

# BATIK



## Menú degustación

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

*Trajinero (D.O. Málaga Pedro Ximénez)*

Rollito crujiente de langostinos al ajillo coreano y Piña asada al jerez

*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)*

Bacalao confitado sobre salteado de garbanzos, acelgas y crema ahumada de pimientos chorriceros y sobrasada

*Chardonnay 875 (D.O. Ca Rioja Chardonnay)*

Costilla de vaca glaseada con sesamo-lemongrass y patatas salteadas con ajo-perejil

*Doce Lunas (D.O. Somontano)*

Arroz con leche de almendras, teja crujiente y cristal de azúcar demerara

*Tres leones (Vino dulce )*

45€/persona

60€/persona con maridaje incluido

(IVA incluido)

# BATIK

## Tasting menu

False foie pionono with apple in cider and  
toasted almonds

*Trajinero (D.O. Málaga Pedro Ximénez)*

Korean garlic king prawn crispy roll and  
sherry roasted pineapple

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

Spicy tuna tartar, axarquia avocado  
and spicy green raff tomato gazpacho  
*Chardonnay 875 (D.O. Ca Rioja Chardonnay)*

Cod confit on sautéed chickpeas, chard  
and smoked cream of chorizo peppers  
and sobrasada  
*Chardonnay 875 (D.O. Ca Rioja Chardonnay)*

Sesame-lemongrass glazed beef rib  
with sautéed garlic-parsley potatoes  
*Doce Lunas (D.O. Somontano)*

Rice with almond milk, crunchy tile and  
demerara sugar crystals  
*Three lions (Sweet wine )*

45€ per person

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