



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 | 29€ |
| Ensaladilla TATEL con con huevas de río   | 13,50€ |
| Ensaladilla TATEL with roe (Spanish potato salad) | |
| Tomate valenciano con encurtidos y caballa curada  | 16€ |
| Valencian tomato, pickled vegetables, cured mackerel | |
| Burrata con tomatitos confitados y vinagreta de lavanda   | 15€ |
| Burrata, confit cherry tomatoes, lavender vinaigrette | |
|  Atún rojo muy fino con AOVE TATEL y nuestro aliño secreto    | 19€ |
| Thin slices of red tuna with TATEL EVOO and our secret dressing | |
| Ensalada de aguacate, canónigos, piñones y toques frescos   | 17€ |
| Avocado, lamb's lettuce, pine nuts salad with a fresh touch | |
| Lomo de anchoa 00 del Cantábrico sobre brioche casero     | 4.5€ ud. |
| Cantabrian '00' anchovy on housemade brioche | |
| Tartar de lubina y sus brotes   | 19€ |
| Seabass tartare with sprouts | |
| Carpaccio de solomillo con parmesano, rúcula y mostaza  | 19€ |
| Sirloin steak tartare, parmesan cheese, arugula | |
| Bandeja de salmon y pez limón curado en casa y ahumado   | 19€ |
| House-cured and smoked salmon and yellowtail amberjack carpaccio | |
| Berenjena entera asada 48h en josper con queso feta y pistacho   | 17€ |
| Slow-cooked eggplant, feta cheese and pistachios | |

 Clásico de TATEL

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

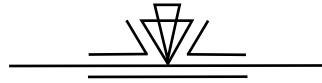
CALIENTES | HOT

- Buñuelos de bacalao con salsa chorón a nuestro estilo (6uds)     14€
Crispy cod fritter, chorón sauce
- Croquetas de jamón ibérico     14€
Crispy Iberian ham croquettes
-  Tortilla TATEL. Nuestra clásica trufada  19€
Tortilla TATEL (Our classic truffled omelette)
- Berenjenas crujientes y sabayón tibio de miel    17€
Crispy eggplants and warm honey sabayon
- Langostino en tempura con emulsión de encurtidos (4uds)    14€
Crispy shrimp tempura, pickled vegetables emulsion
- Pulpo a la parrilla con parmentier de patata, mayonesa de perejil y mojo canario    27€
Grilled octopus with potato parmentier, parsley mayonnaise and Canarian mojo
- Huevos rotos con jamón al estilo tradicional  19€
Traditional huevos rotos with Iberian ham
- Alcachofa confitada, marcada a la brasa con crema de queso al romero y chicharrones   19€
Grilled candied artichokes, creamy rosemary cheese, pork rinds
- Sepia al jospier con bearnesa de su tinta    18€
Grilled cuttlefish, ink-infused béarnaise



















 Clásico de TATEL

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



ARROCES Y PASTAS RICE & PASTA

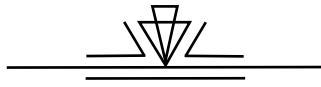
- | | |
|--|---------|
|  Paella valenciana con pollo y conejo (mín. 2 pax)
Signature Valencian paella with chicken and rabbit | 22€ p.p |
| Risotto de sémola con trufa rallada  
Semolina risotto with grated truffle | 26€ |
| Pasta fresca al Señoret    
Fresh Valencian seafood pasta | 24€ |
| Canelón de pularda gratinado con bechamel de calabaza  
Pularda cannelloni, pumpkin béchamel au gratin | 17€ |
| Falso risotto de boletus y colmenillas  
Boletus and morel mushroom semolina risotto | 22€ |
| Arroz de cigala, sepia y langostino (mín. 2 pax)   
Rice with crayfish, cuttlefish and shrimp | 24€ p.p |
| Rigatoni al vodka    
Vodka rigatoni | 18€ |

 Clásico de TATEL

Pan y aperitivo 3,50€ (por persona)

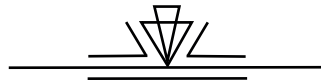
Si padece alguna alergia, intolerancia o restricción alimentaria, por favor, le rogamos que informe a nuestro personal.

Todo el pescado crudo ha sido congelado previamente durante 72h



PESCADOS FISH

- Bacalao al pil-pil con centollo y encurtidos 24€
Pil-pil cod with pickled vegetables
- Lomo de atún rojo en tataki semicrudo con espiral de verduras 🍷 27€
Red tuna tataki with vegetable noodles
- Lubina a la sal (Min. 2 pers.) 🌱 🍷 27€ p.p
Sea bass baked in salt crust
- Salmón a la brasa en su cazuela con verduras de la huerta asadas 🍷 24€
Grilled salmon and green vegetables casserole



CARNES MEAT

- Solomillo madurado a la brasa 🍷 27€
Grilled dry-aged beef sirloin steak
- Pluma de cerdo ibérico a la parrilla 🍷 🌱 23€
Grilled iberian pork loin
- 🍷 La Milanesa de TATEL, con huevo poché y trufa 🍷 🍷 23€
TATEL Milanese, poached egg and truffle
- Steak tartar de wagyu con brioche tostado 🍷 🍷 🌱 🍷 28€
Wagyu beef tartare, toasted brioche
- Alas de pollo campero a baja temperatura en brocheta,
marcado con maíz a los 3 quesos con lingote de patata 🍷 21€
Slow-cooked chicken wings skewer, corn cheese, potato ingot
- Molleja de ternera glaseadas con pisto de verduras 26€
Glazed veal sweetbreads with ratatouille of vegetables

🍷 Clásico de TATEL

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 	10€	Boniato asado 	6€
TATEL Truffle fries with parmesan		Roasted sweet potatoes	
Patatas fritas (SG)	6€	Pimientos del padrón	8€
French fries (GF)		Pimientos del padrón	
Sartén de verduras de temporada	8€	Cogollos de Tudela con cebolla	8€
Seasonal vegetable skillet		Tudela lettuce hearts with onion	



POSTRES

DESSERTS

 Nuestra famosa tarta de queso   	10€
Our famous cheesecake	
Tarta BRUTAL de chocolate con helado de vainilla   	9€
BRUTAL chocolate cake with vanilla ice cream	
Piña asada al carbón, mango natural y sorbete de limón	8€
Roasted pineapple, fresh mango and lemon sorbet	
Tarta fina de manzana con helado de vainilla   	12€
Thin apple tart with vanilla ice cream	
Sorbete de limón	6€
Lemon sorbet	



 Clásico de TATEL

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



EST. 2014

TATEL

Madrid

·

Ibiza

·

Beverly Hills

·

Riyadh

·

Mexico City

·

Valencia

·

Dubai



@tatelrestaurants

@tatel.valencia



EST.

2014