



BATIK

Menú degustación

Foie micuit con kikos ahumados,
reducción de sidra y kumquat
Oporto blanco (D.O. Ramos Pinto)

Rollito crujiente de queso y cebolla con
un chili dulce de piña
Libalis Frizzante (D.O. Valles de sadacias)

Tostón de plátano crujiente y salpicón
de langostinos, pulpo y aguacate
Pernales rosado (D.O. Sierras de Málaga)

Ventresca de atún rojo confitada sobre
boniato chafado y coco-curry-citronela
La Jefa (D.O. Toro)

Abanico ibérico de bellota, patatas
baby al ajillo y mojo verde
Bordón D'Anglade (D.O. Ca Rioja)

Tarta tres leches con canela y vainilla
Moscatel Reserva de Familia (D.O. Málaga)

45€/persona

60€/persona con maridaje incluido
(IVA incluido)



BATIK

Tasting Menu

Foie micuit with smoked corn nuts,
cider and kumquat reduction

Oporto white (D.O. Ramos Pinto)

Crispy cheese and onion roll with sweet
pineapple chili sauce

Libalis Frizzante (D.O. Valles de sadacias)

Crispy green plantain toast topped with
prawn, octopus, and avocado seafood salad

Pernales rosé (D.O. Sierras de Málaga)

Confit bluefin tuna belly over smashed
sweet potato and a coconut-curry-
lemongrass sauce

La Jefa (D.O. Toro)

Iberian acorn-fed ham fan, baby potatoes
with garlic and green mojo sauce

Bordón D'Anglade (D.O. Ca Rioja)

Tres leches cake with cinnamon and vanilla

Moscatel Reserva de Familia (D.O. Málaga)

45€/person

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