

· 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, 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 SALSAS TATEMADA	
SOLOMILLO DE TERNERA (180 GR)	35€
CON GRATÉN DE BONIATO Y SALSAS 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)