERE	10	130	250
BELVEDERE PINK GRAPEFRUIT	10	130	
BELVEDERE CITRUS	10	130	
SNOW LEOPARD	13	150	
KOSKENKORVA	10	130	
CHASE	14	170	

GIN GINEBRA

LARIOS 12	10	130
LARIOS ROSÉ	10	130
SIPSMITH	12	150
ROKU	11	140
GIN MARE	13	150
CRAFTER'S	14	160
CHASE GB	13	150

MENÚ
BEBIDAS

DRINK
MENU

WITH SOFT DRINK +2 € CON REFRESCO +2 €

RUM RON



BRUGAL EXTRA DRY	10	130
BRUGAL AÑEJO	10	130
BRUGAL EXTRA VIEJO	12	140
BRUGAL 1888	16	180
DIPLOMÁTICO MANTUANO	11	130
DIPLOMÁTICO PLANAS	14	160
DIPLOMÁTICO RESERVA	23	220
DON PAPA	22	215

WHISKEY

GLENMORANGIE 10Y	16	180
GLENMORANGIE THE LASANTA	22	215
GLENMORANGIE NECTAR D'ÓR SINGLE MALT	24	230
GLENMORANGIE 18Y	26	250
MACALLAN 12 DOUBLE CASK	14	160
MACALLAN 15 TRIPLE CASK	17	190
MACALLAN 18 TRIPLE CASK	26	250
MACALLAN 25 SHERRY OAK	65	500
MAKER'S MARK	11	130
SUNTORY, HIBIKI HARMONY	23	220

MENÚ
BEBIDAS

DRINK
MENU

WITH SOFT DRINK +2 € CON REFRESCO +2 €



YAMAZAKI 12Y	23	220
JIM BEAM	10	130
JIM BEAM DOUBLE OAK	18	190
ARDBEG 10Y	21	210

TEQUILA

CASAMIGOS BLANCO	10	130
CASAMIGOS REPOSADO	13	150
CASAMIGOS AÑEJO	16	180
CASAMIGOS MEZCAL	23	220
VOLCAN DE MI TIERRA BLANCO	12	140
VOLCAN DE MI TIERRA CRISTALINO	21	200
TEQUILA 8 BLANCO	16	180
CURADO CUPREATA	18	200

MENÚ
BEBIDAS

DRINK
MENU

WITH SOFT DRINK +2 € CON REFRESCO +2 €

BRANDY & COGNAC



HENNESSY XO	31	
HENNESSY VS	13	
COURVOISIER VS	13	
COURVOISIER VSOP	16	
COURVOISIER XO	21	
YSABEL REGINA	23	220
FERNANDO DE CASTILLA SOLERA RESERVA	13	

LIQUORS AND CREAMS

LICORES Y CREMAS

HIERBAS IBICENCAS MARI MAYANS	8	100
HIERBAS IBICENCAS CAN RICH	8	100
FRÍGOLA IBICENCA	9	
JAGERMEISTER	8	100
AMARETTO DISARONNO	9	110
AMARO DEL CAPO	9	110
BAILEYS	9	110
MERLET TRIPLE SEC	9	
CREMA DE ORUJO	9	

MENÚ
BEBIDAS

DRINK
MENU

WITH SOFT DRINK +2 € CON REFRESCO +2 €



GRAND MARNIER	9
KAHLÚA	9
LICOR 43	9
LIMONCELLO	8
PACHARÁN	9
SAMBUCA MOLINARI	9

MENÚ
BEBIDAS

DRINK
MENU

WITH SOFT DRINK +2 € CON REFRESCO +2 €

BEERS CERVEZAS



DRAFT BARRIL

MAHOU NORMAL	6
MAHOU LARGE	7,5

BOTTLE BOTELLA

MAHOU 5*	6
MAHOU MAESTRA	6
MAHOU SIN GLUTEN	6
MAHOU 0,0 SIN ALCOHOL	6
MAHOU 0,0 TOSTADA	6
ALHAMBRA 1925	6

VERMOUTH VERMUT

		
CARPANO DRY	7	90
CARPANO ORIGINAL ROSSO	7	90
CARPANO WHITE	7	90
ANTICA FORMULA	9	110
GOLFO VERMUT	8	100

SOFT DRINKS

REFRESCOS

SOLÁN DE CABRAS Still Water · <i>Agua sin gas</i>	6
AQUABONA SINGULAR Sparkling Water · <i>Agua con gas</i>	6
SAN PELLEGRINO Sparkling Water · <i>Agua con gas</i>	6
FANTA Lemon, orange · <i>Limón, naranja</i>	5
COCA-COLA / LIGHT / ZERO	5
SPRITE / NESTEA	5
APPLETISER	5
AQUARIUS Lemon, orange · <i>Limón, naranja</i>	5
MARE ROSSO BITTER ROSSO	5
ORGANICS Simple Cola / Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water / Viva Mate	5
MINUTE MAID SELECTION Fruit Juice · <i>Zumo de frutas</i>	4,5
RED BULL Regular / Sugar Free / Zero / Red Edition / Açai Edition / Summer Edition	5

MIXERS

ROYAL BLISS Creative / Zero / Berry / Yuzu / Ginger / Soda / Lime / Orange / Lemon	5
---	---

COFFEE, TEA & SPECIALS




CAFÉS, INFUSIONES Y ESPECIALES

COFFEE COFFEE MILK <i>CAFÉ CAFÉ CON LECHE</i>	4
INFUSIONS AND TEA <i>TÉ E INFUSIONES</i>	4
CAPPUCCINO <i>CAFÉ LATTE</i>	5
IRISH COFFEE <i>CAFÉ IRLANDÉS</i>	13
FRAPPÉ COFFEE <i>CAFÉ FRAPPÉ</i>	8

MENÚ
BEBIDAS





DRINK
MENU

STARTERS



5J 100% Iberian ham, hand sliced with flatbread and Ibizan tomato 	38
Wagyu ham hand sliced with glass bread and Ibizan tomato 	38
Anchovies from Santoña	34
Raw tasting (tuna, salmon, Hamachi sashimi, oyster Fine de claire and carabinero) Min 2 pax	49 P/P
Truffled omelette (TATEL's classic)	25
Crispy aubergines with warm honey sabayon 	16
Russian salad with prawn	24
Burrata with honey and lavender vinaigrette	25
Avocado seasoned with red prawn and garlic	32
Iberian ham croquettes	20
Broken eggs with potato and 5J Iberian ham	25
Sea bass ceviche with aji rocoto tiger milk and sweet potato puree	26
Scrambled eggs with bluefin tuna	34
Very fine red tuna with TATEL EVOO	29

Grilled octopus with Ibizan potato and paprika oil with the D.O.P. of La Vera	34
Cod fritters with a touch of tomato	16
Andalusian squid with citrus and herb aioli	26
Lightly grilled wagyu carpaccio with foie and truffle	28
Beefsteak tomato with bonito and confit artichokes	21
Tiradito de hamachi with passion fruit and yellow chili pepper	24
Oscietra Caviar 30gr	150
Oscietra Caviar 50gr	250



PASTA & RICE

Creamy rice with claw lobster  (min 2 people)	46 P/P
“A Banda” rice with red prawns 	46 P/P
Rice with seasonal vegetables	28
Truffle fat macaroni 	28
Semolina risotto with grated truffle 	30
Lemon Spaguetti with red shrimp tartare from Ibiza and caviar ingot	39








FROM THE SEA

Black cod 	40
Grilled red tuna loin 	42
Sea bass in a salt crust with its refreshing garnish (min 2 pax)	40 P/P
Grilled croaker fillet, dashi and mushrooms	29
Grilled King Red Prawn (price per unit)	12

FROM THE LAND

Beef steak tartare	34
Grilled matured sirloin 	42
Grilled New York steak 	40
Veal “Milanesa” with poached egg and truffle	38
Beef steak matured 40 days (price according to market and weight)	
Rack of lamb with its juice flavored with Mediterranean herbs	38

SIDES

Pont Neuf potatoes 	8
Truffle potato mash  	9
“Padron” peppers  	8
Grilled asparagus  	8

DESSERTS

Brutal chocolate cake	13
Caramelised French toast (10 min)	14
Cheesecake	13
Apple pie (10 min)	13
Carrot cake	13