



EST.

2014

**TATEL**

**VALENCIA**



@tatelrestaurants

@tatel.valencia

Disfruta la Experiencia TATEL  
Enjoy the #TATELExperience



## ENTRANTES STARTERS


### FRÍOS | COLD

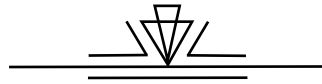
Jamón Cinco Jotas de bellota 100% Ibérico Jamón Cinco Jotas acorn-fed 100% Ibérico ham	36€
Ensaladilla TATEL con carpaccio de gamba blanca Ensaladilla TATEL with shrimp carpaccio (Spanish potato salad)	18€
Tomate de los huertos de Valencia con cecina de León y lascas de queso manchego Valencian tomato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

 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

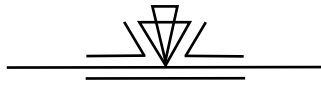
Buñuelos de bacalao con salsa chorón a nuestro estilo Cod fritters with of our choron sauce	18€
Croquetas crujientes de jamón ibérico Crispy Iberian ham croquettes	16€
 Tortilla TATEL. Nuestra clásica trufada (SG) Tortilla TATEL (Our classic truffled omelette)(GF)	19€
Carpaccio tibio de wagyu con toques ahumados Tempered wagyu carpaccio with smoked touches	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 al ajillo Gambas al ajillo (Garlic olive oil confit shrimp)	30€



## ARROCES Y PASTAS RICE & PASTA

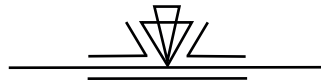
Nuestro arroz con carabinero Our rice with Carabinero prawns	36€ (p.p.)
Paella valenciana con pollo y conejo Signature Valencian paella with chicken and rabbit	25€ (p.p.)
 Risotto de sémola con trufa rallada Semolina risotto with grated truffle	26€
Macarrón gordo a la trufa Big macaroni with truffle 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.) Sea bass baked in salt crust	39€
Merluza con ensalada de algas y ajo blanco 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 (SG) Grilled iberian pork loin (GF)	29€
🍷 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)	30€
Steak tartar con pan de aceite a la parrilla Steak tartare with grilled oil olive bread (GF)	30€
Costilla de ternera glaseada a baja temperatura Slow-cooked glazed veal ribs	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	12€	Boniato asado (SG)	6€
TATEL Truffle fries with parmesan		Roasted sweet potatoes (GF)	
Patatas fritas	6€	Pimientos del padrón (SG)	10€
French fries		Pimientos del padrón (GF)	



## POSTRES

### DESSERTS

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

 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.



EST. 2014

# TATEL

Madrid

•

Ibiza

•

Beverly Hills

•

Doha

•

Riyadh

•

Mexico City

•

**Valencia**



@tatelrestaurants

@tatel.valencia

