

A long dining table is set for a group meal in a rustic restaurant. The table is covered with a green and brown striped tablecloth and is set with white plates, silverware, and wine glasses. The chairs are made of light-colored wood. The walls are made of brick, and there are large glass lanterns hanging from the ceiling. A window is visible on the right side of the image.

# BATIK

Menús de grupo  
Events menus



## Para compartir

Cre moso de Payoyo con piña agri dulce

Rollito vietandaluces de pollo con garam massala con salsa de tandoori dulce

Ensalada nazarí con pasas, hierbabuena y pollo a la moruna... Taboulé a nuestra manera

Sashimi de salmón con crema de aguacate

Pastelas de la Alcazaba con cordero a la menta

Las papas bravas pero rollo vintage

## Individual (a elegir entre...)

Burguer de buey con trufa, boletus edulis y queso colorao

Pita de champiñones al ajillo, rúcula, queso brie y mahonesa ligera de mostaza y sweet chili

## Postre

Pastel de lima-limón con espuma de menta y cítricos deshidratados

## Bebidas incluidas

Agua, refrescos, cerveza (3 por persona)

Vinos incluidos (botella cada 4 personas)  
Carramimbre Verdejo - D.O. Rueda  
Carramimbre Roble - Tinta del País - D.O. Ribera del Duero

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

# Índigo

36€



## Sharing is caring

Payoyo cheese with sweetsour pineapple

Vietnamese-Andalusian chicken rolls with garam massala and tandoori sauce

Nazari tabbouleh with raisins, mint and Moroccan styled chicken

Salmon Sashimi with avocado cream

Alcazaba mint-seasoned lamb pastries

Vintage-style potatoes in spicy red souce

## Main dish (to choose between...)

Beef burger with truffles, edulis mushrooms and "red" cheese

Sautéed mushrooms pita with brie cheese, arugula and sweet chili&mustard light mayo

## Dessert

Lemon-lime cake with min foam and dried citrus

## Drinks

Water, soft drinks and draft beer (3 per person)

Wine included (bottle per 4 people)  
Carramimbre Verdejo - D.O. Rueda  
Carramimbre Roble - Tinta del País - D.O. Ribera del Duero

Coffee, tea or infusions are not included in the menu

## Para compartir

Ensalada rusa Batik style con ventresca de atún

Rollito de langostinos al ajillo coreano con mahonesa de ajo negro

Croquetas de roquefort, pera y nueces

Tartar de gambas con dátiles y tomate sobre gazpacho de mango

## Individual (a elegir entre...)

Merluza en salsa coco-curry con falso arroz Thai

Taco de presa a la parrilla con salsa 5 pimientos y arroz frito al ajillo-pimentón

## Postre

Cremoso de queso con fresas y crumble de canela

## Bebidas incluidas

Agua, refrescos, cerveza y vino (ilimitadas)

Vinos incluidos

Libalis - Moscatel de Grano Menudo/ Viura/

Malvasía - V.T. Valles de Sadacia

Vivir sin dormir - D.O. Jumilla Monastrell

Ecológico - 4 meses en barrica

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

# Bandhana

43€



## Sharing is caring

Batik style russian salad with tuna

Vietnandalusian rolls with Korean garlic kingprawns with black garlic mayo

Roquefort, pear and walnut croquettes

Prawn tartar with dates and tomato on mango gazpacho

## Main dish (to choose between...)

Hake in coconut-curry sauce with mock Thai rice

Grilled pork shoulder with 5 peppers sauce and fried rice with a garlic-paprika touch

## Dessert

Cream cheese with strawberries and cinnamon crumble

## Drinks

Water, soft drinks, wine and draft beer (unlimited)

Wine included

Libalis - Moscatel de Grano Menudo/ Viura/

Malvasía - V.T. Valles de Sadacia

Vivir sin dormir - D.O. Jumilla Monastrell

Ecológico - 4 meses en barrica

Coffee, tea or infusions are not included in the menu



## Para compartir

Foie micuit al PX con kikos ahumados y yogur de maracuyá

Ensalada de pollo crunchy, chutney de mango y salsa de yogurt lima y menta

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

Rollito de pollo con garam massala con salsa de tandoori dulce

Pastelas de la Alcazaba con cordero a la menta

## Individual (a elegir entre...)

Bacalao gratinado con alioli de coral y fideos negros

Costilla de vaca madurada con nuestra Bourbon BBQ, puré limeño y mini mazorcas plancha

## Postre

Tarta fría de chocolate blanco y café, helado de pistacho y pistachos garrapiñados

## Bebidas incluidas

Agua, refrescos, cerveza y vino (ilimitadas)

Vinos incluidos

Cregal - Gewürztraminer / Muscat - D.O. Penedés Romántica - Tinta del País - D.O. Ribera del Duero - 14 meses en barrica

Cafés, té e infusiones están incluidos en el menú

# Shibori

## 47€



## Sharing is caring

Foie micuit with a PX touch, smoked corn and passion fruit yogurt

Crunchy chicken salad with mango chutney and lime-mint yogurt sauce

Tuna tartar with teriyaki, sriracha, citrus and crunchy seaweed

Vietnandalusian rolls with chicken with garam massala and tandoori sauce

Alcazaba mint-seasoned lamb pastries

## Main dish (to choose between...)

Cod au gratin with black noodles and coral alioli

Mature beef ribs with our Peruvian purée and mini corncob

## Dessert

Cold white chocolate and coffee cake, pistachio ice cream and caramelised pistachio nuts

## Drinks

Water, soft drinks, wine and draft beer (unlimited)

Wine included

Cregal - Gewürztraminer / Muscat - D.O. Penedés Romántica - Tinta del País - D.O. Ribera del Duero - 14 meses en barrica

Coffee, tea or infusions are included in the menu

## NO SOLO GASTRONOMÍA...

### COPA DE BIENVENIDA

¿Quieres recibir a tus invitados como se merecen? Asegúrate de que a su llegada tengan una copa de bienvenida esperando.

Precio: a partir de 3€/persona (IVA incluido)

### SALA PARA REUNIONES + COFFEE BREAK

¿Buscas un espacio para dar una charla, una presentación de marca o producto?

El hall del restaurante Batik te ofrece todo lo que necesitas: pantalla de proyección portátil, Proyector compatible con USB y HDMI, TDT, Wifi y Altavoces. Acceso para personas con movilidad reducida. Además puedes acompañar esa charla con uno de nuestros menús coffee break.

Precio: a partir de 100€ (IVA incluido).

### BARRA LIBRE

¿Quieres alargar la sobremesa con nosotros?

Precio: 1 hora/21€ por persona (Iva incluido), 2 horas/35€ por persona, 10€ a partir de la 3ª hora.

### RESERVADOS EN TERRAZA POR BOTELLA

Disfruta de las copas en nuestra Terraza con un punto de vista privilegiado

Precio: a partir de 80€ según marca. Incluye 12 refrescos y brochetas de frutas. A partir de 6 pax.



## MORE THAN JUST A FOOD...

### WELCOME DRINK

Give a great welcome to your guests including a drink before the party starts.

Price per person: from €3 (VAT incl.)

### MEETING ROOM + COFFEE BREAK

Are you looking for a venue to give a talk, a brand or product presentation?

The Batik restaurant hall offers you everything you need: portable projection screen, Projector with USB and HDMI, DTT, Wifi and Speakers. Access for people with reduced mobility. You can also accompany that talk with our coffee break menus.

Price: from 100€ (VAT incl.)

### OPEN BAR

Why not keep the conversation alive with one of our cocktails?

Price: 1 hour/ 21€ per person (VAT Incl.) 2 hours/35€ per persona, 10€ from the 3rd hour.

### RESERVES IN THE TERRACE WITH BOTTLE

Enjoy drinks on the terrace with a privileged point of view.

Price: from 80€ depending on brand. Includes 12 soft drinks and fruit brochette. From 6 pax.

## TE INTERESA SABER...

Se deberá escoger un mismo menú para todos los comensales. El número mínimo de personas para disfrutar de los menús de grupo es de 8 personas. El precio no incluye otros servicios como equipo audiovisual, decoración o alquiler de espacios.

Las bebidas incluidas en el precio del menú, son las disfrutadas desde el comienzo de la comida hasta el servicio del último plato.

Para personas con alergias o intolerancias disponemos de menús especiales, deberán ser comunicadas en el momento de confirmación de la reserva. En caso de solicitar tarta, deberá encargarse con 5 días de antelación. Los clientes que almuercen en el restaurante podrán hacer uso del espacio hasta las 19.00 horas como máximo.

Para garantizar la reserva, los menús de grupo han de cerrarse como mínimo con 5 días de antelación y reconfirmar el número definitivo de comensales 24 horas antes del evento, siendo este el número mínimo a considerar a efectos de facturación. Como garantía se requiere un depósito del 30% del servicio por adelantado. El pago puede realizarse por transferencia bancaria, efectivo o tarjeta de crédito en el restaurante.

Para ampliar información puedes dirigirte a nuestro departamento de eventos.

Teléfono: 952 063 802  
Correo: [eventos@grupopremium.es](mailto:eventos@grupopremium.es)

Otros espacios [www.eventosgrupopremium.com](http://www.eventosgrupopremium.com)

## YOU MIGHT WANT TO KNOW...

The menu will be the same for all the guests of the group. The minimum number to enjoy the menu is 8 people. The price does not include other services, such as audiovisual equipment, decoration or private space renting.

The drinks included in the menu will be enjoyed since the beginning of the meal until the last dish is served.

Allergies, intolerances and special diets must be communicated when confirming the reservation. We have special menus for these cases. In case of cake request, it should be ordered at least 5 days before the event date. The guests booking for lunch may use the space until 19.00 top.

Booking confirmation and payment To guarantee the reservation, the menu has to be chosen and confirmed at least 5 days in advance. The number of guests must be reconfirmed at least 24 hours before the event takes place. This number will be the minimum to consider for invoicing.

As a guarantee, there is a pre-payment of 30%, that can be paid by bank transfer, cash or card at the restaurant.

For further information, you can ask our events department.

Telephone: 952 063 802  
Email: [eventos@grupopremium.es](mailto:eventos@grupopremium.es)

Other venues [www.eventosgrupopremium.com](http://www.eventosgrupopremium.com)