

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 tabulé 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



ALTRAMUCOS
LUPIN BEAN



MOLUSCOS
SHELLFISH



VINAGRE
VINEGAR

Gyozas de Cerdo deshilachado con salsa de cacahuete y lima10
Shredded pork gyozas with peanut and lime sauce



Arepa frita de ternera asada con panela, queso latino y salsa de ají amarillo7
Fried arepa with roasted beef, panela, Latin cheese, and yellow chili sauce



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

Tostón de plátano crujiente y salpicón de langostinos, pulpo y aguacate6
Crispy green plantain toast topped with prawn, octopus, and avocado seafood salad



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 cliente con sus patatas paja21
Freshly prepared table-side beef steak tartare served with straw potatoes



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



Flor de alcachofa, crema de parmesano, miel y piel de lima14
Artichoke flower with Parmesan cream, honey, and lime zest



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 boniato chafado y coco-curry- citronela.....24
Confit bluefin tuna belly over smashed sweet potato and a coconut- curry-lemongrass sauce



Lubina frita en panko, parmentier de patata y bilbaína de Aojiso22
Panko-fried sea bass with potato parmentier and an Aojiso-infused Bilbaína sauce



"Nasi goreng" Wok de arroz de cerdo ibérico, galanga, cacahuets y pepino encurtido20
'Nasi Goreng' Wok-fried rice with Iberian pork, galangal, peanuts, and pickled cucumber



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



Lemon pie deconstruido con avellanas caramelizadas8
Deconstructed lemon pie with caramelized hazelnuts



Torrija de pan brioche, sopa de coco y helado de plátano8,5
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



Tarta tres leches con canela y vainilla8
Tres leches cake with cinnamon and vanilla

