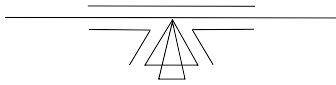


En España celebramos la vida con gastronomía,
algo que nos hace únicos en el mundo.

In Spain, we celebrate life with gastronomy, something
that makes us unique in the world.



@tatelrestaurants
@tatel.ibiza



ENTRANTES
STARTERS

FRÍOS | COLD STARTERS

- Jamón Cinco Jotas de bellota 100% Ibérico al corte servido con pan cristal y tomate ibicenco 50
100% Iberian acorn-fed Cinco Jotas ham, sliced to order served with crystal bread and Ibizan tomatoes
- Jamón de Wagyu al corte servido con pan cristal y tomate ibicenco 44
Thinly sliced cured Wagyu beef served with crystal bread and Ibizan tomato
- Ventresca de atún curada al corte, servida con tomate rallado y pan cristal 56
Cured tuna belly served with grated tomato and crystal bread
- 🍷 Atún rojo estilo Tatel con cítricos, AOVE y una selección premium de caviar Oscietra y Calvisius 38
Tatel-style bluefin tuna with citrus, extra virgin olive oil, and a premium selection of Oscietra and Calvisius caviar
- 🍷 Crujiente de wagyu marinado sellado servido tartar de cigala asada con lima y mostaza de Dijon, oro y caviar Oscietra 65
Crispy marinated Wagyu served with langoustine tartare, Dijon mustard sauce and Oscietra caviar
- Brioche de Anchoas de Santoña 00 con mantequilla ahumada de tomate RAF confitado al carbon y cebollino 37
Santoña "00" anchovy brioche with smoked butter, charcoal-confited RAF tomato and chives
- Tataki de ventresca de atún ligeramente ahumada con ponzu de tomate al Jerez, caviar de AOVE y notas vegetales frescas 42
Lightly smoked tuna belly tataki with Jerez tomato ponzu, EVOO caviar, and fresh vegetal notes
- Carpaccio de wagyu braseado con foie micuit, mahonesa de ajo negro y encurtidos de autor 38
Braised wagyu carpaccio with foie micuit, black garlic mayonnaise, and signature pickles
- Burrata casera KM0 con texturas de tomate, gelée de balsámico de Jerez y esferificación de albahaca 30
Homemade locally sourced burrata with tomato textures, Jerez balsamic gelée, and basil spheres



ENTRANTES
STARTERS

CRUDOS & CAVIAR | RAW SEAFOOD & CAVIAR

Selección de crudos marinos con ventresca de atún, gravlax de salmón, serviola KM0, carabineros, ostras, zamburiñas, king crab y cigalas, servidos con vinagretas y limón braseado (min. 2 pax) 75

Raw tasting platter with:

Raw seafood platter with tuna belly, salmon gravlax, KM0 amberjack, carabineros, oysters, queen scallops, king crab and langoustines

Oscietra Royal Selection – 30 g 162

Acompañado de mini blinis recién templados, crème fraîche d'Isigny, mantequilla Normanda sin sal y cebollino fresco finamente picado

Oscietra Royal Selection – 30 g

Served with warm blinis, crème fraîche d'Isigny, unsalted Norman butter and finely chopped chives

Oscietra Royal Selection – 10 g 60

Acompañado de mini blinis recién templados, crème fraîche d'Isigny, mantequilla Normanda y cebollino fresco finamente picado

Oscietra Royal Selection – 10 g

Served with freshly warmed mini blinis, Isigny crème fraîche, Normandy butter, and finely chopped fresh chives.

Ostras (al pz.) con emulsiones y vinagretas de autor 9,5

Oysters with signature emulsions and vinaigrettes. (1 pc)

Degustación de 6 ostras con Champagne Veuve Clicquot 187ml 128

Selection of 6 oysters served with Veuve Clicquot Champagne (187 ml)



ENTRANTES STARTERS

CALIENTES | HOT STARTERS

Tortilla trufada TATEL, nuestra versión emblemática TATEL truffled Spanish omelette, our signature version	34
☛ Carabinero Imperial al ajillo, Aguacate Cremoso al jugo de Coral acompañado con pan de autor a la brasa Carabinero with olive oil and garlic, avocado, served with coral sauce, served with signature charcoal-grilled bread	64
Bocaditos cremosos de ibérico con velo de jamón curado Creamy Iberian bites with cured ham veil	27
Calamar mediterráneo crujiente en AOVE servido con alioli de ajo negro, mahonesa cítrica y limón asado Crispy Mediterranean squid with black garlic aioli, citrus mayonnaise and roasted lemon	38
Gambas al ajillo, con aceite de oliva, guindilla y perejil Prawns cooked in olive oil with sliced garlic, chili and parsley	45
Almejas a la Brasa con albariño, salicornia y caviar Oscietra Imperial Grilled clams with Albariño, samphire and Oscietra Imperial caviar	42
Flor de alcachofa confitada al carbón, servido con tartar de gamba roja y caviar Oscietra Charcoal-confit artichoke flower served with red prawn tartare and Oscietra caviar	38



ARROCES Y PASTAS RICE & PASTA

Arroz con langosta de costa ibicenca Rice with Ibiza coast lobster	135
Arroz con sepia y carabineros del Mediterráneo Rice with cuttlefish and Mediterranean carabineros	72
Arroz con T-bone madurado a la brasa y setas silvestres Rice with grilled dry-aged T-bone and wild mushrooms (min. 2 guests)	58
Arroz de la Huerta Mediterránea en distintas texturas Mediterranean garden rice with a variety of textures	39
🍷 Falso risotto cremoso a la trufa blanca, terminado con láminas de trufa negra Creamy faux risotto with white truffle, finished with black truffle shavings	38
🍷 Spaghettoni cremosos de azafrán y limón con tartar de gamba roja ibicenca y caviar rallado Creamy saffron and lemon spaghettoni with Ibiza red prawn tartare and grated caviar	44
Pasta mantecata con mantequilla francesa, parmesano 24 meses y caviar Oscietra Imperial Mantecata pasta with French butter, 24-month aged Parmesan, and Imperial Oscietra caviar	92
Corte artesanal al bronce con bisque de tomate asado, bogavante confitado, su ralladura y albahaca fresca Bronze-cut artisanal pasta with roasted tomato bisque, confit lobster, its zest, and fresh basil	85




PESCADOS
FISH

MARISCOS AL CARBÓN | GRILLED SEAFOOD

Carabineros a la brasa (5 piezas) Chargrilled carabineros	120
Zamburiñas a la brasa (5 piezas) Chargrilled queen scallops	45
Langosta a la brasa Chargrilled spiny lobster	120
Pulpo a la brasa Chargrilled octopus	46
Selección de marisco a la brasa: Almejas del Carril, carabineros imperial, King crab, cigala, zamburiña y bogavante. Acompañada de vinagretas artesanas y limón braseado Royal grilled seafood selection: Carril clams, imperial carabinero, king crab, langoustine, scallop, and lobster, accompanied by artisanal vinaigrettes and charred lemon	125

PESCADOS AL CARBÓN | GRILLED FISH

Bacalao negro marinado en miso Miso-marinated black cod	46
T-bone de mero a la brasa Chargrilled grouper T-bone	83
Salmón curado en Kombu, cremoso de apionabo, curry al coco y lime keffir, mango a la brasa Kombu-cured salmon with celeriac cream, coconut curry and kaffir lime, charcoal-grilled mango	40
Lubina a sal con hierbas frescas y cítricos (min. 2 pax) Salt-baked sea bass with fresh herbs and citrus (min. 2 guests)	130





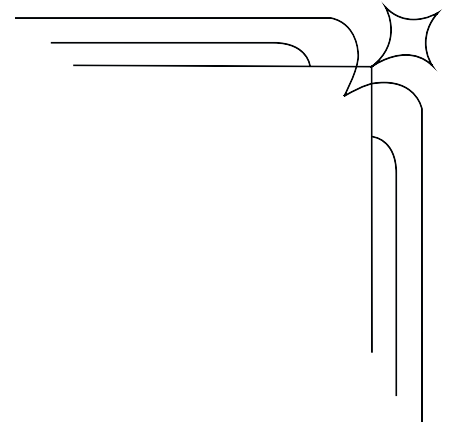
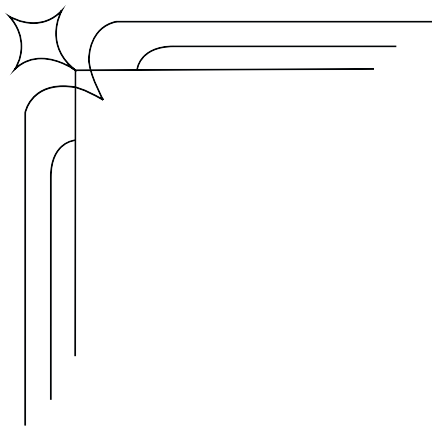

CARNES
MEAT

Solomillo a la brasa Chargrilled beef tenderloin	52
Picaña de Wagyu madurada Dry- aged Wagyu picanha	68
T-bone de vaca madurada nacional National dry-aged T-bone steak	160
Chuletón de vaca madurada (40 días) nacional 40-day dry-aged Spanish ribeye steak	160
Rack de cordero marinado Marinated rack of lamb	44
Presa ibérica nacional a la brasa Dry-aged Iberian pork presa	44
🍷 Milanesa de ternera con huevo poché y trufa BY TATEL COLLECTION Veal Milanese with poached egg and truffle BY TATEL COLLECTION	52
🍷 Signature burger TATEL con wagyu, marmelada de guanciale y cebolla con cremoso de Taleggio BY TATEL COLLECTION TATEL signature burger with Wagyu, guanciale and onion marmalade, and creamy Taleggio BY TATEL COLLECTION	45

GUARNICIONES
SIDES

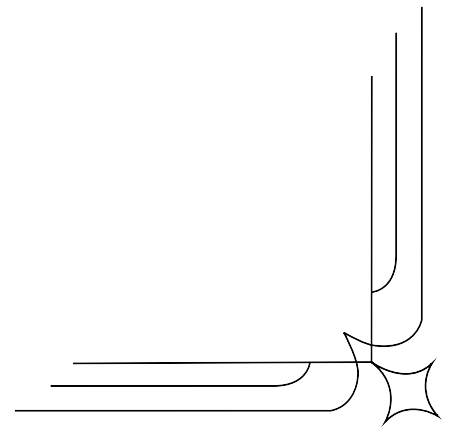
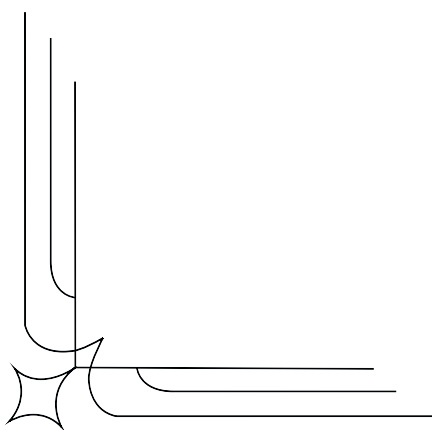
🍷 Puré de patatas BY TATEL COLLECTION Mashed potatoes. BY TATEL COLLECTION	12
🍷 Patatas fritas con parmesano y trufa BY TATEL COLLECTION French fries with Parmesan and truffle .BY TATEL COLLECTION	19
Espárragos a la brasa Charcoal-grilled asparagus	15
Pimiento piquillo glaseado a la brasa Grilled glazed piquillo peppers	15
Pimientos de Padrón Padron peppers	12
Patatas asadas al Romero Roasted potatoes with rosemary	16
Patatas fritas French fries	12

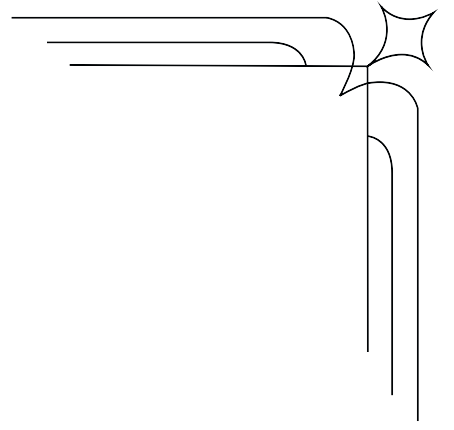
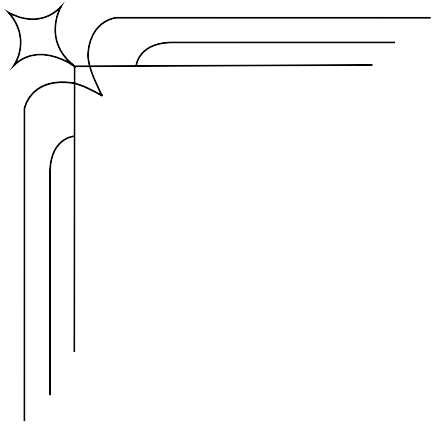
🍷 Clásico de TATEL | SG Sin gluten | V Vegano
Si padece alguna alergia, intolerancia o restricción alimentaria, por favor, le rogamos que informe a nuestro personal. Todo el pescado crudo ha sido congelado previamente durante 72 horas.



POSTRES
DESSERTS

- Nuestra famosa tarta de queso BY TATEL COLLECTION 18
Our famous cheesecake BY TATEL COLLECTION
- Tarta BRUTAL de chocolate 19
BRUTAL chocolate cake
- Churros con trio de chocolate 28
Churros with a trio of chocolate
- Nuestra versión del Lemon pie TATEL 18
TATEL version of lemon pie
- Fresas bañadas en chocolate con Benjamin Veuve Clicquot 65
Chocolate-dipped strawberries with Benjamin Veuve Clicquot





@tatelrestaurants
@tatel.ibiza

Disfruta la Experiencia TATEL
Enjoy the #TATELExperience

