



BATIK

Alérgenos / Allergens

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

Tabla de quesos artesanos, regañás y confitura de higo16/9

Artisan cheese platter, crispy flatbread and fig jam



Nuestras bravas especiadas y ahumadas8,5

Our own bravas, smoked and spicy



Croquetas de langostinos al pil pil y mayo de su coral12

Prawn croquettes in pil pil sauce and mayonnaise of its coral



Foie micuit con kikos ahumados y yogur con maracuyá15

Foie micuit with smoked corn nuts and passion fruit yogurt



Pastela de la Alcazaba de cordero con cúrcuma fresca, almendras12

y cebolla caramelizada

Lamb Alcazaba pastrie with fresh turmeric, almond paste and caramelized onion



Nuestra ensaladilla rusa de atún, piparra y aceite de pimentón11/7,5

Our russian salad with tuna, Piparra and paprika oil



Ensalada de taboulé de cous cous, con pollo a la moruna, pasas, queso feta,12

pipas de calabaza y vinagreta de miel y hierbabuena

Couscous tabbouleh salad with Moorish chicken, raisins, feta cheese, pumpkin seeds and honey and mint 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

Salmorejo de tomates asados, burrata y almendras garrapiñadas12
Salmorejo with roasted tomatoes, burrata and candied almonds



Steak tartar de ternera elaborado al momento delante del cliente20
Beef steak tartar prepared at the moment in front of the customer



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

Rollito crujiente de Pollo estilo "César"3,5
Caesar style crispy chicken roll



Gyozas de cerdo deshilachado con salsa de cacahuete y lima9
Shredded pork gyozas with peanut and lime sauce



Taco crujiente de tartar de salmón marinado, aguacate y leche de tigre6,5
Crispy taco with marinated salmon tartar, avocado and tiger's milk



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 mayo de wasabi y encurtidos18
Tuna tataki with wasabi mayo and pickles



Segundos llenos de colores... MAIN AND COLOURFUL...

Bacalao a la naranja sobre patatas encebolladas y olivas negras22

Cod with orange sauce served on potatoes with onions and black olives



Salmón al horno, cremoso de chirivías con vainilla y verduras salteadas al wok22

Baked salmon, creamy parsnips with vanilla and wok sautéed vegetables



Lubina frita en panko, coliflor chafada y curry rojo22

Panko-fried sea bass with mashed cauliflower and red curry



Magret de pato laqueado sobre arroz salvaje, mango agripicante y jengibre22

Lacquered duck magret on wild rice, spicy mango and ginger



Abanico ibérico de bellota, puerro asado y vinagreta de avellanas21

Iberian acorn-fed ham fan, roasted leek and hazelnut vinaigrette



Lomo bajo de vaca madurada con mantequilla café de parís y patatas fritas28
con chimichurri

Aged beef tenderloin with Parisian coffee butter and fries with Chimichurri sauce



Costilla de vaca glaseada con salsa barbacoa cítrica y patatas asadas con ajo-perejil23

Glazed beef ribs with citrus barbecue sauce and roasted potatoes with garlic and parsley



¿Buscas un final dulce? SOMETHING SWEET?

Tarta de Queso al horno y Helado de turrón de jijona8,5
Baked cheesecake and Jijona nougat ice cream



Panna cotta de vainilla con plátano y chocolate blanco8
Vanilla panna cotta with banana and white chocolate



Torrija de pan brioche, sopa de coco y helado de plátano8
Brioche bread Torrija, coconut soup and banana ice cream



Nuestro Batik – Kinder – Sorpresa9
Our Batik – Kinder – Surprise



Brownie de chocolate y nueces, espuma de vainilla y dulce de leche8,5
Chocolate and walnut brownie, vanilla foam and Dulce de leche

