TATEL

TATEL *Christmas*

THE SPANISH WAY

CHRISTMAS 2026

TATEL Christmas

THE SPANISH WAY

En TATEL rendimos homenaje a la forma española de celebrar: alrededor de una buena mesa, disfrutando de cada encuentro y brindando por los momentos que merecen ser compartidos.

Nuestra Navidad. Nuestra esencia.

Celebra estas Navidades in

The Spanish Way

Christmas Eve,

NIGHT'S GATHERING

24th

TATEL

MENÚ

APERITIVO

Jamón 100% ibérico de bellota Cinco Jotas
Ostras nº 2 con gelatina de cítricos
Milhojas de foie con higos y lascas de vinagre de módena

PRIMER PASE

Crema de mariscos con carpaccio
de gamba blanca y alga codium

SEGUNDO PASE

Lomo de lubina salvaje de bajura con tallarines
de verdura y salsa de champagne

TERCER PASE

Muslo de pato guisado con salsa
Périgueux y verduritas asadas

POSTRES

Bizcocho con crema de pistacho y chocolate blanco

Dulces navideños

BODEGA

VINO ESPUMOSO

D.O. CAVA

Roger Goulart

Xarel·lo, Macabeo, Parellada

VINO BLANCO

D.O. RÍAS BAIXAS

Attis Lías Finas

Albariño

VINO TINTO

D.O.CA. RIOJA

Macán Clásico

Tempranillo

VINO DULCE

D.O.P. PAGO BOLANDÍN

Moscatel Pago de Cirsus

Moscatel

24h EXPERIENCIAS

MENÚ EXCLUSIVO Y MARIDAJE

Elaborados a base de los mejores productos
y recetas navideñas

DULCES NAVIDEÑOS

Selección de turrones 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

THE *Grand* FINALE

31th

TATEL

31h MENÚ

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

APERITIVO

Jamón 100% ibérico de bellota Cinco Jotas
Tartar de atún rojo sobre crujiente
de alga nori y caviar Osetra
Milhojas de patata con cecina de wagyu,
caviar y nube de parmesano

PRIMER PASE

King crab con beurre blanc de sake

SEGUNDO PASE

Rodaballo salvaje con salsa de mantequilla cítrica

TERCER PASE

Wagyu con setas y puré de apionabo

POSTRES

Tarta cremosa de chocolate

Dulces Año Nuevo 2027
Uvas de la suerte

TATEL

BODEGA

VINO ESPUMOSO

D.O. CAVA

Aire de l´origan

Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay

VINO BLANCO

TOKAJ-HEGYALJA

Oremus Mandolás

Furmint

VINO TINTO

D.O. RIBERA DEL DUERO

PSI

Tempranillo, Garnacha

VINO DULCE

D.O.P. PAGO BOLANDÍN

Moscatel Pago de Cirsus

Moscatel

VINO ESPUMOSO

A.O.C. CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Yellow Label

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

EXPERIENCIA

MENÚ EXCLUSIVO Y MARIDAJE
Un menú diseñado por Chef con Estrella Michelín

LIVE ENTERTAINMENT
El espíritu musical más festivo llega a TATEL Madrid

COTILLÓN Y UVAS DE LA SUERTE
Celebra la llegada del nuevo año 2027 de la manera más espectacular

BARRA LIBRE
La mejor selección de destilados y cócteles para despedir el año

CELEBRA LAS NAVIDADES CON NOSOTROS

INFORMACIÓN Y RESERVAS

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

911 72 18 41

RESERVA NOCHEBUENA

RESERVA NOCHEVIEJA

TATEL



A MABEL HOSPITALITY CONCEPT