

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 ANGUILA AHUMADA (OPCIÓN VEGANA SIN ANGUILA) | |
| 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 (PREGUNTAR AL CAMARERO) 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 (RECOMENDADO PARA COMPARTIR) 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 (RECOMENDADO PARA COMPARTIR) 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)