

A festive dining table with a red ribbon graphic and a central dish. The background is a blurred restaurant interior with warm lighting. A red ribbon graphic is draped across the center of the image. In the foreground, a white bowl contains a green puree topped with dark meat and herbs. To the left, a plate of food is partially visible. To the right, a blue and white patterned bowl is visible. A glass of white wine is in the background. The table is set with a red and gold patterned placemat, a fork, and a knife.

BATIK

Menús de Navidad
Xmas menus

Para compartir

Ensalada de taboulé de cous cous con pollo a la moruna, pasas, queso feta, pipas de calabaza y vinagreta de miel y hierbabuena 1x4

Rollito crujiente de queso y cebolla con un chili dulce de piña 1x1

Nuestras bravas especiadas y ahumadas 1x4

Individual (a elegir entre...)

Lubina frita en Panko, parmentier de patata y bilbaína de ajo

Abanico ibérico de bellota, patatas baby al ajillo y mojo verde

Postre

Tarta tres leches de coco y vainilla

Bebidas (ilimitadas)

Agua, refrescos, cerveza o vino

Vino blanco - Carramimbre - D.O. Rueda - Verdejo

Vino tinto - Carramimbre Roble - D.O. Ribera del Duero - Tinta del país / Cabernet Sauvignon

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

*Las bebidas incluidas en el menú, inician a la llegada de todos los comensales y terminan con el postre



ORO
49€



Sharing is caring

Couscous Tabbouleh Salad with Moorish-style chicken, raisins, feta cheese, pumpkin seeds, and honey & mint vinaigrette

Crispy cheese and onion roll with a sweet pineapple chili sauce 1x1

Our spicy and smoked bravas 1x4

Main dish (to choose between...)

Panko-Crusted Sea Bass with potato parmentier and ajoiso Bilbaína dressing

Acorn-fed Iberian pork abanico with baby potatoes in garlic and green mojo sauce

Dessert

Coconut & Vanilla Tres Leches Cake

Drinks (unlimited)

Water, soft drinks, draft beer or wine

White wine - Carramimbre - D.O. Rueda - Verdejo

Red wine - Carramimbre Roble - D.O. Ribera del Duero - Tinta del país / Cabernet Sauvignon

Coffee, tea or infusions are not included in the menu

*The drinks included in the menu, starting with the arrival of all guests and ending with dessert

Para compartir

Ensaladilla Rusa de atún, Piparras y aceite de pimentón 1x4

Gyozas de cerdo deshilachado con salsa de cacahuete y lima 1x4

Tartar de atún picante, Aguacate de la Axarquía y Gazpacho picoso de tomate Raff verde 1x4

Individual (a elegir entre...)

Salmón asado sobre crema de maíz, pack choy y vinagreta de tamarindo

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

Postre

Torrija de pan brioche, sopa de coco y plátano con dulce de leche

Bebidas (ilimitadas)

Agua, refrescos, cerveza y vino

Vino blanco - Libalis - D.O. Valles de Sadacia - Moscatel de Grano Menudo / Viura / Malvasia

Vino tinto - Bardos Viñedo de Altura - D.O. Ribera del Duero - Tinta del país

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

*Las bebidas incluidas en el menú, inician a la llegada de todos los comensales y terminan con el postre



INCIENSO

57€

Sharing is caring

Creamy Russian Salad with tuna, piparras peppers, and smoked paprika oil

Shredded Pork Gyozas with peanut and lime sauce

Spicy Tuna Tartare with Axarquía avocado and spicy green Raff tomato gazpacho

Main dish (to choose between...)

Roasted Salmon with sweetcorn cream, pak choy, and tamarind vinaigrette

Glazed Beef Short Rib with citrus barbecue sauce and roasted garlic & parsley potatoes

Dessert

Brioche French toast, coconut and banana soup with dulce de leche

Drinks (unlimited)

Water, soft drinks, draft beer and wine

White wine - Libalis - D.O. Valles de Sadacia - Moscatel de Grano Menudo / Viura / Malvasia

Red wine - Bardos Viñedo de Altura - D.O. Ribera del Duero - Tinta del país

Coffee, tea or infusions are not included in the menu

*The drinks included in the menu, starting with the arrival of all guests and ending with dessert

Para compartir

Tabla de Quesos Artesanos, Regañás y confitura de higo 1x4

Croquetas de langostinos al pil pil y mayo de su coral 1x4

Pastela de la Alcazaba de cordero con cúrcuma fresca, almendras y cebolla caramelizada 1x4

Toston de plátano crujiente y salpicón de langostinos, Pulpo y aguacate 1x1

Individual (a elegir entre...)

Ventresca de atún rojo confitada sobre boniato chafado y coco-curry-citronela

Lomo de vaca madurada con mantequilla café de parís y patatas fritas con chimichurri

Postre

Brownie de chocolate y nueces caliente, sopa de avellanas y frutos rojos osmotizados.

Bebidas (ilimitadas)

Agua, refrescos, cerveza y vino

Vino blanco - Gregal - D.O. Penedés - Gewürztraminer / Muscat

Vino tinto - Pernaless - D.O. Sierras de Málaga - Syrah

Cafés, té e infusiones están incluidos en el menú

*Las bebidas incluidas en el menú, inician a la llegada de todos los comensales y terminan con el postre



Sharing is caring

Artisan Cheese Platter, Regañás and Fig Jam

Pil-pil prawn croquettes with coral mayonnaise 1x4

Alcazaba-style lamb pastela with fresh turmeric, almonds, and caramelized onion 1x4

Crispy Plantain Tostón topped with king prawn, octopus & avocado salpicón 1x1

Main dish (to choose between...)

Confit bluefin tuna belly served over crushed sweet potato with coconut, curry & lemongrass sauce.

Dry-aged beef loin with Café de Paris butter and French fries with chimichurri

Dessert

Warm chocolate and walnut brownie, hazelnut soup, and osmoted red berries.

Drinks (unlimited)

Water, soft drinks, wine and draft beer

White wine - Gregal - D.O. Penedés - Gewürztraminer / Muscat

Red wine - Pernaless - D.O. Sierras de Málaga - Syrah

Coffee, tea and infusions are included in the menu

*The drinks included in the menu, starting with the arrival of all guests and ending with dessert

 **MIRRA**
63€

NO SOLO GASTRONOMÍA...

COPA DE BIENVENIDA

¿Quieres recibir a tus invitados como se merecen? Asegúrate de que a su llegada tengan una copa de bienvenida esperando.

Precio: a partir de 3,50€/persona (IVA incluido)
Cerveza, refrescos, vino, agua

SALA PARA REUNIONES + COFFEE BREAK

¿Buscas un espacio para dar una charla, una presentación de marca o producto?

El hall del restaurante Batik te ofrece todo lo que necesitas: pantalla de proyección portátil, Proyector compatible con USB y HDMI, TDT, Wifi y Altavoces. Acceso para personas con movilidad reducida. Además puedes acompañar esa charla con uno de nuestros menús coffee break.

BARRA LIBRE

¿Quieres alargar la sobremesa con nosotros?

Precio (Iva incluido):

1 hora/24€ por pax

2 horas/40€ por pax

3 horas/51.50€ por pax

Por cada hora adicional +12€ por pax

RESERVADOS EN TERRAZA POR BOTELLA

Disfruta de las copas en nuestra Terraza con un punto de vista privilegiado

Precio: a partir de 90€ según marca. Incluye 12 refrescos. A partir de 6 pax.



MORE THAN JUST FOOD...

WELCOME DRINK

Give a great welcome to your guests including a drink before the party starts.

Price per person: from 3,50€ (VAT incl.)
Water, soft drinks, wine, beer

MEETING ROOM + COFFEE BREAK

Are you looking for a venue to give a talk, a brand or product presentation?

The Batik restaurant hall offers you everything you need: portable projection screen, Projector with USB and HDMI, DTT, Wifi and Speakers. Access for people with reduced mobility. You can also accompany that talk with our coffee break menus.

OPEN BAR

Why not keep the conversation alive with one of our cocktails?

Price(Vat included):

1 hour/24€ per pax

2 hours/40€ per pax

3 hours/51.50€ per pax

Each extra hour +12€ per pax

RESERVES IN THE TERRACE WITH BOTTLE

Enjoy drinks on the terrace with a privileged point of view.

Price: from 90€ depending on brand. Includes 12 soft drinks and fruit brochette. From 6 pax.

TE INTERESA SABER...

Se deberá escoger un mismo menú para todos los comensales. El número mínimo de personas para disfrutar de los menús de grupo es de 8 personas. El precio no incluye otros servicios como equipo audiovisual, decoración o alquiler de espacios.

Las bebidas incluidas en el precio del menú, son las disfrutadas desde el comienzo de la comida hasta el servicio del último plato.

Para personas con alergias o intolerancias disponemos de menús especiales, deberán ser comunicadas en el momento de confirmación de la reserva.

Clientes que almuercen en el restaurante podrán hacer uso del espacio hasta las 19.00 horas como máximo.

Para garantizar la reserva, será necesario un adelanto del 30% del evento en concepto de depósito (no reembolsable). En caso de cancelación o modificación no se procederá a la devolución del importe ya abonado. El número de personas ha de cerrarse como mínimo con siete días de antelación, siendo este el número mínimo a considerar a efectos de facturación. El resto del importe se abonará el día de la celebración, en efectivo, tarjeta o por transferencia bancaria con carácter previo al evento. Todos nuestros precios incluyen IVA.

Para ampliar información puedes dirigirte a nuestro departamento de eventos.

Teléfono: 952 063 802

Correo: info@grupopremium.es

Otros espacios
www.grupopremiummalaga.com

YOU MIGHT WANT TO KNOW...

The menu will be the same for all the guests of the group. The minimum number to enjoy the menu is 8 people. The price does not include other services, such as audiovisual equipment, decoration or private space renting.

The drinks included in the menu will be enjoyed since the beginning of the meal until the last dish is served.

Allergies, intolerances and special diets must be communicated when confirming the reservation. We have special menus for this cases. In case of cake request, it should be orderer at least 7 days before the event date. The guests booking for lunch may use the space until 19.00 top.

In order to guarantee the reservation, a deposit of 30% of the total cost of the event is required (non-refundable). In case of cancellation or modification, the amount already paid will not be refunded.

The number of people must be closed at least seven days in advance this being the minimum number to be considered for billing purposes. The rest of the amount will be paid on the day of the event, in cash, by credit card or by bank transfer prior to the event. All our prices include VAT.

For further information, you can ask our events department.

Telephone: 952 063 802

Email: info@grupopremium.es

Other venues
www.grupopremiummalaga.com