

BATIK

Menú degustación

Falso pionono de foie con Manzana a la sidra y almendras tostadas

Trajinero (D.O. Málaga Pedro Ximénez)

Nem cha gio de cerdo asado con mahonesa de curry y ostras

Enate Rosado (D.O. Somontano Cabernet Sauvignon)

Tartar de atún picante, aguacate de la Axarquía y gazpacho picoso de tomate Raff verde

Chardonnay 875 (D.O. Ca Rioja Chardonnay)

Corvina al curry de calabaza asada, Jengibre y Galanga con arroz basmati

Chardonnay 875 (D.O. Ca Rioja Chardonnay)

Tira asada de ibérico de bellota adobada sobre verduras asadas y Mojo verde de anacardos fritos

Doce Lunas (D.O. Somontano)

Brownie de chocolate blanco, Muselina de pistacho y sorbete de frambuesas

Falsa Cerveza de Batik

45€/persona

60€/persona con maridaje incluido
(IVA incluido)



BATIK

Tasting menu

False foie pironono with apple in cider and
toasted almonds

Trajinero (D.O. Málaga Pedro Ximénez)

Nem Cha gio of roast pork with curry
mayonnaise and oysters

*Enate Rosado (D.O. Somontano Cabernet
Sauvignon)*

Spicy tuna tartar, Axarquia avocado and spicy
tomato gazpacho with green Raff tomatoes

Chardonnay 875 (D.O. Ca Rioja Chardonnay)

Sea bass with roasted pumpkin curry, Ginger
and Galanga with basmati rice

Chardonnay 875 (D.O. Ca Rioja Chardonnay)

Roasted strip of Iberian acorn-fed pork
marinated over grilled vegetables and fried
cashew green mojo

Doce Lunas (D.O. Somontano)

White chocolate brownie, pistachio
mouseline and raspberry sorbet

Falsa Cerveza de Batik

45€ per person

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

