



BATIK

Alérgenos / Allergens

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

Tabla de quesos nacionales, regañás y confitura de higo16/9
National cheese platter, crispy flatbread and fig jam



Nuestras bravas especiadas y ahumadas8,5
Our own bravas, smoked and spicy



Croquetas de queso azul, tomate seco, y puerros con mahonesa de nueces y abahaca.....12
Blue cheese, dried tomato and leek croquette with walnut and basil mayonnaise



Falso pionono de foie con manzana a la sidra y almendras tostadas14,5
False foie pionono with apple in cider and toasted almonds



Pastelas de la Alcazaba de cordero, con almendras y menta12
Alcazaba lamb, almond and peppermint pastries



Nuestra rusa con atún confitado en AOVE, edamame y polvo de olivas negras11/7,5
Our Russian salad with extra virgin olive oil, edamame and black olives powder



Ensalada de tomate castellano, remolacha y queso feta con vinagreta de mostaza
y pimienta rosa13
Castilian tomato, beet and feta cheese salad with mustard and pink pepper vinaigrette



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

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

Ensalada de Kale y lechuga con Mango fresco, cherries asados y rulo de cabra fundid11
Kale and lettuce salad with fresh mango, roasted cherries, purple onion and melted goat roll



Rollito crujiente de langostinos al ajillo coreano y piña asada al Jerez3,5
Crunchy roll of Korean garlic prawns and sherry-roasted pineapple



Aguacate frito en panko, mahonesa de gochujang y nube de parmesano8,5
Panko fried avocado, gochujang mayo and Parmesan snow



Tartar de atún picante, aguacate de la Axarquía y gazpacho picoso de tomate Raff verde18
Spicy tuna tartare, local grown avocado and spicy green Raff tomato gazpacho



Tataki de atún con sopa fría de pepino, yogur y melón, sésamo garrapiñado con pimienta negra18
Tuna tataki with cold cucumber, yogurt and melon soup, and sesame sugared with black pepper



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...

Rigatoni con salmon marinado, Pimienta verde, Alcaparras y parmesano añejo21

Rigatoni with marinated salmon, green pepper, capers and aged Parmesan cheese



Bacalao confitado sobre salteado de garbanzos, acelgas y crema ahumada de pimientos chorizeros y sobrasada21

Cod confit on sautéed chickpeas, chard and smoked cream of chorizo peppers and sobrasada



Corvina asada al horno con sopa tom kha kai y coliflor salteada con setas23

Oven-roasted sea bass with tom kha kai soup and sautéed cauliflower with mushrooms



Pato laqueado con miel de tamarindo y wok de arroz con coco y cacahuets tostados22

Tamarind honey laquered duck, coconut rice wok and toasted peanuts



Lomo de vaca madurada con mantequilla café de paris y patatas fritas con chimichurri verde.....26

Matured beef tenderloin, with café de paris butter and fried potatoes with green chimichurri



Flamenquín de presa ibérica relleno de cebolla caramelizada sobre parmentier de patata y queso de cabra y pimientos del Padrón21

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



¿Buscas un final dulce? SOMETHING SWEET?

Bizcocho de café, espuma de chocolate negro y helado de vainilla7,5
Coffee sponge cake, dark chocolate mousse and vanilla soup



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



Texturas de avellanas y platano8,5
Hazelnut and banana textures



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

