



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 Ensaladilla TATEL with roe (Spanish potato salad)	16€
Tomate valenciano con encurtidos y caballa curada Valencian tomato, pickled vegetables, cured mackerel	17€
Burrata con tomatitos confitados y vinagreta de lavanda Burrata, confit cherry tomatoes, lavender vinaigrette	17€
🍷 Atún rojo muy fino con AOVE TATEL y nuestro aliño secreto Thin slices of red tuna with TATEL EVOO and our secret dressing	19.5€
Ensalada de aguacate, canónigos, piñones y toques frescos Avocado, lamb's lettuce, pine nuts salad with a fresh touch	18.5€
Lomo de anchoa 00 del Cantábrico sobre brioche casero Cantabrian '00' anchovy on housemade brioche	4.5€ ud.
Tartar de lubina y sus brotes Seabass tartare with sprouts	19.5€
Carpaccio de solomillo con parmesano, rúcula y mostaza Sirloin steak tartare, parmesan cheese, arugula	19.5€
Bandeja de salmon y pez limón curado en casa y ahumado House-cured and smoked salmon and yellowtail amberjack carpaccio	19€
Berenjena entera asada 48h en josper con queso feta y pistacho Slow-cooked eggplant, feta cheese and pistachios	18.5€

🍷 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

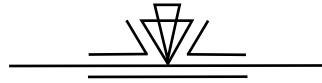
Buñuelos de bacalao con salsa chorón a nuestro estilo (6uds)	14€
Crispy cod fritter, chorón sauce	
Croquetas de jamón ibérico	14€
Crispy Iberian ham croquettes	
 Tortilla TATEL. Nuestra clásica trufada	19€
Tortilla TATEL (Our classic truffled omelette)	
Berenjenas crujientes y sabayón tibio de miel	19€
Crispy eggplants and warm honey sabayon	
Langostino en tempura con emulsión de encurtidos (4uds)	16€
Crispy shrimp tempura, pickled vegetables emulsion	
Pulpo a la parrilla con parmentier de patata, mayonesa de perejil y mojo canario	28€
Grilled octopus with potato parmentier, parsley mayonnaise and Canarian mojo	
Huevos rotos con jamón al estilo tradicional	21€
Traditional huevos rotos with Iberian ham	
Alcachofa confitada, marcada a la brasa con crema de queso al romero y chicharrones	23€
Grilled candied artichokes, creamy rosemary cheese, pork rinds	
Sepia al jospier con bearnesa de su tinta	19.5€
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



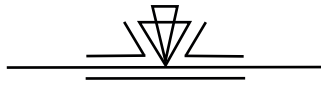
ARROCES Y PASTAS RICE & PASTA

☉ Paella valenciana con pollo y conejo (mín. 2 pax) Signature Valencian paella with chicken and rabbit	23€ p.p
Risotto de sémola con trufa rallada Semolina risotto with grated truffle	26€
Pasta fresca al Señoret Fresh Valencian seafood pasta	26€
Canelón de pularda gratinado con bechamel de calabaza Pularda cannelloni, pumpkin béchamel au gratin	21€
Falso risotto de boletus y colmenillas Boletus and morel mushroom semolina risotto	25€
Arroz de cigala, sepia y langostino (mín. 2 pax) Rice with crayfish, cuttlefish and shrimp	24€ p.p
Rigatoni al vodka Vodka rigatoni	19.5€

☉ Clásico de TATEL

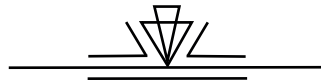
Pan y aperitivo 3,50€ (por persona)

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 Pil-pil cod with pickled vegetables	26€
Lomo de atún rojo en tataki semicrudo con espiral de verduras Red tuna tataki with vegetable noodles	28€
Lubina a la sal (Min. 2 pers.) Sea bass baked in salt crust	29€ p.p
Salmón a la brasa en su cazuela con verduras de la huerta asadas Grilled salmon and green vegetables casserole	25€



CARNES MEAT

Solomillo madurado a la brasa Grilled dry-aged beef sirloin steak	28€
Pluma de cerdo ibérico a la parrilla Grilled iberian pork loin	25€
🍷 La Milanesa de TATEL, con huevo poché y trufa TATEL Milanese, poached egg and truffle	28€
Steak tartar de wagyu con brioche tostado Wagyu beef tartare, toasted brioche	28€
Molleja de ternera glaseadas con pisto de verduras Glazed veal sweetbreads with ratatouille of vegetables	27€

🍷 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 TATEL Truffle fries with parmesan	12€	Boniato asado Roasted sweet potatoes	7€
Patatas fritas (SG) French fries (GF)	7€	Pimientos del padrón Pimientos del padrón	8€
Sartén de verduras de temporada Seasonal vegetable skillet	8€	Cogollos de Tudela con cebolla Tudela lettuce hearts with onion	8€



POSTRES

DESSERTS

 Nuestra famosa tarta de queso Our famous cheesecake	11€
Tarta BRUTAL de chocolate con helado de vainilla BRUTAL chocolate cake with vanilla ice cream	11€
Piña asada al carbón, mango natural y sorbete de limón Roasted pineapple, fresh mango and lemon sorbet	9€
Tarta fina de manzana con helado de vainilla Thin apple tart with vanilla ice cream	14€
Sorbete de limón Lemon sorbet	8€

 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



@tatelrestaurants
@tatel.valencia



EST.

2014