

· B · A · T · U · A · R ·

· R · O · O · M · S · E · R · V · I · C · E ·



MARQUE LA EXTENSIÓN 9 (Recepción) o 3200 (Restaurante) PARA HACER SU PEDIDO

10% IVA INCLUIDO

5€ DE SUPLEMENTO POR EL SERVICIO A LA HABITACIÓN

DESAYUNOS DE 7:30 A 10:30

DESAYUNO BATUAR38€

ZUMO DE NARANJA NATURAL, CAFÉ O TÉ, ENSALADA DE FRUTA DE TEMPORADA, YOGURT CON CEREALES, Y OPCIÓN A ELEGIR:

- SELECCIÓN DE MINI BOLLERÍA, Y TOSTADAS CON MANTEQUILLA Y MERMELADAS GOURMET.
- BOCADILLO DE JAMÓN IBÉRICO.
- HUEVOS BENEDICT CON SALSA HOLANDESA Y PAN DE CROISSANT.
- TOSTADAS DE PAN INTEGRAL CON AGUACATE Y QUESO FETA.

DISPONIBLE LAS 24H

PATATAS CHIPS5€

TABLA DE QUESOS CATALANES AFINADOS 24€

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 33€

ENSALADA "ROOM SERVICE" 18€
CON NUEZ PECANA, MORAS, BAYAS DE GOJI Y QUESO DE CABRA CARAMELIZADO

CREMA DE CALABACÍN15€
CON CROUTONS

RIGATONI CON SALSA DE TOMATE Y ALBAHACA 18€

TRIQUINI DE JAMÓN YORK Y QUESO CHEDDAR CON CHIPS 15€

ENSALADA DE FRUTA DE TEMPORADA 8€

TARTELETA DE MANZANA10€

HELADO DE CHOCOLATE 7€

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 ALÉRGICOS, CONSULTE A NUESTRO PERSONAL PARA OFRECERLE UN MEJOR SERVICIO (REGLAMENTO 1167/2011 DE LA UE).

DISPONIBLE DE 13:00 A 15:30 Y DE 20:00 A 22:30

ANCHOAS OO DEL CANTÁBRICO Y SU PAN DE ACEITE CON TOMATE	17€
HUMMUS DE BERENJENA CON CHIPS DE BERENJENA Y MIEL, QUESO FETA, Y PAN DE PITA	12€
BURRATA DE BUFFALA ROTA CON BONIATO, TOMATES SEMI SECOS Y SALSA DE PESTO CON PIÑONES	17€
ENSALADA DE COL KALE CON NUEZ PECANA, MORAS, BAYAS DE GOJI Y QUESO DE CABRA CAMELIZADO	15€
TARTAR DE ATÚN CON SALZA PONZU, FOIE, Y SUS TOSTADITAS	28€
STEAK TARTAR. CON YEMA DE HUEVO, MERMELADA DE ALCAPARRAS Y PAN HOJALDRADO	20€
ARROZ DE CIGALAS CON ACEITE DE CEBOLLINO Y MAYONESA DE AZAFRÁN	24€
CORVINA SALVAJE CON GUISO DE SETAS DE TEMPORADA Y SU DEMI-GLACE	28€
SALMONETE EN FRITURA INVERSA CON CREMOSO DE COLIFLOR Y ROUILLE PROVENZAL	32€
PULPITO CON PARMENTIER DE PATATA AHUMADA..... ALMENDRAS TOSTADA Y ACEITE DE ENELDO	20€
COSTILLA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA..... CON CREMOSO DE ALCACHOFAS Y CASRTAÑAS GLASEADAS	24€
SOLOMILLO DE VACA FRISONA CON DAUPHINOISE DE PATATA, ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y DEMI-GLACE	32€
HAMBURGUESA DE TERNERA (200 GR.) CON PAN DE MOLLETE, QUESO CHEDDAR, BACON Y PEPINILLO	22€
SALTEADO DE VERDURAS DE TEMPORADA CON SALSA DE CACAHUETE	16€

BEBIDAS & BODEGA

AGUA MINERAL "MONDARIZ" 75cl.....	5€
REFRESCOS.....	4€
ZUMO DE FRUTA.....	7€
CERVEZA.....	6€
VINO BLANCO <i>PAZO DE SEÑORANS</i> 2020 D.O. RUEDA <i>ALBARIÑO</i>	36€
VINO TINTO <i>MARQUÉS DE RISCAL</i> RESERVA 2017 D.O.Ca RIOJA <i>TEMPRANILLO</i>	34€
CHAMPAGNE <i>LAURENT PERRIER LA CUVEÉ</i> A.O.C. CHAMPAGNE <i>CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER</i>	79€
BOURBON JACK DANIELS.....	35€
VODKA GREY GOOSE.....	35€
GINEBRA BOMBAY SAPPHIRE.....	35€

· B · A · T · U · A · R ·

· R · O · O · M · S · E · R · V · I · C · E ·



DIAL EXTENSION 9 (Front Desk) or 3200 (Restaurant)
TO PLACE YOUR ORDER

10% VAT INCLUDED
5€ SUPPLEMENT FOR DELIVERY

BREAKFAST FROM 7:30^{AM} TO 10:30^{AM}

BATUAR BREAKFAST38€

NATURAL ORANGE JUICE, COFFEE OR TEA, SEASONAL FRUIT PLATE, NATURAL OR STRAWBERRY YOGURT WITH SELECTION OF CEREALS, AND TO CHOOSE FROM:

- SELECTION OF FRESH BAKED FRENCH BREAKFAST PASTRIES AND TOAST, YOGHURT, BUTTER AND JAMS ASSORTMENT
- IBERIAN HAM WITH CATALAN BREAD AND TOMATO
- BENEDICT EGG WITH HOLLANDAISE SAUCE AND CROISSANT DREAD
- AVOCADO TOAST WITH FETA CHEESE AND PUMKIN SEEDS

AVAILABLE 24 HOURS

POTATOE CHIPS5€
CATALAN CHEESE ASSORTMENT	24€
IBERIAN HAM FROM BELLOTA33€
ZUCCHINI CREAM. WITH CROUTONS	.15€
SALAD "ROOM SERVICE".....	18€
LAMB'S LETTUCE, WITH PECAN NUTS, BLACKBERRIES, GOJI BERRIES AND CARAMELIZED GOAT CHEESE	
RIGATONI WITH TOMATO AND BASIL SAUCE.....	18€
HAM AND CHEDDAR CHEESE SANDWICH WITH CHIPS	15€
FRUIT SALAD.....	.8€
APPLE CAKE.....	10€
CHOCOLATE ICE-CREAM7€

TAXES INCLUDED

PRODUCT TREATMENT ACCORDING TO WHAT IS ESTABLISHED IN THE REAL DECREE OF ANISAKIASIS PREVENTION.
ALLERGEN INFORMATION AT YOUR DISPOSAL IF YOU HAVE AN INTOLERANCE PLEASE LET US KNOW SO THAT WE ACT
ACCORDINGLY UE REGULATION 1167/2011

AVAILABLE FROM 1^{PM} TO 3:30^{PM} AND FROM 8^{PM} TO 10:30^{PM}.

CANTABRIAN ANCHOVIES "00"	17€
WITH CATALAN BREAD, TOMATO AND OLIVE OIL	
AUBERGINE HUMMUS	12€
WITH AUBERGINE CHIPS WITH HONEY, FETA CHEESE AND PITA BREAD	
BURRATA	17€
WITH TOMATO, ARUGULA, OLIVES AND PESTO SAUCE	
KALE SALAD	15€
WITH PUMPKIN, FETA CHEESE, POMEGRANATE AND CARAMELIZED SEED	
TUNA TARTAR WITH TOMATO CONCASSÉ.....	28€
PINE NUTS AND BASIL	
CRAYFISH RICE.....	24€
WITH SPRING ONION OIL AND SAFFRON MAYONNAISE	
WILD SEA BASS	28€
WITH BEURRE BLANC SAUCE AND HERRING CAVIAR	
RED MULLET FISH	32€
WITH CREAMY COULIFLOWER SAUCE AND PROVENCAL ROUILLE	
OCTOPUS WITH SMOKED POTATO PARMENTIER.....	20€
TOASTED ALMONDS AND DILL OIL	
LOW TEMPERATURE VEAL RIBS	24€
WITH CREAMY SMOKED EGGPLANT, YOGURT SAUCE, FETA CHEESE, AND ITS DEMI-GLACE	
BEEF SIRLOIN STEAK	32€
WITH DAUPHINOISE POTATOES, ASPARRAGUS AND DEMI GLAZE	
BEEF BURGER (200 GR.)	22€
WITH BACON, CHEDDAR CHEESE AND PICKLE	
SAUTEED VEGETABLES	16€
WITH PEANUT SAUCE	

DRINKS & CELLAR

MINERAL WATER "MONDARIZ" (75cl).....	5€
SOFT DRINKS.....	4€
FRUIT JUICE.....	7€
BEER.....	6€
WHITE WINE <i>PAZO DE SEÑORANS</i>	36€
2020 D.O. RUEDA <i>ALBARIÑO</i>	
RED WINE <i>MARQUÉS DE RISCAL</i>	34€
RESERVA 2017 D.O.Ca RIOJA <i>TEMPRANILLO</i>	
CHAMPAGNE <i>LAURENT PERRIER LA CUVEÉ</i>	79€
A.O.C. CHAMPAGNE <i>CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER</i>	
BOURBON JACK DANIELS.....	35€
VODKA GREY GOOSE.....	35€
GYN BOMBAY SAPPHIRE.....	35€