

# · 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<sup>AM</sup> TO 10:30<sup>AM</sup> (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€
SEASONAL VEGETABLES MINISTRONE .....	15€
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.....	13€
SACHER CAKE.....	13€
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<sup>AM</sup> TO 10:30<sup>PM</sup>.

## SHARING PLATES

COCA BREAD WITH TOMATO AND OLIVE OIL.....	8€
ACORN-FED IBERIAN HAM "JUAN MANUEL" (80gr.).....	34€
(BEST JAMON IN SPAIN 2024) SERVED WITH COCA BREAD, TOMATO AND OLIVE OIL	
OYSTER AMÉLIE (SIZE N°2).....	8€/UD
WITH CELERY AND BLOODY MARY GELEE	
CARROT HUMMUS WITH BABY CARROTS.....	16€
SERVED WITH CARROTS SMOOTHIE, PICKLED CUCUMBER AND PAPADUM	
CANTABRIAN ANCHOVIES "O.O".....	19€
WITH PINK PEPPER AND SHALOT, SERVED WITH TOMATO BREAD	
CATALAN STYLE ROASTED CHICKEN CROQUETTE.....	4€/UD
WITH DRIED APRICOTS SAUCE AND PLUM GEL	
"PATATAS BRAVAS BATUAR".....	12€
POTATOE MILLEFUEILLE WITH CLASSIC ALIOLI AND GREEN CURRY ALIOLI	
BAO OF DUCK CONFIT.....	12€/UD
WITH ASSIAN DRESSING, PICKLES AND FRESH SPROUTS	

## STARTERS

BEETROOT CREAM.....	21€
WITH SMOKED EEL (VEGETARIAN OPTION WITHOUT EEL)	
MUSHROOM STEW.....	25€
WITH TRUFFLE YOLK	
GRILLED SAUTEED VEGETABLES.....	21€
WITH CHIPS AND ROMESCO SAUCE	
BURRATA WITH BASIL PESTO AND PUMPKIN GNOCCHI.....	19€
WITH HERRING CAVIAR	
PULARDA CANNELLONI.....	25€
WITH CARDAMOM BECHAMEL, PARMESAN CRISP AND CHICKEN JUICE REDUCTION	
TUNA TATAKI.....	27€
WITH HAZELNUT CREAM, PASSIONFRUIT PONZU SAUCE AND PICKLES	
STEAK TARTAR.....	26€
CLASSIC MARINATED, YOLK AND SIRACHA EMULSION, TRUFFLE AND WAFFLE FRIES	

## MAINS

CREAMY MUSHROOMS RICE WITH GREEN ASPARAGUS .....	24€
LOBSTER DRY RICE .....	34€
WITH IBERIAN HAM	
WILD FISH FROM THE MARKET <small>(ASK THE WAITER)</small> .....	34€
WITH CELERY CREAM AND VEGETABLES	
GRILLED OCTOPUS (250 GR).....	36€
WITH POTATO AND ONION CREAM AND ESPETELLE PAPRIKA	
LOW TEMPERATURE LAMB SHOULDER.....	26€
WITH BLACK BEAN PURÉE AND TATEMADA SAUCE	
BEEF SIRLOIN (180 GR).....	35€
WITH SWEET POTATO GRATIN AND PERIGORD SAUCE	
RIB-EYE VEAL STEAK 0,75KG .....	80€
WITH FRENCH FRIES AND CAFÉ PARIS BUTTER	
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	

## SIDES – 8€

FRENCH FRIES	ROASTED VEGETABLES	COLESLAW
--------------	--------------------	----------

## DESSERTS

CHOCOLATE COULANT .....	13€
WITH WHITE CHOCOLATE CORE AND TONKA BEAN SERVED WITH KEFIR AND CHERRY ICE CREAM	
CREAMY PISTACHIO CHEESECAKE.....	13€
TORRIJA.....	13€
WITH CITRIC FOAM SERVED WITH SALTED CARAMEL CREAM	
THE COTTON HOUSE TREE <small>(RECOMMENDED TO SHARE)</small> .....	24€
TASTING OF 8 MINI DESSERTS: 2 CARROT CAKES, 2 APPLE TATÍN, 2 PASSIONFRUIT MACAROONS AND 2 CHERRIES	
OSMOTIZED FRUIT SALAD.....	13€
PINEAPPLE WITH PEDRO XIMENEZ, MELON WITH HONEY AND LIME AND WATERMELON AND TARRAGON SERVED WITH RASPBERRY ICE CREAM	
TABLE OF REFINED CATALAN CHEESES <small>(RECOMMENDED TO SHARE)</small> .....	25€
WITH PUFF PASTRY, 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<sup>AM</sup> A 10:30<sup>AM</sup>** **(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 BELLOTA .....	34€
ENSALADA CON QUESO DE CABRA .....	18€
NUEZ PECANA, MORAS Y BAYAS DE GOJI	
MINISTRONE DE VERDURAS DE TEMPORADA .....	15€
RIGATONI CON SALSA TARTUFATA .....	18€
TRIQUINI DE JAMÓN YORK Y QUESO CHEDDAR CON CHIPS .....	16€
ENSALADA DE FRUTA OSMOTIZADA .....	13€
TARTA SACHER .....	13€
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 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 "O,O" 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

CREMA DE REMOLACHA.....	21€
CREMA DE REMOLACHA CON ANGUILA AHUMADA (OPCIÓN VEGANA SIN ANGUILA)	
GUISO DE SETAS .....	25€
CON YEMA TRUFADA	
SALTEADO DE VERDURAS A LA BRASA.....	21€
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) .....	34€
CON CREMA DE CELERY Y VERDURITAS	
PULPO A LA BRASA (250 GR) .....	36€
CON CREMA DE PATATA Y CEBOLLA CON PIMENTON D'ESPELETTE	
PALETILLA DE CORDERO COCIDO A BAJA TEMPERATURA .....	26€
CON PURÉ DE ALUBIAS NEGRAS Y SALSA TATEMADA	
SOLOMILLO DE TERNERA (180 GR) .....	35€
CON GRATÉN DE BONIATO Y SALSA PERIGORD	
CHULETÓN 0,75KG .....	80€
CON PATATAS FRITAS Y MANTEQUILLA CAFÉ PARIS	
HAMBURGUESA IBÉRICA DE TERNERA (150 GR.) .....	25€
CON PAN BRIOCHE, QUESO CHEDDAR, TOMATE, MERMELADA DE PIMIENTO VERDE, CEBOLLA CONFITADA Y VELO DE PANCETA AHUMADA SERVIDA CON PATATAS FRITAS	

## GUARNICIONES — 8€

PATATAS FRITAS      VERDURAS ESCALIVADAS      COLESLAW

## DULCES

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