

CARTA DE VERANO...

EN BATUAR APOSTAMOS POR PRODUCTOS DE TEMPORADA (PRINCIPALMENTE FRUTA, VERDURA Y PESCADO) QUE, DE MANERA NATURAL Y DEBIDO A SU CICLO BIOLÓGICO, SE ENCUENTRAN EN EL PUNTO ÓPTIMO DE CONSUMO EN ALGÚN MOMENTO DEL AÑO.

PARA PICAR

PAN DE COCA CON TOMATE Y ACEITE	8€
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA "JUAN MANUEL" (80gr.).....	34€
(MEJOR JAMÓN DE ESPAÑA 2020) SERVIDO CON PAN DE COCA, TOMATE Y ACEITE	
OSTRAS AMÉLIE (TAMAÑO Nº2).....	8€/UD
CON ACUACHILE DE FRAMBUESA Y SIRACHA	
CROQUETA DE POLLO RUSTIDO A LA CATALANA.....	3.50€/UD
CON MOJO DE OREJONES Y GEL DE CIRUELAS (GANADORA HOTEL TAPA TOUR 2024)	
HUMMUS DE ZANAHORIA CON HELADO DE MANDARINA	16€
SERVIDO CON LICUADO DE ZANAHORIA, PEPINO ENCURTIDO Y PAPADUM	
NAVAJAS SIN FAENA	16€
CON LECHE DE TIGRE, GEL NARANJA Y BONIATO	
PATATAS BRAVAS	12€
CON CRUMBLE DE SALSA BRAVAS, ALIOLI Y ACEITE DE PIMIENTA VERDE	
BAO DE CALAMARES A LA ANDALUZA	11€/UD
CON MAYONESA DE KIMCHIE MICRO MEZCLUM	

ENTRANTES

GAZPACHO DE MELOCOTÓN ESCALIVADO	16€
SERVIDO CON LANGOSTINO AL VAPOR, MELOCOTÓN ECURTIDO Y CRUJIENTE DE ARROZ	
VITELLO TONNATO VEGANO	16€
CON CELERI QUEMADO, MAYONESA VEGETAL, ENCURTIDO Y BERROS	
ENSALADA DE TOMATE VARIADOS EN TEXTURAS	17€
CON GEL DE NARANJA, GRANIZADO DE PEPINO Y JUGO DE ACEITUNAS	
BURRATA CON PESTO DE ALBAHACA Y GNOCCHI DE CALABAZA	19€
CON CAVIAR DE ARENQUE	
CANELÓN DE PERA Y FOIE	25€
CON GELATINA DE PEDRO XIMENEZ Y CRUJIENTE DE AVELLANA	
TIRADITO DE PEZ LIMÓN	25€
CON GELÉE DE ALGA CODIUM, HELADO DE APIO Y LIMA Y CHIPS DE YUCA FRITA	
STEAK TARTAR	26€
MARINADO CON EMULSIÓN DE YEMA Y SRIRACHA, CON TRUFA DE VERANO Y PATATA REJILLA	

PRINCIPALES

ARROZ CREMOSO DE CEBOLLA ESCALIVADA Y TRUFA DE VERANO ..	22€
ARROZ SECO DE BOGAVANTE	34€
CON JAMÓN Y CEPES	
VENTRESCA DE ATÚN SOASADO "BALFEGÓ"	36€
CON TAPIOCA DE SOJA Y WASABI, MOJO DE AGUACATE Y SALSA KATSUOBUSHI	
LUBINA FRITA CON MOJO DE COCO Y ALBAHACA	30€
CON BERENJENA CHINA Y CHIPS DE PLÁTANO MACHO	
PALETILLA DE CORDERO COCIDO A BAJA TEMPERATURA	26€
CON PURÉ DE ALUBIAS NEGRAS, SALSA TATEMADA Y HORCHATA TEXTURIZADA	
TERRINA CRUJIENTE DE COCHINILLO	32€
CON FLAN DE ALGARROBA, TEJA DE CACAHUETES, MOJO DE MANGO Y BERGAMOTTA	
SOLOMILLO DE TERNERA	32€
CON REDUCCIÓN DE VINAGRE DE MODENA, RATAFIA Y MENJAR BLANCO DE PISTACHO	
HAMBURGUESA IBÉRICA, DE TERNERA (150 GR.)	25€
CON PAN DE MOLLETE, QUESO CHEDDAR, TOMATE, MERMELADA DE PIMIENTO VERDE, CEBOLLA CONFITADA Y VELO DE PANCETA AHUMADA SERVIDA CON PATATAS FRITAS	

DULCES

ESPUMA DE MARACUYÁ	12€
GANACHE DE MARACUYÁ CON SABLÉE BRETÓN DE ENEBRO, CRUJIENTE DE ALBAHACA Y PIÑA EN TEXTURAS	
TARTA CREMOSA DE QUESO Y PISTACHO	13€
MILHOJAS TRES CHOCOLATES	13€
CHOCOLATE GUANAJA 70%, CHOCOLATE BLANCO Y CHOCOLATE CON DULCE DE LECHE SERVIDOS CON FRUTOS ROJOS OSMOTIZADOS EN VINAGRE	
TIRAMISU BATUAR	13€
FLAN DE QUESO MASCARPONE, BIZCOCHO ESPONJOSO DE PISTACHO, ALMIBAR DE AMARETTO, CRUMBLE DE CACAO Y GRANIZADO DE CAFÉ	
ENSALADA DE FRUTA OSMOTIZADA	12€
PIÑA AL PEDRO XIMÉNEZ, MELÓN CON MIEL Y LIMA, SANDÍA EN ALMÍBAR Y ESTRAGÓN SERVIDO CON HELADO DE FRAMBUESA	
TABLA DE QUESOS CATALANES AFINADOS (RECOMENDADO PARA COMPARTIR) ...	25€
CON PAN HOJALDRADO, MERMELADA DE HIGOS Y FRUTOS ROJOS	

IVA INCLUIDO

Tratamiento del producto de acuerdo con lo que se establece en el decreto de prevención de la Anisakiasis.

Si tiene alguna intolerancia a alérgenos no dude en consultarnos para ofrecerle un mayor servicio (Reglamento 1167/2011UE)