

Aquí tienes la...
/ Carta /

*Donde el cariño
en los fogones...*

PICOTEA Y COMPARTE

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

Untareos

- Hummus de calabaza avainillada, Feta y piñones garrapiñados - 4.50 €
- Foie micuit con kikos ahumados y yogur de maracuyá - 6 €
- Salmorejo de melocotón con granizada de vino tinto - 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 €

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 €
- Ensalada rusa Batik style con ventresca de atún - 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 €
- Tartar de atún rojo con teriyaki, sriracha, cítricos y algas crujientes - 15,50 €
- Tiradito de pulpo con salsa de anticucho y ensalada de pimientos asados - 12 €
- Tataki de pez mantequilla frito con sal de shichimi togarashi - 12 €

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

*...se vuelve
de colores*

HAMBURGUESADAS...Ó...

"Hamburguese-ando"

De buey con trufa, boletus edulis, y quesito "colorao" - 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 Montaña,
ejem, ipasando por Batik!*

Risotto de bogavante y calabaza con crujiente de Parmesano - 16 €

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 €

Steak tartar con praliné de avellanas y mermelada casera de limón - 18 €

Chateaubriand con mix de setas y espárragos verdes - 22 €

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 €

Mandarina en tres texturas - 6 €

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

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

Coulant de chocolate con helado de mango - 6 €

Fin?