



BATIK

Menú degustación
Tasting menu

Degustación

Foie micuit con kikos ahumados y yogur de maracuyá

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

Tartar de atún rojo con teriyaki, sriracha, cítricos y algas crujientes

Bacalao gratinado con alioli de coral y fideos negros

Costilla de vaca madurada con nuestra salsa Jim Beam Bourbon BBQ, puré limeño y mini mazorcas

Coulant de chocolate con helado de mango

Precio

45€ por persona

60€ por persona con maridaje incluido (Iva incluido)

Maridaje

Agua, cerveza, refrescos, vino y cava

3 Leones, Pemales Rosado, Bornos Frizzante, La Ola del Melillero, Carramimbre Tinto y Juve Púrpura

Café, té o infusión



Tasting menu

Foie Micuit with PX touch, smoked corn and passion fruit yogurt

Crispy goat cheese salad, nuts, roasted corn and dried tomato vinaigrette

Bluefin tuna tartar with teriyaki, sriracha, citrus and crunchy seaweed

Grilled cod with coral alioli and black noodles

Mature beef ribs with our Jim Beam Bourbon BBQ sauce

Chocolate coulant with mango ice cream

Price

45€ per person

60€ per person with pairing included (Vat included)

Food pairing

Water, soft drinks, beer, wine and cava

3 Leones, Pemales Rosado, Frizzante Verdejo, Azpilicueta, Carramimbre Tinto y Juve Púrpura

Coffee or tea