

· 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

5€ SUPPLEMENT FOR DELIVERY

BREAKFAST FROM 7:15^{AM} TO 10:30^{AM}
(WEEKENDS AND HOLIDAYS FROM 7:30 TO 11 A.M.)

"BATUAR BREAKFAST" THE ROOM.....38€

NATURAL ORANGE JUICE, COFFEE OR TEA, SEASONAL FRESH FRUIT PLATE,
ASSORTMENT OF PASTRIES, JAMS AND TOASTS, AND A CHOICE FROM:

- BENEDICT EGG WITH HOLLANDAISE SAUCE AND CROISSANT BREAD.
- OMELETTE / SCRAMBLED / FRIED EGGS WITH: vegetables, ham, cheese, mushrooms.
- IBERIAN HAM SANDWICH.
- TOAST WITH AVOCADO, pumpkin seeds and feta cheese.
- PANCAKE WITH MASCARPONE AND CHOCOLATE.
- WAFFLE WITH TOFFEE vanilla ice cream, yoghurt crumble and cotton candy.
- YOGHURT AND FLAKES ASSORTMENT

AVAILABLE 24 HOURS

POTATOES CHIPS	5€
CATALAN CHEESE ASSORTMENT	24€
IBERIAN HAM ACORN-FED.....	33€
ZUCCHINI CREAM.....	15€
WITH CROUTONS	
GOAT CHEESE SALAD.....	18€
LAMB'S LETTUCE, WITH PECAN NUTS, BLACKBERRIES, GOJI BERRIES	
RIGATONI WITH TARTUFATA.....	18€
HAM AND CHEDDAR CHEESE SANDWICH WITH CHIPS	16€
OSMOTIZED FRUIT SALAD.....	10€
SACHER CAKE.....	12€
VANILLA ICE-CREAM	9€

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 12^{AM} TO 10^{30PM}.

OYSTER (SIZE N°2)..... WITH PICKLED JALAPEÑO	6€ /UD.
KIMCHIE RICE CROQUETTE WITH TUNA AND SEAWEED	4,50€/UD.
CHICKPEAS HUMMUS WITH COCONUT AND CURRY..... SERVED WITH BASIL ICE CREAM	14€
CODFISH FRITTERS..... WITH OLIVE TAPENADE AND WILD MUSHROOM MAYONNAISE	2,50€ /UD.
“PATATAS BRAVAS”	12€
WITH TOMATO CRUMBLE, AIOLI AND GREEN PEPPER OIL	
ANDALUCIAN STYLE CALAMARI	16€
WITH PASSION FRUIT MAYONNAISE	
THE FOIE-GRAS LEMON.....	16€
FALSE LEMON FOIE MOUSSE WITH APPLE COMPOTE CORE AND SPICED BREAD CRUMBLE	
OUR ONION SOUP.....	14€
WARM ONION PANACOTTA, CONSOMMÉ AND CRISPY PARMESAN CHEESE	
LOW TEMPERATURE FENNEL.....	14€
WITH FALSE PIL PIL OF ORANGE AND MUSTARD	
BURRATA WITH ARUGULA PESTO AND PUMPKIN GNOCCHI	18€
WITH HERRING CAVIAR	
SEA BASS CEVICHE.....	24€
WITH CELERY AND LIME ICE CREAM AND CODIUM SEAWEED GELÉE	
MARINATED TUNA BELLY TARTARE.....	26€
WITH FRIED EGG AND SMOKED PORK JOWL	
VENISON CANNELLONI & FOIE GRAS	22€
WITH ROSEMARY BECHAMEL AND WINE AND SPICE SAUCE	
CREAMY POLENTA	21€
WITH MORELS MUSHROOMS AND GRATED TRUFFLE	
CREAMY NETTLE RICE.....	26€
WITH SAFFRON AND SEA CUCUMBERS	
PIGEON DRY RICE.....	28€
WITH WILD MUSHROOMS, ORANGE AND PEANUTS	
ROASTED WILD TURBOT.....	26€
WITH POTATO PARMENTIER AND TRUFFLE CONSOMME	
MONKFISH BREADED IN TWO BATCHES	24€
WITH ROMESCO CREAM AND ESCALIVADA (ROASTED VEGETABLES)	
RED PRAWNS FROM PALAMOS, MUSHROOMS AND TEA	30€
PRAWNS INFUSED IN MUSHROOM TEA	
GUINEA FOWL TERRINE	26€
WITH CABBAGE AND LANGOUSTINE, FOIE GRAS AND CASSIS LIQUEUR	
OUR ROSSINI STYLE SIRLOIN STEAK.....	32€
WITH FLAKY BREAD TOAST, FOIE GRAS AND TRUFFLE	
CATALAN STYLE CRISPY SUCKLING PIG	32€
WITH DRIED APRICOT MOJO, DEMI GLACE WITH PRUNES AND PINE NUT PRALINE	
BEEF BURGER WITH “MOLLETE” BREAD (200 GR.).....	25€
CHEDDAR CHEESE, BACON JAM AND ONION CONFIT. SERVED WITH FRENCH FRIES	
CARAMELIZED AND SMOKED COCONUT TORRIJA	12€
WITH BASIL ICE CREAM	
PARMESAN CLOUD CHEESECAKE.....	12€
WITH FIG MARMALADE, TRUFFLED HONEY, DRIED FRUITS AND NUTS	

· 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

5€ DE SUPLEMENTO POR EL SERVICIO A LA HABITACIÓN

DESAYUNOS DE 7:15^{AM} A 10:30^{AM} **(FIN DE SEMANA Y FESTIVO DE 7:30 A 11 A.M.)**

DESAYUNO BATUAR.....38€

INCLUYE ZUMO DE NARANJA NATURAL, CAFÉ O TÉ, ENSALADA DE FRUTA, YOGUR, SURTIDO DE REPOSTERÍA, MERMELADAS Y TOSTADAS, Y UNA ESPECIALIDAD A ELEGIR:

- HUEVOS BENEDICT CON SALSA HOLANDESA Y PAN DE CROISSANT.
- TORTILLA /HUEVOS ROTOS / FRITOS CON: vegetales, jamón, queso, setas.
- BOCADILLO DE JAMÓN IBÉRICO.
- TOSTADAS DE PAN INTEGRAL CON AGUACATE Y QUESO FETA.
- PANCAKE CON MASCARPONE Y CHOCOLATE.
- GOFRE CON TOFFEE con helado de vainilla, crumble de yogur y algodón de azúcar.
- YOGUR Y SURTIDO DE CEREALES

DISPONIBLE LAS 24H

PATATAS CHIPS 5€

TABLA DE QUESOS CATALANES AFINADOS 24€

JAMÓN IBERICO DE BELLOTA33€

ENSALADA CON QUESO DE CABRA18€
NUEZ PECANA, MORAS Y BAYAS DE GOJI

CREMA DE CALABACÍN..... 15€

RIGATONI CON SALSA TARTUFATA..... 18€

TRIQUINI DE JAMÓN YORK Y QUESO CHEDDAR CON CHIPS16€

ENSALADA DE FRUTA OSMOTIZADA 10€

TARTA SACHER12€

HELADO DE VAINILLA9€

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 12:00 A 22:30.

OSTRAS (TAMAÑO Nº2)..... CON ESCABECHE DE JALAPEÑO	6€ / UD
CROQUETA DE ARROZ KIMCHIE CON ATÚN Y ALGAS.....	4,50€ / UD
HUMMUS DE GARBANZOS CON COCO Y CURRY SERVIDO CON HELADO DE ALBAHACA	14€
BUÑUELOS DE BACALAO CON TAPENADE DE OLIVAS Y MAYONESA DE CEPES	2,50€ / UD.
PATATAS BRAVAS CON CRUMBLE DE TOMATE, ALIOLI Y ACEITE DE PIMIENTA VERDE	12€
CALAMARES A LA ANDALUZA CON MAYONESA DE FRUTA DE LA PASIÓN	16€
EL LIMÓN DE FOIE MOUSSE DE FOIE CON CORAZÓN DE MANZANA COMPOTADA Y CRUMBLE DE PAN DE ESPECIAS	16€
NUESTRA SOPA DE CEBOLLA..... PANACOTTA DE CEBOLLA TIBIA, CONSOMÉ Y CRUJIENTE DE PARMA	14€
HINOJO A BAJA TEMPERATURA CON FALSO PIL PIL DE NARANJA Y MOSTAZA	14€
BURRATA CON PESTO DE RÚCULA Y GNOCCHI DE CALABAZA CON CAVIAR DE ARENQUE	18€
CEVICHE DE CORVINA CON HELADO DE APIO Y LIMA CON GELÉE DE ALGA CODIUM	24€
TARTAR DE VENTRESCA DE ATÚN MARINADO CON HUEVO FRITO Y PAPADA AHUMADA	26€
CANELÓN DE CIERVO Y FOIE..... CON BECHAMEL AL ROMERO Y SALSA DE VINO Y ESPECIAS	22€
POLENTA CREMOSA CON SETAS COLMENILLA Y TRUFA RALLADA	21€
ARROZ CREMOSO DE ORTIGAS CON AZAFRÁN Y ESPARDEÑAS	26€
ARROZ SECO DE PICHÓN CON CEPES, NARANJA Y CACAHUETES	28€
RODABALLO SALVAJE ASADO CON PARMENTIER DE PATATA Y CONSOMÉ DE TRUFA	26€
RAPE EMPANADO EN DOS COCCIONES CON CREMA DE ROMESCO Y ESCALIVADA	24€
GAMBAS ROJAS DE PALAMÓS, SETAS Y TÉ GAMBAS INFUSIONADA EN TÉ DE SETAS	30€
TERRINA DE PINTADA..... CON COL Y CIGALA, FOIE GRAS Y LICOR DE CASSIS	26€
NUESTRO SOLOMILLO A LA ROSSINI CON TORRIJA DE PAN HOJALDRADO, FOIE GRAS Y TRUFA	32€
COCHINILLO CRUJIENTE A LA CATALANA CON MOJO DE OREJONES, DEMI GLACE CON CIRUELAS Y PRALINÉ DE PIÑONES	32€
HAMBURGUESA DE TERNERA CON PAN DE MOLLETE (200 GR.) QUESO CHEDDAR, MERMELADA DE TOCINO Y CEBOLLA CONFITADA. SERVIDA CON PATATAS FRITAS	25€
TORRIJA DE COCO CARAMELIZADA Y AHUMADA CON HELADO DE ALBAHACA	12€
NUBE DE QUESO PARMESANO CON MERMELADA DE HIGOS, MIEL TRUFADA Y FRUTOS SECOS	12€