



EST.

2014

TATEL

MEXICO CITY



Disfruta la Experiencia TATEL
Enjoy the #TATELExperience

@tatel.mexicocity
@tatelrestaurants



ENTRANTES CALIENTES

Hot Starters

Berenjenas crujientes con sabayón tibio de miel 200g	\$250
<i>Crispy eggplant & Soft honey sabayon sauce</i>	
Setas con trufa negra y huevo poche 200g	\$285
<i>Mushrooms, black truffle & poached egg</i>	
Croquetas de jamón Ibérico 8pza	\$380
<i>Ibérico ham croquettes</i>	
Croquetas de cocido Madrileño 8pza	\$380
<i>Cocido from Madrid croquettes</i>	
 Tortilla TATEL. Nuestra clásica trufada 500g	\$370
<i>TATEL Potato tortilla & Black truffle</i>	
Mejillones en salsa de tomate picante y toques frescos 250g	\$350
<i>Steamed mussels & Spicy tomato Purée</i>	
Cangrejo frito sobre ensalada y emulsión de chiles 250g	\$320
<i>Crispy Soft-Shell Crab, Salad & Chili emulsion</i>	
Gambas en salsa de mejillones 190g	\$370
<i>Gambas with mussel sauce</i>	
Gambas crujientes en 7 especias 190g	\$390
<i>Crispy Gambas in 7 spices</i>	
Gambas al ajillo 190g	\$390
<i>Gambas & Garlic</i>	
Pulpo a las brasas con patata ratte, mayonesa de perejil y mojo canario 250g	\$450
<i>Grilled octopus, Ratte potato, Parsley mayonnaise & Canary Islands mojo sauce</i>	

 TATEL Classic



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

If you suffer form any food allergies, intolerances or dietary restrictions please inform our staff. | All raw fish has been previously frozen for 72 hours.



ENTRANTES FRIOS

Cold Starters

	Almeja chocolata 1pza	Al Natural Con mantequilla	\$140
	<i>Fresh Chocolate Clam</i>		
	Gazpacho tradicional 300ml		\$145
	<i>Authentic spanish Gazpacho</i>		
	Ensaladilla TATEL con carpaccio de gamba y aroma de jalapeño 250g		\$270
	<i>Ensaladilla TATEL, Shrimp carpaccio & jalapeno aroma</i>		
	Tartar de atún con huevos rotos y patata paja 150g		\$385
	<i>Tuna tartare, Fried egg & Crispy potato</i>		
	Atún en corte fino con AOVE TATEL 100g		\$370
	<i>Tuna carpaccio, TATEL Extra Virgin Olive Oil</i>		
	Hamachi en corte fino con salsa ponzu 100g		\$390
	<i>Thin slices of Hamachi, Ponzu sauce</i>		
	Ceviche de lubina, mango, chile serrano y crujiente de camote 200g		\$430
	<i>Seabass ceviche, Mango, Chile serrano & Sweet potato tuile</i>		
	Aguachile de langosta y camarón 120g		\$450
	<i>Lobster Aguachile & Shrimp</i>		
	Selección de quesos Españoles, ate y nueces 120g		\$650
	<i>Selection of spanish cheeses, 'Ate' & Nuts</i>		
	Jamón Jabugo 959 de bellota 100% Ibérico 80g		\$880
	<i>Jabugo 959 acorn-fed 100% Iberian ham</i>		



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

If you suffer form any food allergies, intolerances or dietary restrictions please inform our staff. | All raw fish has been previously frozen for 72 hours.



PESCADO

Fish

Lomo de salmón al grill con vinagreta de ajo limón 290g <i>Grilled salmon loin, Lemon-garlic vinaigrette</i>	\$580
Robalo en mantequilla citrus 300g <i>Bass & Citrus butter</i>	\$580
Lubina salsa de limon y jengibre 300g <i>Sea bass, Lemon & Ginger sauce</i>	\$630
Bacalao negro gratinado marinado en miso 290g <i>Black cod marinated in Miso</i>	\$750
Pescado del día asado a la bilbaína (2 Personas) 1,000g <i>Catch of the day & Warm garlic EVOO vinaigrette (2 people)</i>	\$1,200
Lenguado en mantequilla negra y alcaparras 800g <i>Flounder, Black butter & Capers</i>	\$1,200

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

If you suffer form any food allergies, intolerances or dietary restrictions please inform our staff. | All raw fish has been previously frozen for 72 hours.



ARROCES Y PASTAS

Rice & Pasta

- Todos los arroces son para 2 - 3 personas -
- All rice dishes server 2 - 3 people -

- Tipo de cocción: Española o A la Mexicana -
- Cooking Style: Spanish or Mexican -

Arroz con verduras ahumadas de temporada 600g \$600
Rice with seasonal smoked vegetables

Arroz señoret tradicional Español con gamba roja y rape 600g \$800
Señoret Rice (Traditional Spanish seafood rice)

Arroz TATEL con costilla de res asada a baja temperatura 600g \$800
TATEL Rice, Slow-cooked beef ribs

 **Falso risotto con trufa rallada** 500g \$650
TATEL Risotto & Grated truffle

Macarrón gordo en salsa de mojo canario 350g \$350
Macaroon in Mojo Canario sauce

Canelón de hongo y pollo salteado 350g \$350
Cannelloni, Mushrooms & sautéed chicken

Fideuá de mariscos en tinta de calamar 500g \$420
Seafood Fideuá & Squid ink

Arroz meloso de setas 600g \$420
Creamy Mushroom rice

Arroz de New York y tuétano 500g \$800
New York Rice & Marrow



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

If you suffer form any food allergies, intolerances or dietary restrictions please inform our staff. | All raw fish has been previously frozen for 72 hours.



ENSALADAS

Salad & Vegetables

Ensalada de aguacate, berro, piñones y toques frescos 220g \$275

Fresh avocado salad, Berro, Green sprouts, Pine nuts

Ensalada de espinacas, fruta de temporada, queso de cabra, nueces y vinagreta de frambuesa 220g \$280

Spinach salad, Seasonal fruit, Goat cheese, Walnuts & Raspberry vinaigrette

Ensalada de betabel, aguacate tatemado, queso feta y salpicón de habanero y jengibre 220g \$285

Beet salad, Grilled avocado, Feta cheese, Chopped chile habanero & Ginger

Tomates aliñados con aceite de oliva extra virgen y cebolla roja 220g \$290

Tomatoes dressed with extra virgin olive oil & red onion

Coliflor asada, mostaza dijon y hierbas aromáticas 1pza \$320

Roasted cauliflower, Dijon Mustard & Fine herbs



TACOS

Taco de costilla cocinado a baja temperatura con salsa de cacao especiado y cilantro 300g \$390

Slow-cooked beef rib, Spiced cocoa sauce & Coriander taco

Taco de Pork belly en adobo 300g \$390

Seasoned Pork belly taco

Taco de machito de pulpo con salsa de habanero tatemado 350g \$390

Octopus and grilled chile habanero sauce taco

Taco de Prime rib 300g \$390

Prime Rib taco


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

If you suffer form any food allergies, intolerances or dietary restrictions please inform our staff. | All raw fish has been previously frozen for 72 hours.



CARNES

Meat

New York U.S. Prime 300g <i>New York steak U.S. Prime</i>	\$580
Rack de cordero marinado en chile serrano 500g <i>Lamb Rack marinated in Serrano Chili</i>	\$690
Lechón con chutney de manzana verde y pimienta rosa 300g <i>Suckling pig, Green apple chutney & pink pepper</i>	\$790
 Milanesa de ternera con huevo poché y trufa 400g <i>TATEL Veal milanese, Poached egg & Grated truffle</i>	\$790
Centro de Ribeye 500g <i>Ribeye center</i>	\$800
Pluma de cerdo Ibérico a la parrilla con tortillas de maíz 300g <i>Grilled Iberic pork loin & Corn Tortilla</i>	\$990
Cowboy U.S. Prime 500g <i>Cowboy steak U.S. Prime</i>	\$1,280
Ribeye con hueso 1,000g <i>Ribeye steak</i>	\$1,300
Prime rib U.S. Prime 600g <i>Prime rib U.S. Prime</i>	\$1,300



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

If you suffer form any food allergies, intolerances or dietary restrictions please inform our staff. | All raw fish has been previously frozen for 72 hours.



GUARNICIONES

Sides

Judías verdes con salsa de parmesano 200g <i>Green beans & Parmesan cheese sauce</i>	\$190
Emulsion de papa 200g <i>Potato emulsion</i>	\$220
Espárragos ahumados 200g <i>Smoked asparagus</i>	\$270
Patatas bravas 250g <i>Patatas bravas (Signature Spanish spicy dash potato)</i>	\$280
Pimientos de Guernica 200g <i>Guernica peppers</i>	\$285
Patatas TATEL con trufa y parmesano 200g <i>TATEL Truffle & Parmesan fries</i>	\$290

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

If you suffer form any food allergies, intolerances or dietary restrictions please inform our staff. | All raw fish has been previously frozen for 72 hours.



POSTRES

Dessert

Tarta fina de manzana con helado de vainilla 350g \$250
Thin apple tart & Vanilla Ice cream

Lava cake de dulce de leche 220g \$250
'Dulce de leche' lava cake

Helados y sorbetes artesanales 150g \$250
Artisanal Ice cream & Sorbet

Carlota al limón amarillo eureka 250g \$290
Lemon charlotte



Nuestra famosa tarta de queso 220g \$290
Our famous cheese cake

Tarta brutal de chocolate 220g \$290
Brutal Chocolate cake, Cookie base & Spices

Torrija de brioche al estilo TATEL Madrid 350g \$290
The authentic Torrija (Traditional Spanish brioche french toast)



CAFÉ

Coffee

Café Americano - Espresso - Espresso Doble - Capuchino \$75
Americano - Espresso - Double Espresso - Cappuccino



TATEL Classic

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

If you suffer form any food allergies, intolerances or dietary restrictions please inform our staff. | All raw fish has been previously frozen for 72 hours.



TATEL

Madrid

•

Ibiza

•

Beverly Hills

•

Doha

•

Riyadh

•

Valencia

•

Mexico City

Disfruta la Experiencia TATEL
Enjoy the #TATELExperience



@tatel.mexicocity
@tatelrestaurants



EST.

2014