

BATIK

Menú degustación

Salmorejo de naranja, bacalao ahumado
y vinagreta de kalamata y anchoas

El trajinero (Pedro Ximénez seco)

Patacones de carnitas, mahonesa de ají -
lima y guacamole

Ménade sauvignon

Pulpo asado sobre humita a la olla y mini
mazorca con mantequilla noisette

Follador rosado

Tataki de Picanha, Cous Cous con
Verduras y Zaàtar

Flor de vetus

Nuestro tiramisú malagueño

Cava bañado con moscatel

45€/persona (Iva incluido)

60€/persona con maridaje incluido
(Iva incluido)



BATIK

Tasting menu

Orange salmorejo, smoked cod, Kalamata vinaigrette and anchovies

El trajinero (Pedro Ximénez seco)

Patacones de carnita, chili-lime mayonnaise and guacamole

Ménade sauvignon

Grilled octopus on humita and mini corncobs with black butter

Follador rosado

Picanha tataki, couscous with vegetables and zaàtar

Flor de vetus

Málaga tiramisu

Cava coated with muscatel

45€ per person

60€ per person with wine pairing included

(Vat included)