

## CARTA DE OTOÑO...

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 2024) SERVIDO CON PAN DE COCA, TOMATE Y ACEITE	
OSTRAS AMÉLIE (TAMAÑO Nº2).....	8€/UD
CON GELÉE DE BLOODY MARY	
HUMMUS DE ZANAHORIA CON ZANAHORIAS BABY.....	16€
SERVIDO CON LICUADO DE ZANAHORIA, PEPINO ENCURTIDO Y PAPADUM	
ANCHOAS "0,0" DEL CANTABRICO.....	19€
CON PIMIENTA ROSA Y CHALOTAS, SERVIDAS CON PAN CON TOMATE	
CROQUETA DE POLLO RUSTIDO A LA CATALANA.....	4€/UD
CON MOJO DE OREJONES Y GEL DE CIRUELAS (GANADORA HOTEL TAPA TOUR 2024)	
PATATAS BRAVAS BATUAR.....	12€
MILHOJA DE PATATAS, ALIOLI CLASICO Y ALIOLI DE CURRY VERDE	
BAO DE CONFIT DE PATO.....	12€/UD
CON ALIÑO ASIÁTICO, PEPINILLO ENCURTIDO Y BROTES	

### ENTRANTES

BORSCH.....	21€
CREMA DE REMOLACHA CON ANGIULA AHUMADA (OPCIÓN VEGANA SIN ANGIULA)	
GUISO DE SETAS.....	25€
CON YEMA TRUFADA	
SALTEADO DE VERDURAS A LA BRASA.....	19€
CON CHIPS Y SALSA ROMESCO	
BURRATA CON PESTO DE ALBAHACA Y GNOCCHI DE CALABAZA.....	19€
CON CAVIAR DE ARENQUE	
CANELÓN DE PULARDA.....	25€
CON BECHAMEL DE CARDAMOMO, CRUJIENTE DE PARMESANO Y REDUCCIÓN DE JUGO DE POLLO	
TATAKI DE ATÚN.....	27€
MARINADO EN SALSA PONZU DE MARACUYA CON CREMOSO DE AVELLANAS Y ENCURTIDOS	
STEAK TARTAR.....	26€
CON ALIÑO CLASICO, EMULSIÓN DE YEMA Y SRIRACHA, TRUFA Y PATATA REJILLA	

### PRINCIPALES

ARROZ CREMOSO DE SETAS Y ESPÁRRAGOS VERDES.....	24€
ARROZ SECO DE BOGAVANTE.....	34€
CON JAMÓN	

PESCADO SALVAJE DE LONJA <small>(PREGUNTAR AL CAMARERO)</small> CON CREMA DE CELERY Y VERDURITAS	34€
PULPO A LA BRASA CON CREMA DE PATATA Y CEBOLLA CON PIMENTON D'ESPELETTE	36€
PALETILLA DE CORDERO COCIDO A BAJA TEMPERATURA CON PURÉ DE ALUBIAS NEGRAS Y SALSA TATEMADA	26€
SOLOMILLO DE TERNERA CON GRATÉN DE BONIATO Y SALSA PERIGORD	35€
CHULETÓN 0,75KG CON PATATAS FRITAS Y MANTEQUILLA CAFÉ PARIS	80€
HAMBURGUESA IBÉRICA, DE TERNERA (150 GR.) CON PAN BRIOCHE, QUESO CHEDDAR, TOMATE, MERMELADA DE PIMIENTO VERDE, CEBOLLA CONFITADA Y VELO DE PANCETA AHUMADA SERVIDA CON PATATAS FRITAS	25€

## GUARNICIONES – 8€

PATATAS FRITAS    VERDURAS ESCALIVADAS    COLESLAW

## DULCES

COULANT DE CHOCOLATE CON NÚCLEO DE CHOCOLATE BLANCO Y HABA TONKA CON HELADO DE KEFIR Y CEREZA	13€
TARTA CREMOSA DE QUESO Y PISTACHO	13€
TORRIJA CON ESPUMA CÍTRICA Y HELADO DE CARAMELO SALDADO	13€
EL ÁRBOL DEL COTTON HOUSE <small>(RECOMENDADO PARA COMPARTIR)</small> DEGUSTACIÓN DE 8 MINI POSTRES: 2 CARROT CAKE, 2 MACARONS DE MARACUYA, 2 TARTA TATÍN Y 2 CEREZAS	24€
ENSALADA DE FRUTA OSMOTIZADA PIÑA AL PEDRO XIMÉNEZ, MELÓN CON MIEL Y LIMA, SANDÍA EN ALMÍBAR DE ESTRAGÓN SERVIDO CON HELADO DE FRAMBUESA	13€
TABLA DE QUESOS CATALANES AFINADOS <small>(RECOMENDADO PARA COMPARTIR)</small> CON PAN HOJALDRADO, MERMELADA Y FRUTOS ROJOS	25€

IVA INCLUIDO

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

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