



TATEL

RESTAURANTE



En apoyo a la sostenibilidad, muchas de nuestras elaboraciones están realizadas con productos de proveedores locales de la isla de Ibiza

We are highly committed to sustainability, therefore many of our products are made with locally sourced materials from the island of Ibiza

Pan y aperitivo 3,50€ por persona*
Bread and appetizer 3,50€ per person*

AVISO ALERGIA ALIMENTARIA. SI ES ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO O NECESITA UNA DIETA ESPECIAL, LE ROGAMOS QUE SE LO COMUNIQUE AL PERSONAL DEL RESTAURANTE.

IF YOU ARE ALLERGIC TO A PARTICULAR FOOD OR YOU REQUIRE A SPECIAL DIET, WE KINDLY ASK YOU TO NOTIFY THE RESTAURANT STAFF.

PRECIOS EN EUROS CON IVA INCLUIDO.
PRICES IN EUROS WITH VAT INCLUDED.

Todo el pescado crudo ha sido previamente congelado durante 24 horas.
All raw fish has been previously frozen for 24 hours.

ENTRANTES • STARTERS

5J Jamón de bellota 100% ibérico 5J 100% Iberian Ham	36
Anchoas de Santoña Anchovies from Santoña	22
Tortilla TATEL® (nuestra clásica trufada) TATEL® omelette (our truffled classic)	29
Salmorejo cordobés con huevo y jamón ibérico Cordovan salmorejo with egg and Iberian ham	18
Berenjenas crujientes con sabayón Crispy aubergines with sabayon	20
Burrata con tartar de tomate y aceite de albahaca Burrata with tomato tartar and basil oil	23
Ensaladilla rusa envuelta en salmón ahumado Russian salad wrapped in smoked salmon	24
Aguacate aliñado con carabinero al ajillo Avocado seasoned with red prawn and garlic	28
Croquetas de jamón ibérico Iberian ham croquettes	18
Buñuelos de bacalao Cod fritters	20
Huevos rotos con patata y jamón ibérico Broken eggs with potato and Iberian ham	25
“Bocata” de calamares TATEL® TATEL® Squid “sandwich”	22
Ceviche de lubina con mango y maíz cancha Sea bass ceviche with mango and corn	29
Tartar de atún estrellado Tuna tartare with fried egg	33
Pulpo a la brasa con patatas arrugadas y mojo rojo canario Grilled octopus with potatoes and mojo rojo canario	32
Oscietra Caviar 30gr	130
Oscietra Caviar 50gr	210

ARROCES Y PASTAS PASTA & RICE

Arroz meloso con bogavante Creamy rice with claw lobster (min 2 people)	44/pp
Arroz a banda con carabineros "A Banda" rice with red prawns	40/pp
Fideuá al horno con verduras de temporada Baked fideuá with seasonal vegetables	32
Macarrón gordo a la trufa Truffled fat macaroni	30
Risotto de sémola con trufa a la crema Creamy semolina risotto with truffle	28

DEL MAR FROM THE SEA

Bacalao negro gratinado con miso Black cod gratin with miso	40
Taco de atún rojo a la parrilla Grilled bluefin tuna taco	42
Merluza al pil-pil clásico con pimientos asados Hake with classic pil-pil with roasted peppers	32

DE LA TIERRA FROM THE LAND

Steak tartar de ganado mayor Beef steak tartar	34
Solomillo madurado a la brasa Grilled matured sirloin	39
Lomo alto de vaca a la brasa Grilled Rib Eye steak	38
Paletilla de cordero lechal glaseada Glazed tender lamb shoulder	36
Milanesa de ternera con huevo poché a la parrilla Grilled veal "Milanesa" with poached egg	36

GUARNICIONES SIDES

Patatas fritas French fries	7
Puré de patatas trufado Truffled potato mash	9
Patata Ratte asadas con romero Roasted Ratte Potato with rosemary	9
Pimientos de Padrón "Padron" peppers	9
Setas salteadas con ajo y tomillo Mushrooms sauteed with garlic and thyme	9
Espárragos al grill Grilled asparagus	9

POSTRES DESSERTS

Tarta brutal de chocolate Brutal chocolate cake	12
Torrija caramelizada (10 min) Caramelised French toast (10 min)	14
Le cheesecake Cheesecake	12
Tabla de quesos artesanos españoles Spanish artisan cheese platter	14
Tarta fina de manzana (10 min) Thin apple pie	14

En apoyo a la sostenibilidad, muchas de nuestras elaboraciones están realizadas con productos de proveedores locales de la isla de Ibiza

We are highly committed to sustainability, therefore many of our products are made with locally sourced materials from the island of Ibiza

Pan y aperitivo 3,50€ por persona*
Bread and appetizer 3,50€ per person*

AVISO ALERGIA ALIMENTARIA. SI ES ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO O NECESITA UNA DIETA ESPECIAL, LE ROGAMOS QUE SE LO COMUNIQUE AL PERSONAL DEL RESTAURANTE.

IF YOU ARE ALLERGIC TO A PARTICULAR FOOD OR YOU REQUIRE A SPECIAL DIET, WE KINDLY ASK YOU TO NOTIFY THE RESTAURANT STAFF.

PRECIOS EN EUROS CON IVA INCLUIDO.
PRICES IN EUROS WITH VAT INCLUDED.

Todo el pescado crudo ha sido previamente congelado durante 24 horas.
All raw fish has been previously frozen for 24 hours.

