

A long dining table is set for a group meal in a rustic restaurant. The table is covered with a green and brown striped tablecloth and is set with white plates, silverware, and glasses. The room features brick walls, hanging glass lanterns, and a window on the right side. The text "BATIK" is overlaid in the center of the image.

BATIK

Menús de grupo
Events menus

Para compartir

Untareo cremoso de tomate "aliño" y albahaca 1x4

Rollito de pollo con garam massala con salsa de tandoori dulce 1x2

Ensalada nazarí con pasas, hierbabuena y pollo a la moruna... Taboulé a nuestra manera 1x4

Ceviche de pez limón con curry verde y tartar de aguacate de Vélez 1x4

Pastelas de la Alcazaba con cordero a la menta 1x2

Las papas bravas pero rollo vintage 1x4

Individual (a elegir entre...)

Burguer de buey con trufa, boletus edulis y quesito colorao

Pita de champiñones al ajillo, rúcula, queso brie y mahonesa ligera de mostaza y sweet chili

Postre

Carrot cake con topping de crema avainillada y helado de galleta

Bebidas incluidas

Agua, refrescos, cerveza (3 por persona)

Vinos incluidos (botella cada 4 personas)
Carramimbre Verdejo - D.O. Rueda
Carramimbre Roble - Tinta del País - D.O. Ribera del Duero

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

Índigo

36€



Sharing is caring

Spiced tomato spread with basil 1x4

Vietnandalusian rolls with chicken with garam massala and tandoori sauce 1x2

Nazari tabbouleh with raisins, mint and Moroccan styled chicken 1x4

Amberjack ceviche with green curry and locally grown avocado 1x4

Alcazaba mint-seasoned lamb pastries 1x2

Vintage-style papas Bravas 1x4

Main dish (to choose between...)

Ox burger with truffles, edulis mushrooms and "red" cheese

Sautéed mushrooms pita with brie cheese, arugula and sweet chili&mustard light mayo

Dessert

Carrot cake with vanilla cream and biscuit ice cream

Drinks

Water, soft drinks and draft beer (3 per person)

Wine included (bottle per 4 people)
Carramimbre Verdejo - D.O. Rueda
Carramimbre Roble - Tinta del País - D.O. Ribera del Duero

Coffee, tea or infusions are not included in the menu

Para compartir

Ensalada rusa Batik style con ventresca de atún 1x4

Rollito de langostinos al ajillo coreano con mahonesa de ajo negro 1x2

Croquetas de roquefort, pera y nueces 1x4

Tartar de salmón con aguacate, encurtidos mayo- kimchee y huevas 1x4

Individual (a elegir entre...)

Corvina al horno sobre crema de “esparragao” con aceite de jamón y calamares

Taco de presa a la parrilla con salsa 5 pimientos y arroz frito al ajillo-pimentón

Postre

Crema de queso hecha postre con fresas infusionadas

Bebidas incluidas

Agua, refrescos, cerveza y vino (ilimitadas)

Vinos incluidos

Libalis - Moscatel de Grano Menudo/ Viura/

Malvasía - V.T. Valles de Sadacia

Vivir sin dormir - D.O. Jumilla Monastrell

Ecológico - 4 meses en barrica

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

Bandhana

42€



Sharing is caring

Batik style russian salad with tuna 1x4

Vietnandalusian rolls with Korean garlic kingprawns with black garlic mayo 1x2

Roquefort, pear and walnut croquettes 1x4

Salmon tartar with avocado, pickles, mayo-kimchi and salmon roe 1x4

Main dish (to choose between...)

Roasted mediterranean sea bass with “esparragao” cream and ham&squid oil

Grilled pork shoulder with 5 peppers sauce and fried rice with a garlic- paprika touch

Dessert

Cheesecream with strawberries

Drinks

Water, soft drinks, wine and draft beer (unlimited)

Wine included

Libalis - Moscatel de Grano Menudo/ Viura/

Malvasía - V.T. Valles de Sadacia

Vivir sin dormir - D.O. Jumilla Monastrell

Ecológico - 4 meses en barrica

Coffee, tea or infusions are not included in the menu

Para compartir

Foie micuit al PX con kikos ahumados y yogur de maracuyá 1x4

Ensalada de pollo crunchy, chutney de mango y salsa de yogurt lima y menta

Tartar de salmón con aguacate, encurtidos mayo- kimchee y huevas

Rollito de pollo con garam massala con salsa de tandoori dulce 1X2

Pastelas de la Alcazaba con cordero a la menta 1x4

Individual (a elegir entre...)

Lomo de pez limón sobre crema de ajo blanco y salteado de tomate y hongos

Costilla de vaca madurada con nuestra Bourbon BBQ, puré limeño y mini mazorcas plancha

Postre

Sorbete de fresas con frutos rojos

Bebidas incluidas

Agua, refrescos, cerveza y vino (ilimitadas)

Vinos incluidos

Gregal - Gewürztraminer / Muscat - D.O. Penedés

Romántica - Tinta del País - D.O. Ribera del Duero - 14 meses en barrica

Cafés, té e infusiones están incluidos en el menú

Shibori

46€



Sharing is caring

Foie micuit with a PX touch, smoked corn and passion fruit yogurt 1x4

Crunchy chicken salad with mango chutney and lime-mint yogurt sauce 1x4

Salmon tartar with avocado, pickles, mayo-kimchi and salmon roe 1x4

Vietnandalusian rolls with chicken with garam massala and tandoori sauce 1x2

Alcazaba mint-seasoned lamb pastries 1x4

Main dish (to choose between...)

Amberjack with ajo blanco cream and tomato & mushrooms sauté

Mature beef ribs with our Peruvian purée and mini corn cob

Dessert

Strawberry sorbet with red berries

Drinks

Water, soft drinks, wine and draft beer (unlimited)

Wine included

Gregal - Gewürztraminer / Muscat - D.O. Penedés

Romántica - Tinta del País - D.O. Ribera del Duero - 14 meses en barrica

Coffee, tea or infusions are included in the menu

Individual

Pastela de la Alcazaba con cordero a la menta
1x2

Ensalada de queso de cabra crujiente, frutos
secos, maíz asado y vinagreta de tomate seco
1x2

Plato principal (a elegir entre...)

Corvina al horno sobre crema de “esparragao”
con aceite de jamón y calamares

Taco de presa a la parrilla con salsa 5 pimientos
y arroz frito al ajillo-pimentón

Postre

Sorbete de maracuyá con leche de almendras

Bebidas Ilimitadas

Agua, refrescos, cerveza y vino

Vinos incluidos

Libalis - Moscatel de Grano Menudo/ Viura/
Malvasía - V.T. Valles de Sadacia
Vivir sin dormir - D.O. Jumilla Monastrell
Ecológico - 4 meses en barrica

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el
menú

Arashi

42€



Starters

Alcazaba mint-seasoned lamb pastries 1x2

Crunchy goat cheese salad with nuts, grilled
corn
and dry tomato dressing 1x2

Main course (to choose between)

Roasted Mediterranean sea bass with
“esparragao” cream and ham&squid oil

Grilled pork shoulder with 5 peppers sauce and
fried rice with a garlic- paprika touch

Dessert

Passion fruit sorbet with almond milk

Drinks

Water, soft drinks, wine and draft beer
(unlimited)

Wine included

Libalis - Moscatel de Grano Menudo/ Viura/
Malvasía - V.T. Valles de Sadacia Vivir sin dormir
- D.O. Jumilla Monastrell Ecológico - 4 meses en
barrica

Coffee, tea or infusions are not included in the
menu

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€/persona (IVA incluido)

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.

Precio: a partir de 100€ (IVA incluido).

BARRA LIBRE

¿Quieres alargar la sobremesa con nosotros?

Precio: 1 hora/21€ por persona (Iva incluido), 2 horas/35€ por persona, 10€ a partir de la 3ª hora.

RESERVADOS EN TERRAZA POR BOTELLA

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

Precio: a partir de 80€ según marca. Incluye 12 refrescos y brochetas de frutas. A partir de 6 pax.



MORE THAN JUST A FOOD...

WELCOME DRINK

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

Price per person: from €3 (VAT incl.)

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.

Price: from 100€ (VAT incl.)

OPEN BAR

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

Price: 1 hour/ 21€ per person (VAT Incl.) 2 hours/35€ per persona, 10€ from the 3rd hour.

RESERVES IN THE TERRACE WITH BOTTLE

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

Price: from 80€ 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. En caso de solicitar tarta, deberá encargarse con 5 días de antelación. Los clientes que almuercen en el restaurante podrán hacer uso del espacio hasta las 19.00 horas como máximo.

Para garantizar la reserva, los menús de grupo han de cerrarse como mínimo con 5 días de antelación y reconfirmar el número definitivo de comensales 24 horas antes del evento, siendo este el número mínimo a considerar a efectos de facturación. Como garantía se requiere un depósito del 30% del servicio por adelantado. El pago puede realizarse por transferencia bancaria, efectivo o tarjeta de crédito en el restaurante.

Para ampliar información puedes dirigirte a nuestro departamento de eventos.

Teléfono: 952 063 802
Correo: eventos@grupopremium.es

Otros espacios www.eventosgrupopremium.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, intolerancies 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 5 days before the event date. The guests booking for lunch may use the space until 19.00 top.

Booking confirmation and payment To guarantee the reservation, the menu has to be chosen and confirmed at least 5 days in advance. The number of guests must be reconfirmed at least 24 hours before the event takes place. This number will be the minimum to consider for invoicing.

As a guarantee, there is a pre-payment of 30%, that can be paid by bank transfer, cash or card at the restaurant.

For further information, you can ask our events department.

Telephone: 952 063 802
Email: eventos@grupopremium.es

Other venues www.eventosgrupopremium.com