

BATIK

Menú degustación

Foie micuit con pera al cardamomo y chocolate

Oporto Blanco (Lágrimas, Ramos Pinto)

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

Oporto Blanco (Lágrimas, Ramos Pinto)

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

Verdejo Frizzante

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

Aurora rosado (Penedes)

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

Viñedos de Altura (Ramón Bilbao)

Nuestro tiramisú cremoso sobre bizcocho de café y salsa de cacao

Cava y moscatel

45€/persona

60€/persona con maridaje incluido

(IVA incluido)



BATIK

Tasting Menu

Foie micuit with pear with cardamom
and chocolate

Oporto Blanco (Lágrimas, Ramos Pinto)

Crunchy roll of Korean garlic prawns and
Sherry-roasted pineapple

Oporto Blanco (Lágrimas, Ramos Pinto)

Spicy tuna tartare, local grown avocado
and spicy green Raff tomato gazpacho

Verdejo Frizzante

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

Aurora rosado (Penedes)

Iberian pork tenderloin on potato
parmentier with goat cheese and honey
and pepper juice

Viñedos de Altura (Ramón Bilbao)

Our creamy tiramisu on coffee sponge
cake and cocoa sauce

Cava & moscatel

45€/person

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

