

TATEL

THE *Last*
CHAPTER

CHRISTMAS 2025



TATEL

THE *Last*
CHAPTER

NAVIDAD 2025

Una propuesta gastronómica de TATEL para el cierre de un año lleno de historias, encuentros y momentos compartidos alrededor de la mesa. La Navidad es la oportunidad de escribir la última página del año con lo mejor: una propuesta gourmet, una experiencia de sabores y celebración.

Cada menú ha sido elaborado como el toque final de una historia: un homenaje a la tradición reinventada, a los sabores que despiertan recuerdos y a la magia de la Navidad que allana el camino de lo que está por venir.

TATEL

Christmas Eve,
NIGHT'S GATHERING
24th



THE LAST CHAPTER | NAVIDAD 2025

TATEL

24th MENÚ

APERITIVO

Jamón Cinco Jotas de bellota 100% Ibérico
Buñuelo de bacalao con caviar Riofrio 100% ecológico
Croqueta de carabinero y gamba roja

PRIMER PASE

Crema de puerro con tartar de langostinos, vieiras,
alga codium y manzana

SEGUNDO PASE

Lubina a la brasa con pétalos de tomate
aliñados a las finas hierbas

TERCER PASE

Jarrete de ternera glaseado,
cebollitas y patata hojaldrada



POSTRES

Dulzura de Navidad
(Mousse de vainilla con praliné de nuez)

Dulces navideños



TATEL

24th
BODEGA

VINO ESPUMOSO

A.O.C. CHAMPAGNE

Veve Clicquot Carte Jaune NV

Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

VINO BLANCO

D.O. VALDEORRAS

Viña Somoza Egedia 2023

Godello

VINO TINTO

D.O. RIBERA DE DUERO

Valduero Terra Alta de 2 Coñas Reserva 2017

Tinto Fino

VINO DULCE

D.O. JEREZ - XÉRÈZ - SHERRY

Bodegas Barón Astro Rey

Pedro Ximénez



TATEL

24th
EXPERIENCIAS

MENÚ EXCLUSIVO Y MARIDAJE

Elaborados a base de los mejores productos
y recetas navideñas



DULCES NAVIDEÑOS

Selección de turrone gourmet

COPA DE CORTESÍA

Un detalle pensado para prolongar
el encanto de la velada



LIVE ENTERTAINMENT

Una Nochebuena acompañada
de la mágica música de Navidad



TATEL

THE
Grand FINALE
31th



THE LAST CHAPTER | NAVIDAD 2025

TATEL

3th
MENÚ

*Un inicio distinguido y lleno de sabor con ostras
y champagne, el preludio perfecto para una
noche memorable.*

APERITIVO

Jamón Cinco Jotas de bellota 100% Ibérico
Bocado de tartar de atún, crema de aguacate aliñado
y huevo de codorniz
Blini con caviar Riofrio 100% ecológico

PRIMER PASE

Consomé trufado, foie, velo ibérico
y carpaccio de boletus

SEGUNDO PASE

Bogavante nacional con cardo y almendras

TERCER PASE

Bacalao negro sobre tirabeques confitados a la vainilla

CUARTO PASE

Cordero asado con trufa Melanosporum
y manzana baby asada



POSTRES

Nuestra famosa Tarta de queso TATEL versión 2026

Dulces Año Nuevo 2026
Uvas de la suerte



TATEL

BODEGA

VINO ESPUMOSO

A.O.C. CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Carte Jaune NV

Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

VINO BLANCO

TOKAJ-HEGYALJA

Oremus Mandolás 2021

Furmint

VINO TINTO

D.O. CA. RIOJA

Macán Clásico 2021

Tempranillo

VINO DULCE

TOKAJ-HEGYALJA

Oremus Tokaji-Aszú 5 puttonyos 2016

Furmint, Hárslevelű, Zéta, Sárgamuskotály

VINO ESPUMOSO

A.O.C. CHAMPAGNE

Ruinart Blanc de Blancs NV

Chardonnay



TATEL

34th
EXPERIENCIA

MENÚ EXCLUSIVO Y MARIDAJE

Un menú diseñado por Chef con Estrella Michelin



LIVE ENTERTAINMENT

El espíritu musical más festivo llega a TATEL Madrid



COTILLÓN Y UVAS DE LA SUERTE

Celebra la llegada del nuevo año 2026 de la manera más espectacular



BARRA LIBRE

La mejor selección de destilados y cócteles para despedir el año



TATEL

CELEBRA LAS NAVIDADES
CON NOSOTROS

INFORMACIÓN Y RESERVAS

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

911 72 18 41



THE LAST CHAPTER | NAVIDAD 2025

TATEL



A MABEL HOSPITALITY CONCEPT