

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 room features exposed brick walls, a large window on the right, and several hanging glass lanterns. The text "BATIK" is overlaid in the center of the image.

BATIK

Menús de grupo
Event menus

Para compartir

Cremoso de queso payoyo y mango de La Axarquía

Nuestra ensaladilla rusa con un toque ahumado y atún escabechado al Jerez

Bravas Enchipotladas, ahumadas y picantes

Individual (a elegir entre...)

Taco de presa en salsa de Jerez y azafrán sobre patata revolcona

Gnocchis de patata con salsa de tomate cherry, Tofu crujiente y pesto

Postre

Crema de queso tostada con plátano caramelizado y Baileys

Bebidas

Agua, refrescos, cerveza o vino (3 por persona)

Vinos
Blanco Carramimbre Verdejo
Tinto Carramimbre Roble

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

Canela 43€



Sharing is caring

Payoyo cheese spread with local grown mango

Our own Russian salad with a smoke touch and Sherry marinated tuna

Chipotle-style bravas, smoked and spicy

Main dish (to choose between...)

Iberian pork shoulder, saffron & Sherry sauce and smashed potatoes with paprika and bacon

Potato gnocchi with cherry tomato sauce, crunchy tofu and pesto

Dessert

Toasted cream cheese with candied banana and Baileys

Drinks

Water, soft drinks, draft beer or wine (3 per person)

Wine
Carramimbre Verdejo
Carramimbre Roble

Coffee, tea or infusions are not included in the menu

Cardamomo

48€

Para compartir

Tatin de Foie micuit y manzana, pipas garrapiñadas y reducción de P.X.

Croquetas salchichón de Málaga y mermelada de tomate

Ensalada de brotes y rúcula con queso feta, membrillo, nueces y vinagreta de frutos secos

Individual (a elegir entre...)

Corvina a la plancha con puntalette cremoso de alga wakame y vegetales

Muslo de pato con salsa de amontillado, boniato y peras asadas

Postre

Tiramisú Malagueño

Bebidas

Agua, refrescos o cerveza (3 por persona)

Vinos incluidos (1 botella por cada 4 personas)

Blanco Libalis

Tinto Vivir sin dormir

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú



Sharing is caring

Foie micuit and apple tatin, candied sunflower seeds and P.X. reduction

Málaga *salchichón* croquettes with tomato jam

Baby leaf and arugula salad with feta cheese, quince, walnuts and nuts vinaigrette

Main dish (to choose between...)

Grilled sea bass with creamy puntalette, wakame and vegetables

Duck thigh with amontillado wine sauce, sweet potato and roasted pear

Dessert

Málaga Tiramisu

Drinks

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

Wine included (1 bottle for 4 people)

Libalis

Vivir sin dormir

Coffee, tea or infusions are not included in the menu

Para compartir

Cremoso de queso payoyo y mango de La Axarquía

Tomate eco, burrata y bacon crujiente con vinagreta de almendra dulce y balsámico

Pastelas de la Alcazaba de cordero y hierbabuena

Huevo 63°, tartar de atún y vichyssoise de coco

Individual (a elegir entre...)

Pulpo adobado a la plancha sobre humita de maíz fresco

Costilla de vaca con papines salteados en manteca colorá y pimientos asados

Postre

Lingote de chocolate 70% con núcleo de vino dulce, Chantilly y fresas

Bebidas

Agua, refrescos, cerveza y vino (ilimitadas)

Vino incluido
Gregal - Gewürztraminer
Romántica - Tinta del País

Cafés, té e infusiones están incluidos en el menú

Azafrán

55€



Sharing is caring

Payoyo cheese spread with local grown mango

Organic tomato, burrata and crunchy bacon with sweet almond & balsamic vinaigrette

Alcazaba lamb and peppermint pastries

63° egg tuna tartar and coconut vichyssoise

Main dish (to choose between...)

Grilled marinated octopus on fresh corn humita

Beef ribs with sautéed baby potatoes in red manteca lard and roasted peppers

Dessert

70% chocolate ingot with sweet wine heart, Chantilly and strawberries

Drinks

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

Wine included
Gregal - Gewürztraminer
Romántica - Tinta del País

Coffee, tea and 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.

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. A partir de 6 pax.



MORE THAN JUST 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

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

Otros espacios www.eventosgrupopremium.com

YOU MIGHT WANT TO

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

Other venues www.eventosgrupopremium.com