

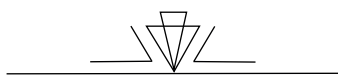
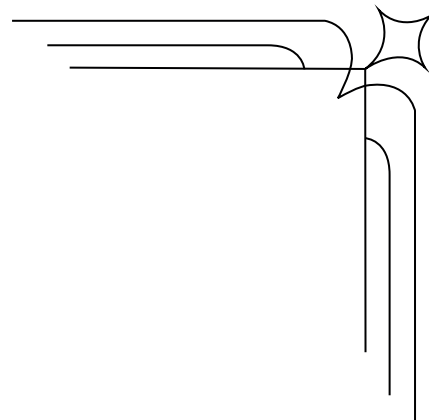
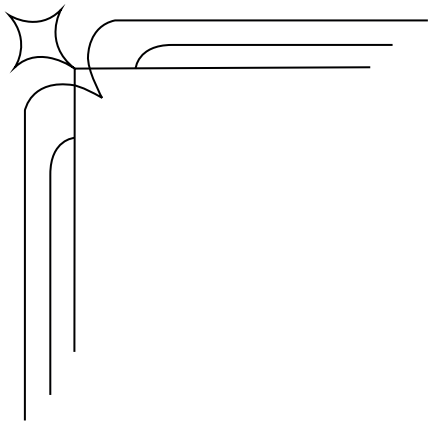


EST.

2014

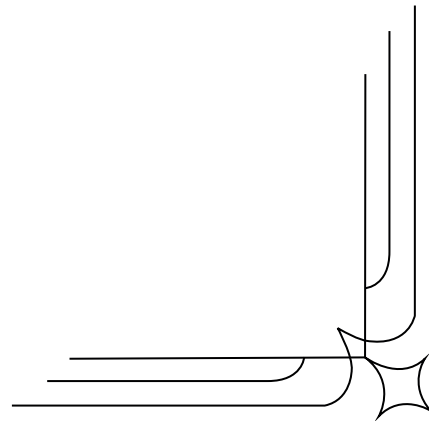
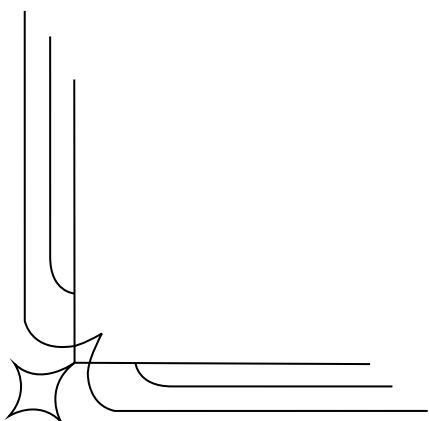
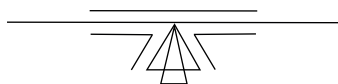
TATEL

M A D R I D



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.madrid




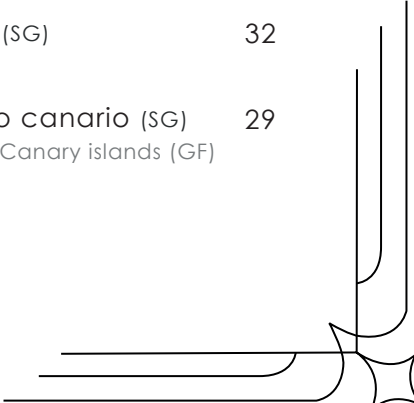
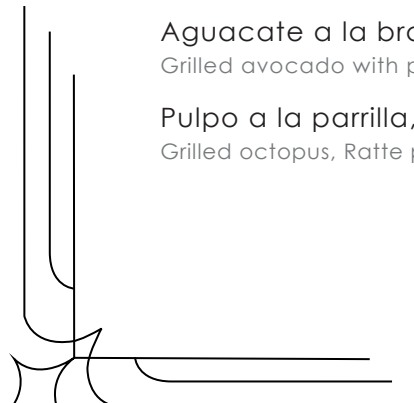
ENTRANTES
STARTERS


FRÍOS | COLD

Ostras TATEL - LaBelle N.3 (ud.)(SG) TATEL oysters - LaBelle N.3 (ut.)(GF)	6,5
Jamón Cinco Jotas de bellota 100% Ibérico Cinco Jotas 100% Ibérico acorn-fed ham	39
Ensaladilla TATEL con gamba blanca (SG) Ensaladilla TATEL with shrimp (Spanish potato salad)(GF)	24
Ensalada de espinaca, higos, membrillo y queso de la Sierra de Madrid (SG) Spinach, fig and quince paste salad with cheese from la Sierra de Madrid (GF)	19
Burrata con piñones caramelizados, vinagreta de miel y lavanda (SG) Burrata with candied pine nuts, honey and lavender vinaigrette (GF)	24
 Atún rojo muy fino con AOVE TATEL y nuestro aliño secreto Thin slices of red tuna with TATEL EVOO and our secret dressing	34
Ensalada de aguacate, canónigos, piñones y toques frescos Avocado, lamb's lettuce and pine nuts salad with a fresh touch	22
Ensalada de king crab con aliño de yogurt y lima (SG) Cold king crab and lamb's lettuce salad with yogurt and lime dressing (GF)	30
Tartar de atún rojo con huevo y patata paja Red tuna tartare, fried egg and crispy potato	32

CALIENTES | HOT

Buñuelos de bacalao a nuestro estilo Cod fritters	18
Croquetas de jamón de bellota Cinco Jotas 100% ibérico Iberian ham Cinco Jotas croquettes	19
 Tortilla TATEL. Nuestra clásica trufada (SG) Tortilla TATEL. Our classic truffled Spanish omelette (GF)	21
Croquetas de gambas al ajillo Shrimp croquettes	19
Berenjenas crujientes y sabayón tibio de miel Crispy eggplants and warm honey sabayon	18
Aguacate a la brasa con langostinos al ajillo y toques picantes (SG) Grilled avocado with prawns and spicy touches (GF)	32
Pulpo a la parrilla, patata Ratte con mayonesa de perejil y mojo canario (SG) Grilled octopus, Ratte potato with parsley mayonnaise and mojo sauce from the Canary islands (GF)	29



 Clásico de TATEL | SG Sin gluten | V Vegano
Suplemento de terraza: 10€ | Pan y aperitivo 3,5€ (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 72 horas.



ARROCES Y PASTAS RICE & PASTA

Arroz del señolet con pescado de roca y gamba roja (mín. 2 pers)(SG) Señolet rice with Mediterranean rockfish and red shrimp(GF)	32 (p.p.)
☩ Arroz TATEL con costilla de vacuno a baja temperatura (min. 2 pers.)(SG) 29 (p.p.) TATEL rice with slow-cooked beef ribs (min. 2 people)(GF)	29 (p.p.)
Arroz a la Llauna con verduras y setas de temporada (individual)(SG)(V) Rice with seasonal vegetables and mushrooms (GF)(V)	21
☩ Risotto de sémola con trufa rallada Semolina risotto with grated truffle	28
Super canelón de rabo de toro gratinado Oxtail super cannelloni with mushrooms and parmesan cheese	26
Macarrón gordo a la trufa Big macaroni with truffle	24



PESCADOS FISH

Bacalao al pil-pil con centollo (SG) Pil-pil cod with spider crab (GF)	32
Lomo de atún rojo con pimiento chocolate asado y almendras tostadas(SG) Red tuna loin with roasted chocolate pepper and toasted almonds (GF)	36
Lubina con vinagreta templada de encurtidos y mostaza en grano (SG) Grilled sea bass with pickled sauce and mustard (GF)	34
Bacalao negro marinado en miso (SG) Black cod loin marinated in miso sauce (GF)	44
Pescado llegado directamente de las mejores lonjas del país* Catch of the day, directly from the best Spanish fish markets*	

*Consulta nuestra carta de especialidades del día
*Please refer to our menu of daily specialties



CARNES MEAT

Steak tartar con pan de aceite Steak tartare with grilled oil bread	34
🍷 La Milanesa de TATEL, con huevo poché y trufa TATEL Milanese, with poached egg and truffle	36
Jarrete de ternera Wellington Wellington Shank	34

A LA BRASA GRILLED

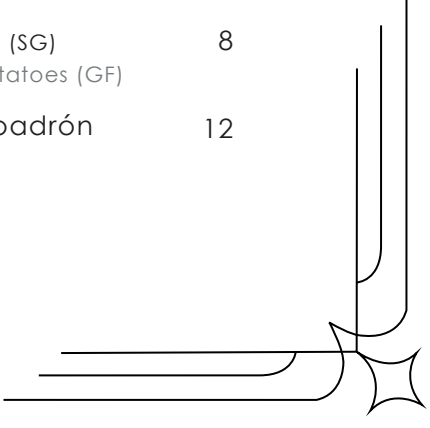
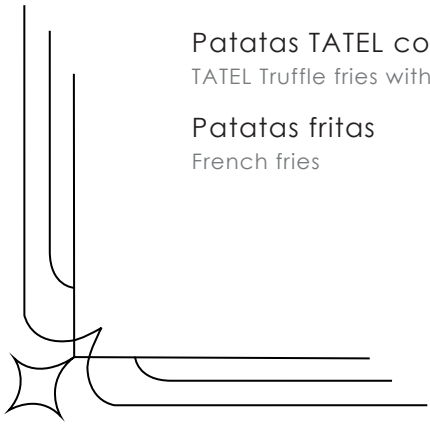
Solomillo con espárragos trigueros (SG) Beef sirloin steak with asparagus (GF)	36
Pluma de cerdo ibérico con ensalada de hojas frescas y cebolleta (SG) Iberian pork loin with fresh leaf salad and spring onion (GF)	34
Pollo de corral acompañado de mojo verde (SG) Free-range chicken with <i>mojo</i> (GF)	28
Chuletitas de cordero lechal en ahumador con hierbas aromáticas (SG) Suckling lamb chops with aromatic herbs (GF)	32
Ojo de bife argentino (350 gr)(SG) Argentine ribeye (350 g)(GF)	39
Chuletón Simmental madurado 45 días (SG) 45-day dry-aged Simmental ribeye (GF)	90/Kg



GUARNICIONES SIDES

Patatas TATEL con trufa y parmesano TATEL Truffle fries with parmesan	14	Boniato asado (SG) Roasted sweet potatoes (GF)	8
Patatas fritas French fries	7	Pimientos del padrón Padrón peppers	12

🍷 Clásico de TATEL | SG Sin gluten | V Vegano
Suplemento de terraza: 10% | Pan y aperitivo 3,5€ (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 72 horas.





POSTRES
DESSERTS

⊕	Nuestra famosa tarta de queso	12
	1er premio a mejor tarta de queso Our famous cheesecake	
	Tarta BRUTAL de chocolate	12
	BRUTAL chocolate cake	
	Churros con chocolate	12
	Churros with chocolate	
	Piña osmotizada asada al carbón y sorbete de cítricos (SG)(V)	10
	Osmotized pineapple grilled over charcoal with citrus sorbet (GF)(V)	
	Flan de chocolate blanco con sorbete de mandarina	10
	White chocolate flan with tangerine sorbet	
	Tarta fina de manzana con helado de vainilla	14
	Thin apple tart with vanilla ice cream	
	Coulant de pistacho, crema de vainilla y helado de chocolate belga	12
	Pistachio coulant, vanilla cream and Belgian chocolate ice cream	
	Super Torrija TATEL	16
	Nuestra versión acompañada de una crema diplomática y salsa de chocolate Typical torrija from Madrid. Our version accompanied by Diplomatic cream and chocolate	
	Helados variados	8
	Selection of ice cream	
	Sorbete de limón	8
	Lemon sorbet	

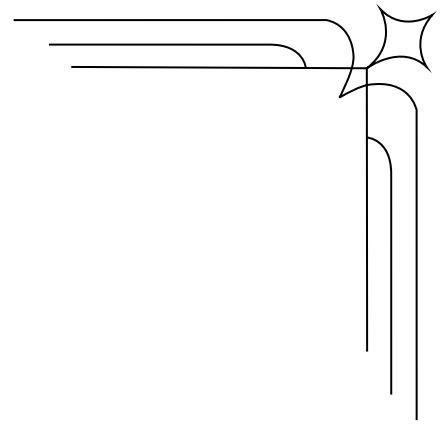
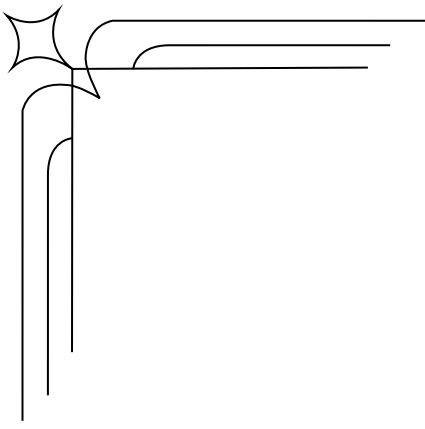


⊕ TATEL Classic I (GF) Gluten free I (V) Vegan.

Should you have any food allergies, we kindly request that you notify a member of our staff.

Terrace supplement: 10% | Bread and appetizer €3,5 (per person.)

All raw fish has been previously frozen for 72 Hours.



@tatelrestaurants

@tatel.madrid

Disfruta la Experiencia TATEL
Enjoy the #TATELExperience

