

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

Carramimbre Rosado (D.O. Ribera del Duero)

Tataki de atún con sopa fría de Pepino, yogur y melón, y sésamo garrapiñado con pimienta negra

Carramimbre Rosado (D.O. Ribera del Duero)

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

Pernales (D.O. Málaga) - Chardonnay

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

Bardos Viñedo de Altura (D.O. Ribera del Duero) - Tinta del país

Brownie de chocolate blanco, muselina de pistacho y helado de frambuesa

Juvé y Camps Essential Púrpura (D.O. Cava)

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

Crunchy roll of Korean garlic prawns and Sherry-roasted pineapple

Carramimbre Rosado (D.O. Ribera del Duero)

Tuna tataki with cold cucumber, yogurt and melon soup, and sesame sugared with black pepper

Carramimbre Rosado (D.O. Ribera del Duero)

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

Pernales (D.O. Málaga) - Chardonnay

Beef ribs glazed with sesame and lemongrass, sautéed potatoes with garlic-parsley

Bardos Viñedo de Altura (D.O. Ribera del Duero) - Tinta del país

White chocolate brownie, pistachio mousseline and raspberry ice cream

Juvé y Camps Essential Púrpura (D.O. Cava)

45€/persona

60€/persona con maridaje incluido
(IVA incluido)

