



NAVIDAD
TATEL

UN TRIBUTO A LAS NAVIDADES TATEL 2024

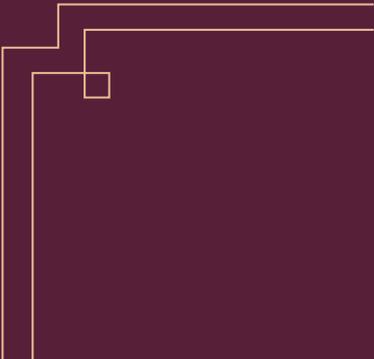


UN TRIBUTO A LAS NAVIDADES TATEL

Estas navidades, te invitamos a disfrutar de una experiencia única en TATEL Madrid.

Celebra con nosotros un homenaje a las tradiciones navideñas, donde la diversión y los momentos compartidos alrededor de la mesa se convierten en recuerdos inolvidables. Además, disfruta de entretenimiento con música en vivo y celebra la magia de la temporada.

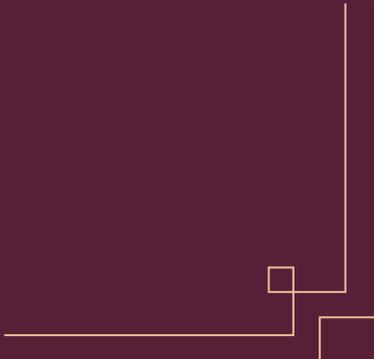
¡Te esperamos para celebrar juntos!



ALUMBRADO DE TATEL

Las luces navideñas de Madrid brillarán de nuevo el 24 de noviembre, un día lleno de magia y que marca el inicio de las festividades navideñas.

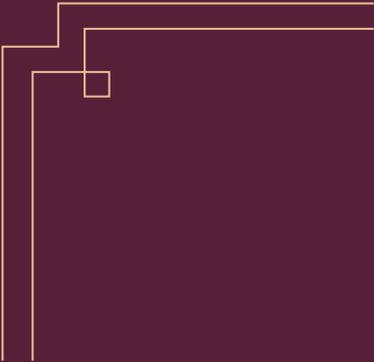
TATEL Madrid se suma con un evento único, con música en directo para inaugurar el alumbrado. Una tarde memorable, para celebrar y compartir.





NOCHEBUENA
TATEL





MENÚ

ENTRANTES

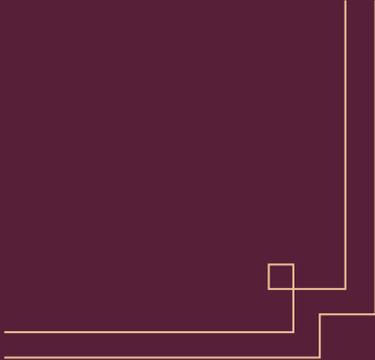
Jamón de bellota 100% Ibérico Cinco Jotas
Ostras LaBelle al natural con vinagreta de lima

PLATOS PRINCIPALES

Ensalada de langostinos aliñados al vinagre de Jerez
Lubina al horno con salsa de pimiento rojo asado
Solomillo a la brasa al vino tinto con cebollitas glaseadas

POSTRES

Texturas de chocolate
Selección de turrónes variados





BODEGA

VINO ESPUMOSO

A.O.C. CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Yellow Label

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

VINO TINTO

D.O. CA. LA RIOJA

Marqués de Riscal Gran Reserva

Tempranillo

VINO BLANCO

D.O. RUEDA

Marqués de Riscal Limousin

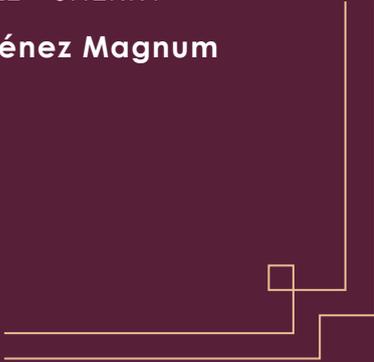
Verdejo

VINO DULCE

D.O. JEREZ - XEREZ - SHERRY

Barón Pedro Ximénez Magnum

Pedro Ximénez



EXPERIENCIAS



MENÚ EXCLUSIVO Y MARIDAJE

Elaborados a base de los mejores productos y recetas navideñas



DULCES NAVIDEÑOS

Selección de turrone



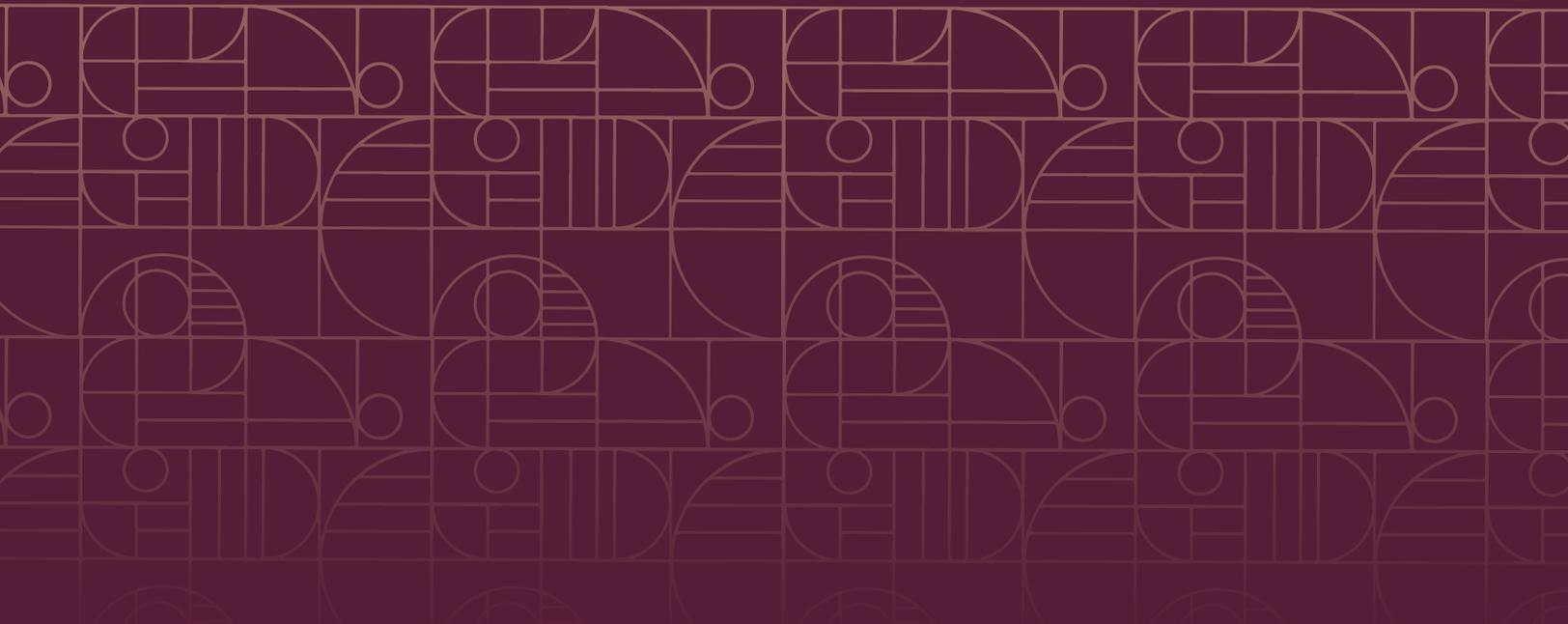
LIVE ENTERTAINMENT

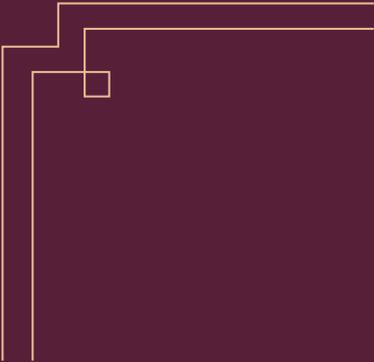
Un tributo al estilo Gatsby

260€



NOGHEVIEJA
TATEL





MENÚ

ENTRANTES

Jamón de bellota 100% Ibérico Cinco Jotas

Ostras LaBelle al natural con caviar

Cucurucho de tartar de atún

PLATOS PRINCIPALES

Consommé gelée, cangrejo real y crema de manzanilla

Cigala confitada con guiso de boletus y aguacate de lima

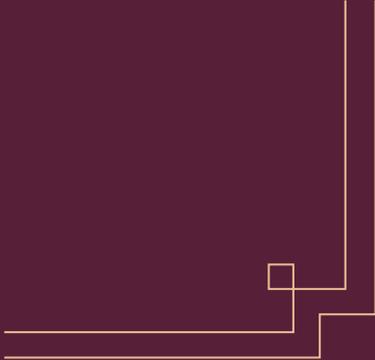
Besugo al horno con jugo de cebolla roja y pan de gamba

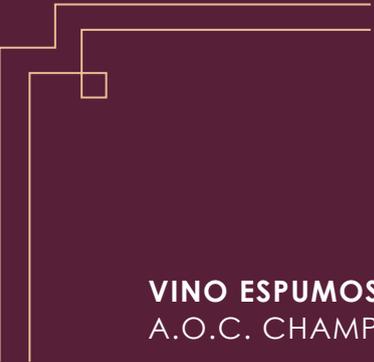
Wellington de jarrete con salsa Périgord

POSTRES

Nuestra esfera de año nuevo rellena de cremoso de turrón

Dulces navideños





BODEGA

VINO ESPUMOSO

A.O.C. CHAMPAGNE

Ruinart Rosé

Chardonnay, Pinot Noir

VINO BLANCO

I.G.P. VINOS DE LA TIERRA DE
CASTILLA Y LEÓN

Le Domaine Abadía Retuerta

Sauvignon Blanc, Verdejo

VINO TINTO

D.O. RIBERA DEL DUERO

Valduero Reserva Magnum

Tinto Fino

VINO DULCE

HUNGRÍA

Oremus Tokaji Aszu 5 Puttonyos

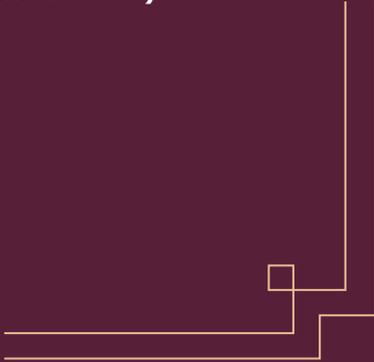
Furmint, Hárslevelü, Zéta,
Sárgamuskotály

COPA DE AÑO NUEVO

A.O.C. CHAMPAGNE

Ruinart (Blanc de Blancs)

Chardonnay



EXPERIENCIAS



MENÚ EXCLUSIVO Y MARIDAJE

Elaborados a base de los mejores productos y recetas navideñas



LIVE ENTERTAINMENT

El espíritu musical navideño llega a TATEL Madrid



COTILLÓN Y UVAS DE LA SUERTE

Celebra la llegada del nuevo año 2025 al estilo TATEL



BARRA LIBRE

Copas después de la cena para bailar y celebrar

560€

CELEBRA LAS NAVIDADES CON NOSOTROS

INFORMACIÓN Y RESERVAS

nochebuena.madrid@tatelrestaurants.com
nochevieja.madrid@tatelrestaurants.com

911 72 18 41



NAVIDAD
TATEL