Tatel Madrid acoge una Nochebuena al estilo Gatsby y una Nochevieja a la ibicenca esta Navidad

Estas Navidades, Tatel Madrid transformará cada velada en una experiencia única, donde alta cocina, maridajes excepcionales y entretenimiento en directo se fusionan para crear recuerdos inolvidables

lunes 9 de diciembre de 2024

ESCRITO POR ALVARO PEREZ ESTEVE



Con una ubicación privilegiada en el centro de la capital y su majestuosa estética Art Decó que recupera la esencia de los años 20, Tatel es sinónimo de buenos momentos, de sobremesa y tardeo, de amigos y seres queridos brindando y riendo juntos en torno a una mesa. Un espacio acogedor y divertido a partes iguales que recibe a la Navidad

con una serie de experiencias para convertir cada instante de las fiestas en recuerdos inolvidables.

El 28 de noviembre, Tatel Madrid se unirá a la magia del encendido navideño en la ciudad con una tarde de música en directo y una decoración deslumbrante que marcará el inicio de la temporada.

Durante esta época festiva, el espacio acogerá una exclusiva cena de Nochebuena con maridaje que será un homenaje a las tradiciones navideñas. Con los mejores productos de temporada, los comensales podrán disfrutar de entrantes como jamón de bellota 100% ibérico Cinco Jotas y ostras LaBelle al natural con vinagreta de lima. Los principales los compondrán platos como la ensalada de langostinos aliñados al vinagre de Jerez, la lubina al horno con salsa de pimiento rojo asado y el solomillo a la brasa al vino tinto con cebollitas glaseadas. Por último, el toque dulce final, que protagonizarán unas texturas de chocolate y una selección de turrones variados. Este menú estará regado con vino espumoso Veuve Clicquot Yellow Label, tinto Marqués de Riscal Gran Reserva, blanco Marqués de Riscal Limousin y dulce Barón Pedro Ximénez Magnum. Además, como no podría ser de otro modo en Tatel, la velada estará amenizada con entretenimiento en directo con un tributo al estilo Gatsby que protagonizará la cantante Natalia Page, acompañada por el saxofonista Kique Albelda y el pianista Alex Huelves.

En Nochevieja, el espíritu de la isla mediterránea de Ibiza aterrizará en Tatel Madrid, donde la alta gastronomía y el entretenimiento volverán a unirse en una noche inolvidable en la que los asistentes degustarán un exquisito menú con maridaje, así como de las tradicionales uvas de la suerte y cotillón, música en directo y barra libre hasta bien entrada la madrugada. La propuesta culinaria de esta velada constará de entrantes como jamón de bellota 100% ibérico Cinco Jotas, ostras LaBelle al natural con caviar y cucurucho de tartar de atún, seguido de exquisitos platos principales. Entre ellos, un consommé gelée, cangrejo real y crema de manzanilla o un Wellington de jarrete con salsa Périgord. Como postre, una elaboración ad hoc, la esfera de Año Nuevo rellena de cremoso de turrón acompañada de dulces navideños. Estas delicias se servirán junto a una selección de vinos, entre los que se encuentran el espumoso Ruinart Rosé, blanco La Domaine Abadía Retuerta, tinto Valduero Reserva Magnum y

un vino dulce húngaro, Oremus Tokaji Aszu 5 Puttonyos. No puede faltar un brindis para despedir el año, con un Ruinart (Blanc de Blancs). Para recibir al 2025, los DJs Hady y Hektor Karmona llevarán el ritmo de la noche a otro nivel, acompañados por la solista Natalie Page, el saxofonista Kique Albelda y la coreógrafa The Gala en una noche que reunirá música, energía y grandes momentos.



Tatel Madrid, siempre a la vanguardia de la alta gastronomía, ofrece una carta exclusiva que combina lo mejor de la cocina española con un toque innovador, priorizando productos locales de temporada. El restaurante recupera, así, recetas tradicionales españolas que se fusionan con toques de sofisticación e innovación y un twist internacional. Junto con su excelente servicio, su exclusiva barra que recupera la esencia de los bares clandestinos de los años 20 y la enorme apuesta por la música en vivo todos los días del año, se convierte en el lugar perfecto para la celebración de esos grandes momentos que serán recordados siempre.