



# BATIK

Alérgenos / Allergens

## PICOTEA Y COMPARTE PICK AND SHARE

Hummus de calabaza avainillada, Feta y piñones garrapiñados ..... 4,50 €

Vanilla pumpkin hummus with Feta and candied pine nuts



Foie micuit con kikos ahumados y yogur de maracuyá..... 6 €

Foie Micuit with smoked corn and passion fruit yogurt



Langostinos empanados en curry rojo y mahonesa de lima.....9 €

Red curry kingprawns with lime mayo



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

Vintage-style papas BRAVAS (potatoes in spicy red sauce)



Rollitos VietnAndaluces de langostinos al ajillo coreano con mahonesa de ajo negro 5 €

"Vietnandalusian" rolls with korean garlic kingprawns with black garlic mayo



Rollitos VietnAndaluces de pollo con chutney de remolacha y salsa Satay ..... 5 €

"Vietnandalusian" rolls with chicken with beetroot chutney and Satay sauce



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

Alcazaba mint-seasoned lamb pastries



Croquetas de espinacas, queso de cabra, ajo tostado y piñones garrapiñados..... 9 €

Spinach and goat cheese croquettes with candied pine nuts and toasted garlic



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



ALTRAMUCES  
LUPIN BEAN



MOLUSCOS  
SHELLFISH



VINAGRE  
VINEGAR

Huevos rotos a las 7 especias, patatas y foie ..... 12 €  
Scrambled eggs with seven spices, chips and foie



## VERDE QUE TE QUIERO VERDE GREENS, HOW I WANT SOME GREENS

Ensalada Nazarí de cous cous con pollo a la moruna..... 9 €  
Nazarí tabbouleh with raisins, mint and Moroccan styled chicken



Ensalada de brotes tiernos, pollo en escabeche de Módena,  
almendras garrapiñadas y vinagreta de cítricos ..... 8,50 €  
Baby leaf salad with Modena brined chicken, sugared almonds and citrus dressing



Ensaladilla rusa Batik style con ventresca de atún..... 8 €  
Russian salad Batik style with tuna belly



Ensalada de queso de cabra crujiente, frutos secos, maíz  
asado y vinagreta de tomate seco .....10 €  
Crunchy goat cheese salad with nuts, grilled corn and dry tomato dressing



## UN VIAJE EXÓTICO... EXOTIC TRIP TO...

Ceviche de jurela, curry verde y tartar de aguacate de Vélez ..... 9 €  
Pompano ceviche with green curry and locally grown avocado



Tartar de atún rojo con teriyaki, sriracha, cítricos y algas crujientes ..... 15,50 €  
Red tuna tartare with teriyaki, sriracha, citrus fruits and crunchy seaweed



Tataki de presa ibérica, mahonesa de soja aceite de lima y parmesano ..... 18 €  
Iberian pork shoulder tataki, soy mayo and lime&parmesan oil



Tataki de pez mantequilla, salsa de ostras, crujiente de tempura y fruta de temporada 12 €  
Butterfish tataki with oyster sauce, tempura crunch and seasonal fruit



## HAMBURGUESADAS...Ó... HAMBURGERS...OR...

De buey con trufa, boletus edulis, y queso "colorao" ..... 5,50€  
Ox burger with truffles, edulis mushrooms and "red" cheese



Pita de cordero al comino con yogur y apiorave mentolado ..... 5,50€  
Cumin lamb pita with yogurt and mentholated knob celery



Bao frito con costilla, rúcula, mahonesa japonesa y kimchee..... 5,50€  
Fried bao bun with ribs, arugula and Japanese mayo with a kimchee touch



De bacalao, alioli de tinta y confitura de tomate..... 5,50€  
Codfish burger with ink and tomato jam



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



ALTRAMUCES  
LUPIN BEAN



MOLUSCOS  
SHELLFISH



VINAGRE  
VINEGAR

## SIGAMOS PUES... LET'S CARRY ON THEN...

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

Lobster and pumpkin risotto with Parmesan crunch



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

Baked codfish, baby potatoes with capers, tomato pesto and fried garlic



Salmón con arroz frito, yakiniku, salteado de erizos, plancton y gambones..... 16 €

Salmon, yakiniku fried rice with sea urchin, plankton and kingprawns sautéed



Taco de atún rustido, pimientos del Piquillo y refrito de ajo con gochujang y crema de su marmitako 18 €

Grilled tuna, Piquillo peppers and garlic sauce with gochujang and its marmitako cream



Carrillera estofada al oloroso con risotto de trigo, portobellos y glaseado de teriyaki..... 16 €

Pork cheeks with sherry sauce, wheat risotto, parmesan and portobello



Cochinillo a baja temperatura, crema de castañas y chips de boniato ..... 18 €

Low temperature roasted suckling pig with chestnut cream and sweet potato chips



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

Grilled pork shoulder with boletus sauce and garlic potatoes with wild asparagus



Costilla de vaca madurada con nuestra Jim Beam Bourbon BBQ ..... 18 €  
 Mature beef ribs with our Jim Beam Bourbon BBQ



Milhoja de rabo de toro, su salsa hecha crema y chips de yuca..... 16 €  
 Oxtail millefeuille, sauce of its juice and yuca chips



## ¿POSTRE? DESSERT ANYONE?

Milhoja de arroz con leche y salsa toffee con helado de cardamomo..... 6 €  
 Milkrice crunchy millefeuille, toffee sauce and cardamomo ice cream



Mandarina en tres texturas ..... 6 €  
 Three textures mandarine



Espuma de dulce de leche caramelizada y lengua de gato ..... 6 €  
 Candied dulce de leche foam and langues de chat biscuits



Bombón de tres quesos con moras y cobertura crocante ..... 6 €  
 Three cheeses bombon with blackberries and crunchy cover



Coulant de chocolate con helado de mango ..... 6 €  
 Chocolate coulant with mango ice cream



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



ALTRAMUCES  
LUPIN BEAN



MOLUSCOS  
SHELLFISH



VINAGRE  
VINEGAR