



· B · A · T · U · A · R ·

MENÚ NAVIDEÑO

85€ (IVA INCLUIDO)

CHUPITO DE ROYAL DE FOIE

CON GELÉE DE OPORTO Y PAN DE ESPECIAS.

TARTELETA CRUJIENTE

DE MANZANA VERDE, APIO Y MASCARPONE AL LIMÓN.



ESCUDELLA I CARN D'OLLA BATUAR

(CALDO TRADICIONAL CON GALET RELLENO Y MINI VERDURITAS).



CANELÓN RUSTIDO DE TERNERA, CERDO Y FOIE

CON BECHAMEL DE CEPES Y TRUFA DE INVIERNO.



LUBINA A LA MEUNIÈRE DE YUZU

ACOMPAÑADA DE CUARTOS DE ALCACHOFAS CONFITADAS Y CHIPS
CRUJIENTES DE ALCACHOFA.



LINGOTE DE COCHINILLO DESHUESADO

CON PIEL CRUJIENTE, JUGO REDUCIDO, PARMENTIER DE
MANZANA Y VAINILLA Y CRUMBLE DE ALMENDRA Y ROMERO.



TEXTURAS DE CHOCOLATE

CON TURRÓN Y JENGIBRE.



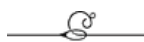
B·A·T·U·A·R

MENÚ 1 PARA GRUPOS

72€ (IVA INCLUIDO)

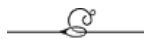
CREMA DE CALABAZA Y JENGIBRE

CON NUBE DE QUESO DE CABRA Y TIERRA
DE ALMENDRAS TOSTADAS.



MERLUZA DE PINCHO

SOBRE CREMOSO DE HINOJO Y LIMÓN, CON
CHIPS DE PUERRO.



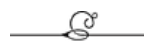
TERRINA DE PINTADA A DOS COCCIONES

RELLENA DE SETAS Y ESPINACAS, CON JUGO DE
OPORTO Y PARMENTIER DE PIÑONES.



TARTA DE QUESO

IDIAZÁBAL AHUMADO Y BAUMA CARRAT.



PETITS FOURS NAVIDEÑOS

(TURRONES Y NEULAS).



B·A·T·U·A·R

MENÚ 2 PARA GRUPOS

85€ (IVA INCLUIDO)

PARMENTIER DE PATATA

CON ESCALOPE DE FOIE, HUEVO A BAJA
TEMPERATURA Y DEMI-GLACE.



RODABALLO A LA BRASA

CON CONSOMÉ DE JAMÓN IBÉRICO Y
VERDURITAS DE TEMPORADA.



SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA

ACOMPAÑADO DE LINGOTE DE PATATA
TRUFADA Y DEMI-GLACE.



TORRIJA DE LECHE DE COCO Y CÍTRICOS

CON HELADO DE ALBAHACA.



B·A·T·U·A·R

MENÚ 3 PARA GRUPOS

100€ (IVA INCLUIDO)

ALCACHOFAS CONFITADAS Y BRASEADAS

CON TARTAR DE VIEIRA Y CHIPS CRUJIENTES
DE ALCACHOFA.



CANELÓN RUSTIDO DE TERNERA, CERDO Y FOIE

CON BECHAMEL Y VIRUTAS DE FOIE.



LUBINA CON PIL-PIL DE BERBERECHOS

VERDURAS GLASEADAS Y ACEITE DE
ALBAHACA.



PICHÓN EN DOS COCCIONES

SERVIDO CON SU PATÉ, DEMI-GLACE Y SETAS
SILVESTRES.



TRONCO DE NAVIDAD

DE CHOCOLATE GUANAJA CON HELADO
DE TURRÓN.

·B·A·T·U·A·R·

MENÚ NOCHEVIEJA

175€ (IVA INCLUIDO)

TRÍO DE APERITIVOS

VOLOVÁN DE BOGAVANTE

CON PERLAS DE YUZU.

MINI BRIOCHE DE STEAK TARTAR

DE VACA MADURADA CON CAVIAR AHUMADO.

MINI TARTAR DE REMOLACHA

CON QUESO DE CABRA Y FRAMBUESA.



ROYAL DE MARISCOS CON SU GELÉE



CREMA DE TUPINANBUR CON CARABINERO
A LA BRASA

SERVIDO CON PRALINÉ DE AVELLANA Y POLVO DE
CAFÉ.



LENGUADO RELLENO DE DUXELLE

CON SALSA DE CAVA Y UVAS, ALCACHOFAS CONFITADAS Y
CHIPS DE ALCACHOFA.



LOMO DE WAGYU A LA BRASA

DEMI-GLACE TRUFADA, PARMENTIER DE APIONABO Y
VAINILLA, ZANAHORIAS BABY GLASEADAS CON MIEL Y MISO.



CREMOSO DE YUZU

CON SHISO VERDE Y HELADO DE COCO.



PETIT GÂTEAU DE CHOCOLATE GUANAJA

NUCLEO DE FRUTOS ROJOS Y GANACHE DE PISTACHO.