

Aquí tienes la...
/ Carta /

*Donde el cariño
en los fogones...*

PICOTEA Y COMPARTE

*...usa tus dedos o como
mucho unos patillos*

Untareos

- Hummus de calabaza avainillada, Feta y piñones garrapiñados - 4.50 €
- Tapenade de olivas negras con aceite de pomodoro, albahaca y Rustichella - 5 €
- Foie micuit con kikos ahumados y yogur de maracuyá - 6 €

Las papas bravas, pero rollo vintage - 6,50 €

Rollitos VietnAndaluces: - 5 €

- Langostinos al ajillo coreano
- Pollo con chutney de remolacha y salsa Satay

Pastelas de la Alcazaba con cordero a la menta - 8 €

Croquetas de setas, cebolla caramelizada y queso azul - 9 €

Huevos rotos a las 7 especias y tartar de salmón curado - 12 €

Risotto de mollejas de cordero con espuma "al momento" de Parmesano Reggiano - 12 €

VERDE QUE TE QUIERO VERDE

Ensalada de cous cous con Feta, nueces, kalamata y tomate con harissa y albahaca - 9 €

Ensalada de brotes tiernos, pollo marinado en miso, almendras garrapiñadas y vinagreta de cítricos - 8,50 €

Ensaladilla rusa Batik style con gambones - 8 €

Ensalada de queso de cabra crujiente, frutos secos, maíz asado y vinagreta de tomate seco - 10 €

UN VIAJE EXÓTICO...

Ceviche de jurela, curry verde y tartar de aguacate de Vélez - 9 €

Salmón aburi, ensalada de wakame y edamame garrapiñado con wasabi - 12 €

Tartar de atún rojo con teriyaki, sriracha, cítricos y algas crujientes - 15,50 €

Pulпитos en tempura, causa limeña y mahonesa de la Axarquía - 14 €

Carpaccio de bacalao, aceite de pistachos, tomate dry y chips de olivas - 11 €

* Nuestros platos son adaptables:
si tienes alguna intolerancia
o alergia, consúltanos

*...se vuelve
de colores*

/ Carta /

HAMBURGUESADAS...Ó...

"Hamburguese-ando"

De buey con trufa, boletus edulis, y quesito "colorao" - 5,50 €

De trucha de Riofrío con cebolla caramelizada
y alioli de ajo negro - 5,50 €

Pita de cordero al comino con yogur y
apiorave mentolado - 5,50 €

Tacos de puerco con salsa ranchera,
pico de gallo y cilantro - 5,50 €

SIGAMOS PUES...

*Del Mar a la Montañas,
ejem, ipasando por Batik!*

Bacalao al horno con patatas baby, alcaparrones y pesto de
tomate, anchoas y ajo frito - 16 €

Salmón glaseado con parmentier de coco
y bimis crujientes - 16 €

Taco de atún rustido, pimientos del Piquillo
y refrito de ajo con gochujang - 18 €

Vieira con falso risotto de coliflor quemada y trufada - 18 €

Cochinillo segoviano lacado con texturas
de plátano y papaya - 20 €

Taco de presa a la parrilla con salsa de boletus y
patatas al ajillo con trigueros - 17 €

Costilla de vaca madurada
con nuestra Jim Beam Bourbon BBQ - 18 €

Lingote de pato curado en sal con migas crujientes de
papada y cremoso melón osmotizado con Martini blanco - 18 €

¿POSTRE?

*deja un huequito para lo dulce...
¡Goloso!*

Chocolate blanco, cumquat y Coca-Cola - 6 €

Tarta noruega de cacahuete cremoso
flambeado al momento - 6 €

Espuma de dulce de leche caramelizada y lengua de gato - 6 €

Bombón de tres quesos con moras y cobertura crocante - 6 €

Chocolate negro cremoso, sorbete de mango y teja
de almendras - 6 €

¡Fin!

IVA incluido