

BATIK

Menú degustación

Foie micuit al PX con kikos ahumados y yogur de maracuyá

Ensaladilla rusa Batik style con mahonesa de jamón ibérico y gambas cristal

Sashimi de salmón, vinagreta acidulada y tartar de mango, aguacate y huevas

Risotto de puntalette caccio e pepe cremado desde el punto de vista de un andaluz con vieiras risoladas

Costilla de vaca madurada con nuestra salsa Jim Beam Bourbon BBQ, puré de patatas Robuchon y verduritas fritas

Coulant de chocolate con helado de mango

45€/persona (Iva incluido)

60€/persona con maridaje incluido (Iva incluido)

Maridaje

Agua, cerveza, refrescos, vino y cava 3 Leones, Pemales Rosado, Bornos Frizzante, Fraga do Corvo Godello, Flor de Vetus y Juve Púrpura
Café, té o infusión

BATIK

Tasting menu

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

Russian salad Batik style with Iberian ham mayo and fried shrimps

Salmon sashimi, citric vinaigrette and mango tartar, avocado and roe

Puntalette risotto caccio e pepe creamed from an Andalusian perspective with buttered scallops

Mature beef ribs with our BBQ Jim Beam sauce, Robuchon styled potato purée and fried veggies

Chocolate coulant with mango ice cream

45€ per person

60€ per person with pairing included (Vat included)

Food pairing

Water, soft drinks, beer, wine and cava
3 Leones, Pemales Rosado, Bornos Frizzante,
Fraga do Corvo Godello,
Flor de Vetus and Juve Púrpura
Coffee or tea