

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, reducción de sidra y kumquat15

Foie micuit with smoked corn nuts, cider and kumquat reduction



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

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



Arepa frita de ternera asada con panela, queso latino y salsa de ají amarillo6,5
Fried arepa with roasted beef, panela, Latin cheese, and yellow chili sauce



Crudos, Tartares, Ceviches... RAW DISHES, TARTARES, CEVICHES...

Ceviche de corvina con leche de tigre de fruta de la pasión y quinoa suflada17
Sea bass ceviche with passion fruit tiger's milk and puffed quinoa



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



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



Nuestro rincón vegetal... OUR GREEN CORNER...

Rollito crujiente de queso y cebolla con un chili dulce de piña3,5
Crispy cheese and onion roll with sweet pineapple chili sauce



Tataki de calabacín aliñado y ajoblanco de anacardos garrapiñados14
Seasoned courgette tataki and caramelised cashew Ajoblanco



Lasaña de berenjenas, pisto dulce, almendras y espuma de setas15
Aubergine lasagne, sweet ratatouille, almonds and mushroom foam



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

Pulpo asado sobre crema de maíz, pack choy y vinagreta de tamarindo22
Roasted octopus on corn cream, pak choi and tamarind vinaigrette



Ventresca de atún rojo confitada sobre mazamorra templada y tirabeques23
salteados con ajo y piñones

Confit bluefin tuna belly on warm corn pudding and snow peas sautéed with garlic and pine nuts



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, patatas baby al ajillo y mojo verde21
Iberian acorn-fed ham fan, baby potatoes with garlic and green mojo sauce



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-perejil24
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



Milhojas caramelizadas de crema de vainilla y manzana confitada con canela8,5
Caramelised mille-feuille with vanilla cream and candied apple with cinnamon



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



Brownie de chocolate y nueces caliente, sopa de avellanas y frutos rojos osmotizados8
Warm chocolate and walnut brownie, hazelnut soup and osmotised red berries



Tiramisú de pistacho y espuma de café8
Pistachio tiramisu with coffee foam

