



BATIK

Alérgenos / Allergens

PICOTEA Y COMPARTE PICK AND SHARE

Cremoso de tomate aliño y albahaca 4.5

Spiced tomato spread with basil



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 6.7

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



Rollitos VietnAndaluces de langostinos al ajillo coreano con mahonesa de ajo negro 5.5

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



Rollitos VietnAndaluces de pollo con garam masala y salsa tandoori 5.5

"Vietnandalusian" rolls with chicken with garam masala and tandoori sauce



Pastelas de la Alcazaba con cordero a la menta 8.5

Alcazaba mint-seasoned lamb pastries



Croquetas de queso azul, pera y nueces..... 9

Blue cheese, pear and walnut croquettes



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

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 pollo crunchy, chutney de mango y salsa de yogurt lima y menta..... 9
Crunchy chicken salad with mango chutney and lime-mint yogurt sauce



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 seco10
Crunchy goat cheese salad with nuts, grilled corn and dry tomato dressing



Bacalao al horno con ensalada de patatas confitadas y salmorejo9
Baked codfish with confit potato salad and salmorejo



UN VIAJE EXÓTICO... EXOTIC TRIP TO...

Ceviche de pez limón, curry verde y tartar de aguacate de Vélez 9
 Amberjack ceviche with green curry and locally grown avocado



Tartar de atún rojo con teriyaki, sriracha, cítricos y algas crujientes 16,5
 Red tuna tartare with teriyaki, sriracha, citrus fruits and crunchy seaweed



Tataki de pato con reducción de BBQ japonesa, alga wakame y perlas cítricas..... 18
 Duck tataki with Japanese BBQ reduction, wakame and citrus pearls



Tartar de salmón con aguacate, encurtidos, mayo-kimchee y huevas de salmón12
 Salmon tartar with avocado, pickles, mayo-kimchi and salmon roe



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

De buey con trufa, boletus edulis, y queso "colorao" 5,7
 Ox burger with truffles, edulis mushrooms and "red" cheese



Pita de champiñones al ajillo, rúcula, queso brie y mahonesade mostaza y sweet chili... 5,7
 Garlic mushrooms pita with arugula, brie and mustard&sweet chili mayo



Bao frito con costilla, rúcula, mahonesa japonesa y kimchee..... 5,7
 Fried bao bun with ribs, arugula and Japanese mayo with a kimchee touch



Tacos de corvina marinada a la japonesa con aguacate, pico de gallo y mahonesa de mango..... 7.50

Japanese style Mediterranean seabass tacos with avocado and pico de gallo



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

Risotto de bogavante y calabaza con crujiente de Parmesano..... 16.5
Lobster and pumpkin risotto with Parmesan crunch



Pad thai a nuestra manera: noodles con microvegetales, huevo, lima, anacardos, mix de setas y toque picante..... 16

Our own pad thai: noodles with microvegetables, egg, lime, cashews, mushroom mix and a spicy touch



Lomo de pez limón sobre crema de ajo blanco y salteado de tomate y hongos..... 18
Amberjack with ajo blanco cream and tomato&mushrooms sauté



Corvina al horno sobre crema de esparrago con aceite de jamón y calamares

Baked Mediterranean seabass with "esparrago" cream and ham&squid oil16.5



Carrillada estofada al oloroso con parmentier de boniato y rulo de cabra..... 16
Pork cheeks with sherry sauce, and sweet potato & goat cheese parmentier



Cordero a baja temperatura, cous cous con verduras y cebolla caramelizada 18
Low temperature roasted lamb with veggies cous cous, its juice reduction and caramelised onion with PX



Taco de presa a la parrilla con salsa de 5 pimientos y arroz frito al ajillo-pimentón 17.5
Grilled pork shoulder with 5 peppers sauce and garlic-paprika fried rice



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

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



Carrot cake con topping de crema avainillada y helado de galleta 6
 Carrot cake with vanilla cream and biscuit ice cream



Sorbete de maracuyá con leche de almendras 6
 Passion fruit sorbet with almond milk



Sorbete de fresas con frutos rojos.....6
 Strawberry sorbet with red berries



Crema de queso hecha postre con fresas infusionadas..... 6
 Cream cheese with strawberries



Coulant de chocolate con helado de mango 6.5
 Chocolate coulant with mango ice cream



GLUTEN



MARISCO
SEAFOOD



HUEVOS
EGGS



PESCADO
FISH



CACAHUETES
PEANUTS



SQJA
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