

BATIK

Menú degustación

Foie micuit envuelto en kikos y yogur de maracuyá

Libalis Frizzante (D.O. Valles de sadacias)

Rollito crujiente de pollo estilo “César”

Libalis Frizzante (D.O. Valles de sadacias)

Taco crujiente de tartar de salmón marinado, aguacate y leche de tigre

Folklore (D.O. Rias Baixas)

Lubina frita en panko, coliflor chafada y curry rojo

Sarria (D.O. Navarra)

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

Flor de Vetus (D.O. Toro - Tinta de Toro)

Torrija de pan brioche, sopa de coco y helado de plátano

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

Moscatel Reserva de Familia (D.O. Málaga)

45€/persona

60€/persona con maridaje incluido
(IVA incluido)



BATIK

Tasting Menu

Foie micuit wrapped in corn nuts and passion fruit yogurt

Libalis Frizzante (D.O. Valles de sadacias)

Caesar style crispy chicken roll

Libalis Frizzante (D.O. Valles de sadacias)

Crispy taco with marinated salmon tartar, avocado and tiger's milk

Folklore (D.O. Rias Baixas)

Panko-fried sea bass with mashed cauliflower and red curry

Sarria (D.O. Navarra)

Lacquered duck magret on wild rice, spicy mango and ginger

Flor de Vetus (D.O. Toro - Tinta de Toro)

Brioche bread Torrija, coconut soup and banana ice cream

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

Moscatel Reserva de Familia (D.O. Málaga)

45€/person

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

