

· B · A · T · U · A · R ·

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



DIAL EXTENSION 9 (Front Desk) or 2001 (Restaurant)
TO PLACE YOUR ORDER

5€ SUPPLEMENT FOR DELIVERY

BREAKFAST FROM 7^{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.....	34€
ZUCCHINI CREAM. WITH CROUTONS	15€
GOAT CHEESE SALAD..... LAMB'S LETTUCE, WITH PECAN NUTS, BLACKBERRIES, GOJI BERRIES	18€
RIGATONI WITH TARTUFATA.....	18€
HAM AND CHEDDAR CHEESE SANDWICH WITH CHIPS	16€
OSMOTIZED FRUIT SALAD.....	12€
SACHER CAKE.....	12€
VANILLA ICE-CREAM	10€

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 10:30^{PM}.

SHARING PLATES

COCA BREAD WITH TOMATO AND OLIVE OIL.....	8€
ACORN-FED IBERIAN HAM "JUAN MANUEL" (80gr.).....	34€
(BEST JAMON IN SPAIN 2020) SERVED WITH COCA BREAD, TOMATO AND OLIVE OIL	
OYSTER AMÉLIE (SIZE N°2).....	8€ / UD
WITH RASPBERRY AGUACHILE AND SIRACHA	
CATALAN STYLE ROASTED CHICKEN CROQUETTE.....	3.50€ / UD
WITH DRIED APRICOTS SAUCE AND PLUM GEL	
CARROT HUMMUS WITH TANGERINE ICE CREAM	16€
SERVED WITH CARROTS SMOOTHIE, PICKLED CUCUMBER AND PAPADUM	
RAZORS CLAMS.....	16€
WITH TIGER MILK, ORANGE GEL AND SWEET POTATO	
"PATATAS BRAVAS".....	12€
WITH BRAVAS SAUCE CRUMBLE, AIOLI AND GREEN PEPPER OIL	
BAO OF ANDALUCIAN STYLE CALAMARI.....	11€ / UD
WITH KIMCHIE MAYONNAISE AND MICRO MEZCLUM	

STARTERS

ROASTED PEACH GAZPACHO.....	16€
SERVED WITH STEAMED SHRIMP, PICKLED PEACH AND RICE CHIPS	
VEGAN VITEL TONÉ	16€
WITH BURNT CELERI, VEGGIE MAYONNAISE, PICKLE AND WATERCRESS	
MIXED TOMATO SALAD WITH DIFFERENT TEXTURES.....	17€
WITH RIPE TOMATO OIL ICE CREAM, ORANGE GEL AND CUCUMBER SLUSH	
BURRATA WITH BASIL PESTO AND PUMPKIN GNOCCHI	19€
WITH HERRING CAVIAR	
PEAR AND FOIE GRAS CANNELLONI	25€
WITH PEDRO XIMÉNEZ GEL AND HAZELNUT CRUNCH	
SASHIMI-LIKE SLICE LEMON FISH.....	25€
WITH CODIUM SEAWEED GELÉE, CELERY & LIME ICE CREAM AND FRIED YUCCA CHIPS	
STEAK TARTAR	26€
MARINATED WITH YOLK AND SRIRACHA EMULSION, SERVED WITH SUMMER TRUFFLE AND WAFFLE FRIES	

MAINS

CREAMY RICE WITH ROSTED ONIONS AND SUMMER TRUFFLE	22€
LOBSTER DRY RICE	34€
WITH IBERIAN HAM AND WILD MUSHROOMS	
ROASTED BELLY OF TUNA "BALFEGÓ"	36€
WITH SOY AND WASABI TAPIOCA, AVOCADO EMULSION AND KATSUOBUSHI SAUCE	
FRIED SEA BASS WITH COCONUT AND BASIL EMULSION	30€
WITH CHINESE EGGPLANT AND PLANTAIN CHIPS	
LOW TEMPERATURE LAMB SHOULDER	26€
WITH BLACK BEAN PURÉE, TATEMADA SAUCE AND TEXTURIZED TIGER NUT MILK	
CRUNCHY SUCKLING PIG TERRINE	32€
WITH CAROB FLAN, PEANUT TUILE, MANGO AND BERGAMOTTA MOJO	
BEEF SIRLOIN	32€
WITH REDUCTION OF MODENA VINEGAR, RATAFIA AND PISTACHIO BLANCMANGE SAUCE	
IBERIAN BEEF BURGER (150 GR.)	25€
WITH MOLLETE BREAD, CHEDDAR CHEESE, TOMATO, GREEN BELL PEPPER JAM, ONION CONFIT AND SMOKED BACON VEIL SERVED WITH FRENCH FRIES	

DESSERTS

PASSION FRUIT FOAM.....	12€
PASSION FRUIT GANACHE WITH JUNIPER SABLE BRETON, CRISPY BASIL AND TEXTURES OF PINEAPPLE	
CREAMY PISTACHIO CHEESECAKE	13€
THREE CHOCOLATE MILLE-FEUILLE	13€
WITH RASPBERRY ICE CREAM	
BATUAR TIRAMISU	13€
MASCARPONE CHEESE FLAN, SPONGY PISTACHIO SPONGE CAKE, AMARETTO SYRUP, COCOA CRUMBLE AND COFFEE SLUSH	
OSMOTIZED FRUIT SALAD.....	12€
PINEAPPLE WITH PEDRO XIMENEZ, MELON WITH HONEY AND LIME AND WATERMELON AND TARRAGON SERVED WITH RASPBERRY ICE CREAM	
TABLE OF REFINED CATALAN CHEESES (RECOMMENDED TO SHARE).....	25€
WITH PUFF PASTRY, FIG MARMALADE AND RED BERRIES	

VAT INCLUDED

Treatment of the product according to what is established in the decree of prevention of Anisakiasis.
If you have any intolerance to allergens, do not hesitate to contact us to offer you a better service (Regulation 1167/2011UE).

· B · A · T · U · A · R ·

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



MARQUE LA EXTENSIÓN 9 (Recepción) o 2001 (Restaurante) PARA HACER SU PEDIDO

5€ DE SUPLEMENTO POR EL SERVICIO A LA HABITACIÓN

DESAYUNOS DE 7^{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, MERMELADASY TOSTADAS, Y UNA ESPECIALIDAD A ELEGIR:

- HUEVOS BENEDICT CON SALSAS 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 BELLOTA	34€
ENSALADA CON QUESO DE CABRA	18€
NUEZ PECANA, MORAS Y BAYAS DE GOJI	
MINISTRONE DE VERDURAS DE TEMPORADA	15€
RIGATONI CON SALSAS TARTUFATA	18€
TRIQUINI DE JAMÓN YORK Y QUESO CHEDDAR CON CHIPS	16€
ENSALADA DE FRUTA OSMOTIZADA	12€
TARTA SACHER	12€
HELADO DE VAINILLA	10€

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

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 AGUACHILE 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 CEPS

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)