

Aquí tienes la...
/ Carta /

*Donde el cariño
en los fogones...*

PICOTEA Y COMPARTE

*...usa tus dedos o como
mucho unos palillos*

Untareos

- Hummus de calabaza avainillada, Feta y piñones garrapiñados - 4.50 €

- Crema de queso y chutney de piña agri dulce - 4.50 €

- Foie micuit al Disaronno, pera y queso - 6 €

Las papas bravas, pero rollo vintage - 6,50 €

Rollitos VietnAndaluces: - 5 €

- Langostinos al ajillo coreano

- Pollo al ras el hanout y mahonesa moruna

Pastelas de la Alcazaba con cordero a la menta - 8 €

Croquetas de setas, cebolla caramelizada y queso azul - 9 €

Huevo 63° patata mortero y bacalao desalado con ajetes - 12 €

Rissoto de pato y setas con Scamorza ahumada - 12 €

Coca-pizza crujiente de salmón, mozzarella, tomate al orégano, pesto y rúcula - 12 €

VERDE QUE TE QUIERO VERDE

Ensalada de cous cous con Feta, nueces, kalamata y tomate con harissa y albahaca - 9 €

Ensalada de brotes tiernos, pollo marinado en miso, almendras garrapiñadas y vinagreta de cítricos - 8,50 €

Ensaladilla rusa Batik style con gambones - 8 €

Ensalada de queso de cabra crujiente, frutos secos, maíz asado y vinagreta de tomate seco - 10 €

UN VIAJE EXÓTICO...

Ceviche de jurela, curry verde y tartar de aguacate de Vélez - 9 €

Salmón aburi, ensalada de wakame y edamame garrapiñado con wasabi - 12 €

Tartar de atún rojo con teriyaki, sriracha, cítricos y algas crujientes - 15,50 €

Pulpo a la brasa, hummus de almendra dulce y sal negra - 15 €

Carpaccio de bacalao, aceite de pistachos, tomate dry y chips de olivas - 11 €

* Nuestros platos son adaptables;
si tienes alguna intolerancia
o alergia, consúltanos

*...se vuelve
de colores*

HAMBURGUESADAS...Ó...

"Hamburguese-ando"

De buey con trufa, boletus edulis, y quesito "colorao" - 5,50 €

Brioche de cordero al comino, Emmental
y mahonesa de hierbas frescas - 5,50 €

Bagel de pollo cajún, verduras asadas, Brie
y alioli de ajo negro - 5,50 €

Tacos de puerco con salsa ranchera,
pico de gallo y cilantro - 5,50 €

SIGAMOS PUES...

*Del Mar a la Montaña,
ejem, ipasando por Batik!*

Merluza al horno con coco-curry-citronella y
quinoa en dos texturas - 16 €

Salmón asado con mole verde, bimis crujientes
y arroz frito - 16 €

Taco de atún rustido, pimientos del Piquillo
y refrito de ajo con gochujang - 18 €

Vieiras con alcachofas confitadas, dátiles y
papada a la pimienta - 18 €

Cochinillo segoviano lacado con texturas
de plátano y papaya - 19 €

Taco de presa a la parrilla con salsa de boletus y
patatas al ajillo con trigueros - 17 €

Costilla de vaca madurada
con nuestra Jim Beam Bourbon BBQ - 18 €

Pato lacado con mandarina y vermicellis
con tirabeques y portobellos - 17 €

¿POSTRE?

*deja un huequito para lo dulce...
¡Golos@!*

Brownie de chocolate blanco, cremoso de pistacho
y Corn Flakes caramelizados - 6 €

Chocolate aterciopelado, pimienta rosa y sopa de vainilla - 6 €

Espuma de dulce de leche caramelizada y lengua de gato - 6 €

Cremoso de tiramisú en copa con tierra de
café y almendra - 6 €

Coulant de avellana y almendras
con sorbete de frambuesa - 6 €

Fin?