

BATIK

BATIK

Menús de grupo
Event menus

Para compartir

Nuestra ensaladilla rusa cremosa con mahonesa de aove 1X4

Rollito crujiente de langostinos al ajillo coreano y Piña asada al jerez 1X1

Nuestras bravas especiadas y ahumadas 1x4

Individual (a elegir entre...)

Salmón al horno, cremoso de chivirías con vainilla y verduras salteadas al wok

Solomillo de cerdo ibérico sobre parmentier de patata con queso de cabra y jugo a la miel y pimienta

Postre

Tarta de queso al horno, chantilly y fresas estofadas

Bebidas

Agua, refrescos, cerveza o vino (3 por persona)

Vinos

Blanco Carramimbre Verdejo
Tinto Carramimbre Roble

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú



RAÍZ

45€

Sharing is caring

Our creamy russian salad with olive oil mayonnaise 1x4

Crispy Korean Garlic King Prawn Roll with Sherry Roasted Pineapple 1x1

Our spicy and smoked bravas 1x4

Main dish (to choose between...)

Baked salmon, creamy parsnip with vainilla and vegetables sautéed in the wok

Iberian pork sirloin on potato parmentier with goat cheese and honey-pepper jus

Dessert

Baked cheesecake with chantilly and stewed strawberries

Drinks

Water, soft drinks, draft beer or wine (3 per person)

Wine

Carramimbre Verdejo
Carramimbre Roble

Coffee, tea or infusions are not included in the menu

Para compartir

Foie micuit con pera al cardamomo y chocolate 1x4

Ensalada de tomate castellano, remolacha y queso feta con vinagreta de mostaza y pimienta rosa 1x4

Croquetas de queso azul y puerros con mermelada de tomate y albahaca 1x4

Individual(a elegir entre...)

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

Margot de pato laqueado sobre arroz salvaje, mango agripcante y jengibre

Postre

Panna cotta de vainilla con manzana asada la canela y crumble

Bebidas

Agua, refrescos, cerveza y vino (ilimitadas)

Blanco Libalis
Tinto Vivir sin dormir

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

ESENCIA

52€



Sharing is caring

Foie micuit with pear with cardamom and chocolate

Castilian tomato, beetroot and feta cheese salad with mustard and pink pepper vinaigrette

Blue cheese and leek croquettes with tomato and basil marmalade

Main dish (to choose between...)

Baked sea bass with tom kha kai soup and sautéed cauliflower with mushrooms

Lacquered duck magret on wild rice, hot and sour mango and ginger

Dessert

Vainilla panna cotta with roasted apple and crumble

Drinks

Water, soft drinks or draft beer (unlimited)

Libalis
Vivir sin dormir

Coffee, tea or infusions are not included in the menu

FUSIÓN

58€

Para compartir

Nuestro cogollo estilo "Cesar" con lechuga romana, pollo a baja temperatura, nueces, cherries, parmesano rallado y mayo picantona 1x4

Patacón pisao de pollo estilo reina pepiada, aguacate y picada de cebolla con cilantro 1x1

Pastela de la Alcazaba con cordero picado, cúrcuma fresca, pasta de almendras y cebolla caramelizada 1x4

Tartar de atún picante, aguacate de la Axarquía y gazpacho picoso de tomate Raff verde 1x4

Individual (a elegir entre...)

Lomo de vaca madurada con mantequilla café de parís y patatas fritas con chimichurri verde

Pata de pulpo asada sobre garbanzos en amarillo y crujiente de pimentón

Postre

Nuestro Batik - Kinder - Sorpresa

Bebidas

Agua, refrescos, cerveza y vino (ilimitadas)

Vino incluido
Gregal - Gewürztraminer
Romántica - Tinta del País

Cafés, té e infusiones están incluidos en el menú



Sharing is caring

Our 'Caesar's' style cabbage - romaine lettuce, low temperature chicken, walnuts, cherries, grated parmesan and spicy mayo 1x4

Patacón pisao with chicken, reina Pepiada, avocado and chopped onion with cilantro 1x1

Alcazaba cake with minced lamb, fresh turmeric, almond paste and caramelised onion 1x4

Spicy tuna tartare, Axarquía avocado and spicy green Raff tomato gazpacho 1x4

Main dish (to choose between...)

Parisian brown butter matured beef tenderloin with fried potatoes and green chimichurri chips

Roasted octopus leg on chickpeas in yellow and crispy paprika

Dessert

Our Batik - Kinder - Surprise

Drinks

Water, soft drinks, wine and draft beer (unlimited)

Wine included
Gregal - Gewürztraminer
Romántica - Tinta del País

Coffee, tea and infusions are included in the menu

NO SOLO GASTRONOMÍA...

COPA DE BIENVENIDA

¿Quieres recibir a tus invitados como se merecen? Asegúrate de que a su llegada tengan una copa de bienvenida esperando.

Precio: a partir de 3€/persona (IVA incluido)
Cerveza, refrescos, vino, agua

SALA PARA REUNIONES + COFFEE BREAK

¿Buscas un espacio para dar una charla, una presentación de marca o producto?

El hall del restaurante Batik te ofrece todo lo que necesitas: pantalla de proyección portátil, Proyector compatible con USB y HDMI, TDT, Wifi y Altavoces. Acceso para personas con movilidad reducida. Además puedes acompañar esa charla con uno de nuestros menús coffee break.

BARRA LIBRE

¿Quieres alargar la sobremesa con nosotros?

Precio (Iva incluido):

1 hora/24€ por pax

2 horas/40€ por pax

3 horas/51.50€ por pax

Por cada hora adicional +12€ por pax

RESERVADOS EN TERRAZA POR BOTELLA

Disfruta de las copas en nuestra Terraza con un punto de vista privilegiado

Precio: a partir de 90€ según marca. Incluye 12 refrescos. A partir de 6 pax.



MORE THAN JUST FOOD...

WELCOME DRINK

Give a great welcome to your guests including a drink before the party starts.

Price per person: from €3 (VAT incl.)
Cerveza, refresco, vino y agua

MEETING ROOM + COFFEE BREAK

Are you looking for a venue to give a talk, a brand or product presentation?

The Batik restaurant hall offers you everything you need: portable projection screen, Projector with USB and HDMI, DTT, Wifi and Speakers. Access for people with reduced mobility. You can also accompany that talk with our coffee break menus.

OPEN BAR

Why not keep the conversation alive with one of our cocktails?

Price(Vat included):

1 hour/24€ per pax

2 hours/40€ per pax

3 hours/51.50€ per pax

Each extra hour +12€ per pax

RESERVES IN THE TERRACE WITH BOTTLE

Enjoy drinks on the terrace with a privileged point of view.

Price: from 89€ depending on brand. Includes 12 soft drinks and fruit brochette. From 6 pax.

TE INTERESA SABER...

Se deberá escoger un mismo menú para todos los comensales. El número mínimo de personas para disfrutar de los menús de grupo es de 8 personas. El precio no incluye otros servicios como equipo audiovisual, decoración o alquiler de espacios.

Las bebidas incluidas en el precio del menú, son las disfrutadas desde el comienzo de la comida hasta el servicio del último plato.

Para personas con alergias o intolerancias disponemos de menús especiales, deberán ser comunicadas en el momento de confirmación de la reserva. En caso de solicitar tarta, deberá encargarse con 5 días de antelación. Los clientes que almuercen en el restaurante podrán hacer uso del espacio hasta las 19.00 horas como máximo.

Para garantizar la reserva, los menús de grupo han de cerrarse como mínimo con 7 días de antelación, siendo este el número mínimo a considerar a efectos de facturación. Como garantía se requiere un depósito no reembolsable del 30% del servicio por adelantado. El pago puede realizarse por transferencia bancaria, efectivo o tarjeta de crédito en el restaurante.

Para ampliar información puedes dirigirte a nuestro departamento de eventos.

Teléfono: 952 063 802
Correo: info@grupopremium.es

Otros espacios
www.grupopremiummalaga.com

YOU MIGHT WANT TO KNOW...

The menu will be the same for all the guests of the group. The minimum number to enjoy the menu is 8 people. The price does not include other services, such as audiovisual equipment, decoration or private space renting.

The drinks included in the menu will be enjoyed since the beginning of the meal until the last dish is served.

Allergies, intolerances and special diets must be communicated when confirming the reservation. We have special menus for these cases. In case of cake request, it should be ordered at least 5 days before the event date. The guests booking for lunch may use the space until 19.00 top.

Booking confirmation and payment To guarantee the reservation, the menu has to be chosen and confirmed at least 7 days in advance. This number will be the minimum to consider for invoicing.

As a guarantee, there is a non-refundable pre-payment of 30%, that can be paid by bank transfer, cash or card at the restaurant.

For further information, you can ask our events department.

Telephone: 952 063 802
Email: info@grupopremium.es

Other venues
www.grupopremiummalaga.com