



**TATEL**  
VALENCIA



# MENÚ DÍA DE LA MADRE MOTHER'S DAY

3 DE MAYO 2026

## SNACK DE BIENVENIDA | WELCOME SNACK

Anchoa sobre brioche tostado y mantequilla ahumada  
Anchovy on toasted brioche with smoked butter

## ENTRANTES INDIVIDUAL | INDIVIDUAL STARTERS

Alcachofa confitada a la brasa con yema curada y  
lascas de parmesano  
Charcoal-confit artichoke with cured egg yolk and  
Parmesan shavings

## AL CENTRO DE LA MESA | FOR THE TABLE - TO SHARE

Burrata cremosa, tomate semiseco y pesto de albahaca  
Creamy burrata, semi-dried tomato and basil pesto

Berenjena asada al Jospier, yogur especiado y miel de caña  
Jospier-roasted aubergine, spiced yoghurt and cane honey

## PRINCIPALES | MAIN COURSES

1 A ELEGIR ENTRE LAS OPCIONES | CHOOSE 1 FROM ALL OPTIONS

Solomillo de pollo campero a la brasa, patatas fritas y jugo reducido  
Free-range chicken sirloin grilled over charcoal, chips and reduced jus

Lubina al horno con patata panadera y ajada suave  
Baked sea bass with panadera potatoes and a mild garlic dressing

## POSTRE | DESSERT

Tarta de queso cremosa al estilo TATEL  
TATEL-style creamy cheesecake

**39,00€**

IVA Incluido. VAT included

Pan y agua incluidos. Bebida no incluida.  
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 h.