



EST.

2014

TATEL

VALENCIA



@tatelrestaurants

@tatel.valencia

Disfruta la Experiencia TATEL
Enjoy the #TATELExperience



ENTRANTES STARTERS

FRÍOS | COLD

Jamón Cinco Jotas de bellota 100% Ibérico	36€
Jamón Cinco Jotas acorn-fed 100% Ibérico ham	
Ensaladilla TATEL con carpaccio de gamba blanca (SG)	18€
Ensaladilla TATEL with shrimp carpaccio (Spanish potato salad) (GF)	
Tomate valenciano con cecina de León y lascas de queso manchego (SG)	19€
Valencian tomato with cecina de León and sliced Manchego cheese (GF)	
Burrata con piñones caramelizados, vinagreta de miel y lavanda (SG)	20€
Burrata with candied pine nuts and honey and lavender vinaigrette (GF)	
 Atún rojo muy fino con AOVE TATEL y nuestro aliño secreto	29€
Thin slices of red tuna with TATEL EVOO and our secret dressing	
Ensalada de aguacate, canónigos, piñones y toques frescos	19€
Avocado, lamb's lettuce, pine nuts salad with a fresh touch	
Lomos de anchoa 00 del Cantábrico sobre brioche casero	4.5€ ud.
Cantabrian '00' anchovy on housemade brioche	
Tartar de lubina, caviar y hoja de shiso	29€
Sea bass tartare, caviar and shiso leaf	

 Clásico de TATEL | SG Sin gluten | V Vegano
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 bacalao con salsa chorón a nuestro estilo Cod fritters with of our choron sauce	18€
Croquetas crujientes de jamón ibérico Crispy Iberian ham croquettes	16€
 Tortilla TATEL. Nuestra clásica trufada (SG) Tortilla TATEL (Our classic truffled omelette) (GF)	19€
Carpaccio tibio de wagyu con toques ahumados (SG) Tempered wagyu carpaccio with smoked touches (GF)	32€
Berenjenas crujientes y sabayón tibio de miel Crispy eggplants and warm honey sabayon	17€
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	27€
Gambas rojas de Denia al ajillo (SG) Gambas al ajillo (Garlic olive oil confit shrimp) (GF)	30€



ARROCES Y PASTAS RICE & PASTA

Nuestro arroz con carabinero (SG) (Min. 2 pers.) Our rice with Carabinero prawns (GF)	36€ (p.p.)
Paella valenciana con pollo y conejo (SG) (Min. 2 pers.) Signature Valencian paella with chicken and rabbit (GF)	25€ (p.p.)
 Risotto de sémola con trufa rallada Semolina risotto with grated truffle	26€
Macarrón gordo a la trufa Big macaroni with truffle sauce	24€

 TATEL Classic I (GF) Gluten free I (V) Vegan.
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)	29€
Lomo de atún rojo semicrudo con espiral de verduritas Red tuna loin with vegetable noodles	29€
Lubina a la sal (Min. 2 pers.)(SG) Sea bass baked in salt crust (GF)	39€
Merluza con ensalada de algas y ajoblanco (SG) Hake, seaweed salad, almond-garlic cold soup (GF)	28€

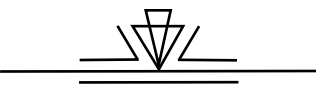


CARNES MEAT

Solomillo madurado a la brasa (SG) Grilled dry-aged beef sirloin steak (GF)	33€
Pluma de cerdo ibérico a la parrilla Grilled iberian pork loin	29€
🍷 La Milanese de TATEL, con huevo poché y trufa TATEL Milanese, poached egg and truffle	32€
Lingote de pularda a la brasa con hierbas provenzales (SG) Grilled poularde, provencal herbs (GF)	30€
Steak tartar de wagyu con brioche tostado Steak tartare with grilled oil olive bread	30€
Costilla de ternera glaseada a baja temperatura (SG) Slow-cooked glazed veal ribs (GF)	32€

🍷 Clásico de TATEL | SG Sin gluten | V Vegano
Pan y aperitivo 3,50€ (por persona)

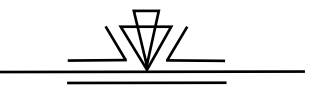
Si padece alguna alergia, intolerancia o restricción alimentaria, por favor, le rogamos que informe a nuestro personal.
Todo el pescado crudo ha sido congelado previamente durante 72h



GUARNICIONES

SIDES

Patatas TATEL con trufa y parmesano (SG) TATEL Truffle fries with parmesan (GF)	12€	Boniato asado (SG) Roasted sweet potatoes (GF)	6€
Patatas fritas (SG) French fries (GF)	6€	Pimientos del padrón (SG) Pimientos del padrón (GF)	10€



POSTRES

DESSERTS

 Nuestra famosa tarta de queso Our famous cheesecake	12€
Tarta BRUTAL de chocolate con helado de vainilla BRUTAL chocolate cake with vanilla ice cream	10€
Piña asada al carbón, mango natural y sorbete de limón (SG)(V) Roasted pineapple, fresh mango and lemon sorbet (GF)(V)	12€
Tarta fina de manzana con helado de vainilla Thin apple tart with vanilla ice cream	12€
Sorbete de limón (SG) Lemon sorbet (GF)	8€

 TATEL Classic I (GF) Gluten free I (V) Vegan.
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

•

Valencia



@tatelrestaurants
@tatel.valencia

