



# BATIK

Alérgenos / Allergens

## COMPARTE EL MOMENTO... SHARE THE MOMENT...

Cremoso de queso payoyo y mango de la Axarquía .....7,5  
Payoyo cheese spread with local grown mango



Tatín de foie micuit y manzana, pipas garrapiñadas y reducción de PX.....14,5  
Foie micuit and apple tatin, candied sunflower seeds and PX reduction



Bravas enchipotladas, ahumadas y picantes .....7  
Chipotle-style bravas, smoked and spicy



Pastelas de la Alcazaba de Cordero y Hierbabuena ..... 10  
Alcazaba lamb and peppermint pastries



Croquetas salchichón de Málaga y mermelada de tomate .....10  
Málaga *salchichón* croquettes with tomato jam



Crema de castañas y portobello con chipirones a la plancha .....12  
Chestnut and portobello cream with grilled baby calamari



Gambones en gabardina de curry-tandoori con alioli de piquillo y almendras .....13  
Curry-tandoori kingprawns tempura with Piquillo pepper and almond alioli



GLUTEN



MARISCO  
SEAFOOD



HUEVOS  
EGGS



PESCADO  
FISH



CACAHUETES  
PEANUTS



SOJA  
SOYA



LACTEOS  
DAIRY



FRUTOS DE CÁSCARA  
NUTS



APIO  
CELERY



MOSTAZA  
MUSTARD



GRANOS DE SÉSAMO  
SESAME SEEDS



SULFITOS  
SULPHITES



ALTRAMUCES  
LUPIN BEAN



MOLUSCOS  
SHELLFISH



VINAGRE  
VINEGAR

## TÓMATE UN TIEMPO... TAKE YOUR TIME...

Tomate eco, burrata y bacon crujiente con vinagreta de almendra dulce y balsámico.....12  
Organic tomato, burrata and crunchy bacon with sweet almond & balsamic vinaigrette



Nuestra ensaladilla rusa con un toque ahumado y atún escabechado al Jerez .....10.5  
Our own Russian salad with a smoke touch and Sherry marinated tuna



Ensalada de brotes con queso feta, membrillo, nueces y vinagreta de frutos secos .....10  
Baby leaf and arugula salad with feta cheese, quince, walnuts and nuts vinaigrette



## VIAJA... TRAVEL...

Ceviche de corvina, su leche de tigre y crujiente de plátano macho.....14  
Sea bass ceviche, tiger milk and crunchy banana totopos



Patacones de carnitas, mahonesa de ají - lima y guacamole ..... 12,5  
Patacones de carnita, chili-lime mayonnaise and guacamole



Gozas de setas y verduras asadas con salsa tártara .....9  
Mushrooms and roasted veggies gozas with tartare sauce



Sashimi de salmón aburi sobre ajoblanco de pistacho, balsámico de tomate y cebolleta .....17  
Aburi salmon sashimi on pistachio ajoblanco, tomato balsamic and chives



Nem de pollo tikka masala con salsa de yogur y hierbabuena ..... 3,5  
Tikka masala chicken nem with mint and yogurt sauce



Huevo 63°, tartar de atún y vichyssoise de coco.....18  
63° egg, tuna tartar and coconut vichyssoise



## DISFRUTA... ENJOY...

Corvina a la plancha con puntalette cremoso de alga wakame y vegetales .....21  
Grilled sea bass with creamy puntalette, wakame and veggies



Gnocchis de patata con salsa de tomate cherry, tofu crujiente y pesto .....18  
Potato gnocchi with cherry tomato sauce, crunchy tofu and pesto



Pulpo adobado a la plancha sobre humita de maíz fresco .....21  
Grilled marinated octopus on fresh corn humita



Salmón al horno con salsa romesco y verduras de temporada.....21  
Baked salmon with romesco sauce and seasonal veggies



Costilla de vaca con papines salteados en manteca colorá y pimientos asados .....20  
Beef ribs with sautéed baby potatoes, red manteca lard and roasted peppers



Canelones de carrillera de cerdo estofada, setas y bechamel de pistacho.....20,5  
Pork cheek stew caneloni with mushrooms and pistachio bechamel



Muslo de pato con salsa de amontillado, boniato y peras asadas .....20  
Duck thigh with amontillado wine sauce, sweet potato and roasted pear



GLUTEN



MARISCO  
SEAFOOD



HUEVOS  
EGGS



PESCADO  
FISH



CACAHUETES  
PEANUTS



SOJA  
SOYA



LACTEOS  
DAIRY



FRUTOS DE CÁSCARA  
NUTS



APIO  
CELERY



MOSTAZA  
MUSTARD



GRANOS DE SÉSAMO  
SESAME SEEDS



SULFITOS  
SULPHITES



ALTRAMUCES  
LUPIN BEAN



MOLUSCOS  
SHELLFISH



VINAGRE  
VINEGAR

## CELEBRA... CELEBRATE...

Nuestro tiramisú malagueño .....7,5

Málaga tiramisu



Tartaleta caliente de manzana al ron, helado de vainilla y Chantilly.....7,5

Warm apple pie with rum, vanilla ice cream and Chantilly



Crema de queso tostada con plátano caramelizado y Baileys .....7,5

Toasted cream cheese with candied banana and Baileys



Lingote de chocolate 70% con núcleo de vino dulce y helado de café .....7,5

70% chocolate ingot with sweet wine heart and coffee ice cream



Piña especiada, mousse de coco y sorbete de mango .....7.5

Spiced pineapple, coco mousse and mango sorbet

