



BATIK

Alérgenos / Allergens

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

Cremoso de queso payoyo y mango de la Axarquía7,5
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 picantes7
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 tomate10
Málaga *salchichón* croquettes with tomato jam



Crema de castañas y portobello con chipirones a la plancha12
Chestnut and portobello cream with grilled baby calamari



Gambones en gabardina de curry-tandoori con alioli de piquillo y almendras13
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 Jerez10.5
Our own Russian salad with a smoke touch and Sherry marinated tuna



Ensalada de brotes con queso feta, membrillo, nueces y vinagreta de frutos secos10
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 tártara9
Mushrooms and roasted veggies gozas with tartare sauce



Sashimi de salmón aburi sobre ajoblanco de pistacho, balsámico de tomate y cebolleta17
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 vegetales21
 Grilled sea bass with creamy puntalette, wakame and veggies



Gnocchis de patata con salsa de tomate cherry, tofu crujiente y pesto18
 Potato gnocchi with cherry tomato sauce, crunchy tofu and pesto



Pulpo adobado a la plancha sobre humita de maíz fresco21
 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 asados20
 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 asadas20
 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 malagueño7,5

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 Baileys7,5

Toasted cream cheese with candied banana and Baileys



Lingote de chocolate 70% con núcleo de vino dulce y helado de café7,5

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



Piña especiada, mousse de coco y sorbete de mango7.5

Spiced pineapple, coco mousse and mango sorbet

