



BATIK

Alérgenos / Allergens

BATIK

Tradición y modernidad... TRADITION AND MODERNITY...

Tabla de quesos nacionales, regañás y confitura de higo 16/9
 National cheese platter, crispy flatbread and fig jam



Nuestras bravas especiadas y ahumadas 8,5
 Our own bravas, smoked and spicy



Croquetas de rape y puerros con mango chili 12
 Monkfish and leek croquettes with mango chili



Falso pionono de foie con manzana a la sidra y almendras tostadas 14,5
 False foie pionono with apple in cider and toasted almonds



Pastelitas de la Alcazaba de cordero, almendras y menta 11
 Alcazaba lamb, almond and peppermint pastries



Nuestra rusa con atún confitado en AOVE, edamame y polvo de olivas negras 11/7,5
 Our Russian salad with extra virgin olive oil, edamame and black olives powder



Ensalada de tomate castellano con burrata Pugliese y pesto con almendras tostadas 13
 Castilian tomato salad with Pugliese burrata and toasted almond pesto



GLUTEN



MARISCO
SEAFOOD



HUEVOS
EGGS



PESCADO
FISH



CACAHUETES
PEANUTS



SOJA
SOY



LACTEOS
DAIRY



FRUTOS DE CÁSCARA
NUTS

APIO
CELERY

MOSTAZA
MUSTARD

GRANOS DE SÉSAMO
SESAME SEEDS

SULFITOS
SULPHITES

ALTRAMUJES
LUPIN BEAN

MOLUSCOS
SHELLFISH

VINAGRE
VINEGAR

BATIK

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

Ensalada de lollo verde, pollo adobado en miso, nueces garrapiñadas, cherry y vinagreta de cítricos 12
Green lollo salad, chicken marinated in miso, caramelized walnuts, cherry and citrus vinaigrette



Rollito crujiente de langostinos al ajillo coreano y piña asada al Jerez 3,5
Crunchy roll of Korean garlic prawns and Sherry-roasted pineapple



Aguacate frito en panko, mahonesa de gochujang y nube de parmesano 8,5
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



Ceviche de corvina con ají amarillo, leche de tigre, maíz crujiente y aguacate chafado 16
Sea bass ceviche with yellow chili, tiger's milk, crunchy corn and mashed avocado



Patacón pisao de cochinita pibil con guacamole al mortero y cebolla encurtida 5
Patacón pisao of cochinita pibil with mortar & pestle guacamole and pickled onion



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

Salmón asado con velouté de vermut blanco y lima sobre verduras salteadas al ajillo21
Roasted salmon with white vermouth and lime velouté over garlic sautéed veggies



Bacalao confitado sobre salteado de garbanzos, acelgas y crema ahumada de pimientos choriceros y sobrasada21
Cod confit on sautéed chickpeas, chard and smoked cream of chorizo peppers and sobrasada



Corvina al curry de boniato asado, jengibre y galanga con arroz basmati22
Sea bass with roasted sweet potato curry, ginger and galanga with basmati rice



Pato laqueado con miel de tamarindo y wok de arroz con coco y cacahuetes tostados22
Tamarind honey lacquered duck, coconut rice wok and toasted peanuts



Tira asada de ibérico de bellota adobada sobre verduras asadas y mojo verde de anacardos fritos21
Marinated acorn-fed Iberian pork loin, over roasted veggies and cashew green mojo



Flamenquín de presa ibérica relleno de cebolla caramelizada sobre parmentier de patata y queso de cabra y pimientos del Padrón20
Flamenquín of Iberian pork stuffed with caramelized onion over potato and goat cheese parmentier and Padrón peppers



Costilla de vaca glaseada con sésamo-lemongrass y patatas salteadas con ajo-perejil22
Beef ribs glazed with sesame and lemongrass, sautéed potatoes with garlic-parsley



BATIK

¿Buscas un final dulce? SOMETHING SWEET?

Arroz con leche de almendras, teja crujiente y cristal de azúcar demerara7,5
Rice pudding with almond milk, crispy tile and demerara sugar crystal



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



Espuma de tiramisú en copa y tres leches de café y Baileys8
Tiramisu foam in glass with Baileys and coffee tres leches



Selva negra glaseada en chocolate negro, cremoso de vainilla y helado de cerezas8,5
Black forest glazed with dark chocolate, creamy vanilla and cherry ice cream



Brownie de chocolate blanco, muselina de pistacho y sorbete de frambuesas8
White chocolate brownie, pistachio mousseline and raspberry sorbet

