

BATIK

Menú degustación

Tatin de foie micuit y manzana, pipas garrapiñadas y reducción de PX

Nem cha gio de cerdo asado con mahonesa de curry y ostras
Bornos Frizzante (D.O. Rueda - Verdejo)

Tartar de atún picante, aguacate de la Axarquía y gazpacho picoso de tomate Raff verde
Aurora (D.O. Penedés - Pinot Noir / Xarel-lo)

Corvina al horno, cremoso de puntalettes con shitakes y pimienta de Sichuan
Fraga do Corvo (D.O. Monterrei - Godello)

Tira asada de ibérico de bellota adobada sobre verduras asadas y mojo verde de anacardos fritos
Bordón d'Anglade (D.O. Ca Rioja - Tempranillo)

Piña osmotizada con ron y panela, cremoso de coco y sorbete de lima y albahaca
Moscatel Reserva - (D.O. Málaga Moscatel)

45€/persona (Iva incluido)

60€/persona con maridaje incluido
(Iva incluido)



BATIK

Tasting menu

Foie micuit and apple tatin, candied sunflower seeds and PX reduction

Roasted pork nem cha gio with curry and oyster mayo

Bornos Frizzante (D.O. Rueda - Verdejo)

Spicy tuna tartare, local grown avocado and spicy green Raff tomato gazpacho

Aurora (D.O. Penedés - Pinot Noir / Xarel-lo)

Baked Mediterranean seabass, creamed puntalette with shitakes and Sichuan pepper

Fraga do Corvo (D.O. Monterrei - Godello)

Marinated acorn-fed Iberian pork loin, over roasted veggies and cashew green mojo

Bordón d'Anglade (D.O. Ca Rioja - Tempranillo)

Osmotized pineapple with rum and raw sugar cane, coconut cream and lime&basil sorbet

Moscatel Reserva - (D.O. Málaga Moscatel)

45€ per person

60€ per person with wine pairing included
(Vat included)

