



BATIK

Alérgenos / Allergens

Tradición y modernidad TRADITION AND MODERNITY

Cremoso de queso payoyo y mango de la Axarquía10

Payoyo cheese spread with local grown mango



Nuestras bravas especiadas y ahumadas8,5

Our own bravas, smoked and spicy



Croquetas de rape y puerros con mango chili12

Monkfish and leek croquettes with mango chili



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



Pastelas de la Alcazaba de cordero, almendras y menta11

Alcazaba lamb, almond and peppermint pastries



Nuestra rusa con atún confitado–en AOVE, edamame y polvo de olivas negras11/7

Our Russian salad with extra virgin olive oil, edamame and black olives powder



Ensalada de tomate castellano con burrata Pugliese y pesto con almendras tostadas13

Castilian tomato salad with Pugliese burrata and toasted almond pesto



Ajoblanco de pistacho, sashimi de salmón aburi y balsámico de tomate17

Pistachio ajoblanco, aburi salmon sashimi and tomato balsamic



GLUTEN



MARISCO
SEAFOOD



HUEVOS
EGGS



PESCADO
FISH



CAJAHUETES
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

Ácidos, dulces, picantes... ACID, SWEET, SPICY

Ensalada de brotes tiernos, langostinos tempurizados, cacahuets con miel y piña colada12
Baby leaf salad, tempura kingprawns, honey peanuts and piña colada



Nem cha gio de cerdo asado con mahonesa de curry y ostras3,5
Roasted pork nem cha gio with curry and oyster mayo



Aguacate frito en panko, mahonesa de gochujang y nube de parmesano8
Panko fried avocado, gochujang mayo and Parmesan snow



Tartar de atún picante, aguacate de la Axarquía y gazpacho picoso de tomate Raff verde.....18
Spicy tuna tartare, local grown avocado and spicy green Raff tomato gazpacho



Aguachile de corvina, emulsión de piña y jalapeño verde. Plátano frito y Bloody Mary.....14
Mediterranean seabass aguachile, pineapple and green jalapeño emulsion. Fried banana and Bloody Mary



Patacón de carnitas, mahonesa de ají - lima y guacamole 4
Patacón de carnita, chili-lime mayonnaise and guacamole



Segundos llenos de colores... MAIN AND COLOURFUL...

Trofie con salsa de vodka, salmón marinado, salvia y cherries 18
Trofie pasta with vodka sauce, marinated salmon, sage and cherry tomatoes



Bacalao asado sobre emulsión de algas y guisantes, y bilbaína con chile momoya 21
Roasted cod fish on seaweed and peas emulsion, with chile momoya Bilbaína sauce



Corvina al horno, cremoso de puntalette con shitakes y pimienta de Sichuan20
 Baked Mediterranean seabass, creamed puntalette with shitakes and Sichuan pepper



Pato laqueado con miel de tamarindo y wok de arroz con coco y cacahuets tostados21
 Tamarind honey laquered duck, coconut rice wok and toasted peanuts



Tira asada de ibérico de bellota adobada sobre verduras asadas y mojo verde de anacardos fritos20
 Marinated acorn-fed Iberian pork loin, over roasted veggies and cashew green mojo



Canelones de carrillera de cerdo estofada, setas y bechamel de pistacho20,5
 Pork cheek stew canelonne with mushrooms and pistachio bechamel



Costilla de vaca glaseada con sésamo-lemongrass y patatas salteadas con ajo-perejil21
 Beef ribs glazed with sesame and lemongrass, sautéed potatoes with garlic – parsley



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

¿BUSCAS UN FINAL DULCE? SOMETHING SWEET?

Copa de plátano caramelizado con toffee de tequila, crema de chocolate blanco y maracuyá7,5
Caramelized banana with toffee, White chocolate cream and passion fruit



Tarta de requesón al horno, chantilly casera y fresas estofadas7,5
Baked cottage cheese cake, homemade chantilly and strawberry stew



Mousse de avellana y chocolate con espuma de galletas y vainilla7,5
Hazelnut and chocolate mousse with biscuit & vanilla foam



Snickers de chocolate blanco y caramelo con helado de cacahuete7,5
White chocolate and caramel Snickers with peanut ice-cream



Piña osmotizada con ron y panela, cremoso de coco y sorbete de lima y albahaca7,5
Osmotized pineapple with rum and raw sugar cane, coconut cream and lime&basil sorbet

