

· B · A · T · U · A · R ·

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



MARQUE LA EXTENSIÓN 9 (Recepción) o 3200 (Restaurante) PARA HACER SU PEDIDO

10% IVA INCLUIDO

5€ DE SUPLEMENTO POR EL SERVICIO A LA HABITACIÓN

DISPONIBLE LAS 24H

PATATAS CHIPS	5€
TABLA DE QUESOS CATALANES AFINADOS	24€
JAMÓN IBERICO DE BELLOTA	31€
ENSALADA "ROOM SERVICE".	18€
CANÓNICOS, MELÓN CANTALUPE, NUEZ PECANA Y POLVO DE OLIVAS	
CREMA DE MAIZ.	15€
CON FOIE GRAS POELÉ Y TEXTURAS DE MAÍZ	
RIGATONI A LA BOLOÑESA	17€
TRIQUINI DE JAMÓN YORK Y QUESO CHEDDAR CON CHIPS	14€
ENSALADA DE FRUTA DE TEMPORADA.	8€
CHEESCAKE.	10€

DISPONIBLE DE 13:00 A 15:00 Y DE 20:00 A 22:30

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (80gr.)	31€
Y SU PAN DE ACEITE CON TOMATE	
ANCHOAS OO DEL CANTÁBRICO	18€
Y SU PAN DE ACEITE CON TOMATE	
HUMMUS DE BONIATO	12€
DUKKAH, CAVIAR DE SÉSAMO Y HIERBAS FRESCAS ACOMPAÑADO DE PAN DE PITA	
BURRATA CON FRUTOS ROJOS	17€
CON NUEZ PECANA, Y POLVO DE OLIVAS	
ENSALADA DE COL KALE	15€
CON CALABAZA, QUESO FETA GRANADA Y PIPAS CAMELIZADAS	
CREMA DE MAIZ.	15€
CON FOIE GRAS POELÉ Y TEXTURAS DE MAÍZ	
SALTEADO DE VERDURAS GREEN POWER	16€
CON CONSOMÉ DE CEBOLLA	
ATÚN ROJO MARINADO CON CÍTRICOS.	25€
CON BONIATO, CREMOSO DE AGUACATE Y ARROZ VERDE SUFLADO	
CORVINA SALVAJE AL PIL PIL DE PLANCTON	23€
CON PAK CHOI, CALABACÍN Y COL KALE FRITA	
RODABALLO SALVAJE GALLEGO.	32€
CON ARROZ MARINO, EMULSIÓN DE AZAFRÁN Y SALICORNIA	
PULPO AHUMADO.	22€
CON MIGAS DE CHORIZO, CREMOSO DE GARBANZO Y AJO NEGRO	
TERRINA DE COCHINILLO SEGOVIANO	25€
CON CREMOSO DE ZANAHORIA, ESPUMA DE PATATA TRUFADA Y SU DEMI GLACE	
SOLOMILLO DE VACA FRISONA	28€
CON CREMOSO DE CELERI, ALCACHOFA CONFITADA Y SALSA PERIGORD	
HAMBURGUESA DE TERNERA (200 GR.)	22€
CON PAN DE MOLLETE, QUESO CHEDDAR, BACON Y MERMELADA DE TOMATE	

DESAYUNOS DE 7:30 A 10:30

DESAYUNO BATUAR.	32€
ZUMO DE NARANJA NATURAL, CAFÉ O TÉ, ENSALADA DE FRUTA DE TEMPORADA, YOGURT CON CEREALES, Y OPCIÓN A ELEGIR:	
- SELECCIÓN DE MINI BOLLERÍA, Y TOSTADAS CON MANTEQUILLA Y MERMELADAS GOURMET.	
- BOCADILLO DE JAMÓN IBÉRICO.	
- TOSTADAS DE PAN INTEGRAL CON AGUACATE Y QUESO FETA.	

BEBIDAS & BODEGA

AGUA MINERAL.	5€
REFRESCOS.	4€
ZUMO DE FRUTA.	7€
CERVEZA	6€
VINO BLANCO <i>MARQUÉS DE RISCAL (BOTELLIN 37,5 CL)</i>	14€
D.O. RUEDA SAUVIGNON BLANC	
VINO TINTO <i>MARQUÉS DE RISCAL (BOTELLIN 37,5 CL)</i>	17€
RESERVA 2017 D.O.Ca RIOJA TEMPRANILLO	
CHAMPAGNE <i>LAURENT PERRIER LA CUVEÉ (BOTELLIN 37,5 CL)</i>	43€
A.O.C. CHAMPAGNE CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER	
BOURBON JACK DANIELS.	35€
VODKA GREY GOOSE.	35€
GINEBRA BOMBAY SAPPHIRE.	35€

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).

· B · A · T · U · A · R ·

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



PLEASE DIAL EXTENSION 9 (Front Desk) or 3200 (Restaurant)
TO PLACE YOUR ORDER

10% VAT INCLUDED
5€ SUPPLEMENT FOR DELIVERY

AVAILABLE 24 HOURS

POTATOE CHIPS	5€
CATALAN CHEESE ASSORTMENT	24€
IBERIAN HAM FROM BELLOTA	31€
CORN CREAM. WITH FOIE GRAS POELÉ AND CORN TEXTURES	15€
SALAD "ROOM SERVICE"	18€
LAMB'S LETTUCE, CANTALOUPE MELON, PECAN NUT, AND OLIVE POWDER	
RIGATONI A LA BOLOGNESE	17€
HAM AND CHEDDAR CHEESE SANDWICH WITH CHIPS	14€
FRUIT SALAD.	8€
CHEESECAKE.	10€

AVAILABLE FROM 13:00^{PM} TO 3^{PM} AND 8^{PM} TO 10:30^{PM}.

IBERIAN HAM FROM BELLOTA (80gr). WITH CATALAN BREAD, TOMATO AND OLIVE OIL	31€
CANTABRIAN ANCHOVIES "OO"	18€
WITH CATALAN BREAD, TOMATO AND OLIVE OIL	
SEET POTATO HUMMUS WITH DUKKAH. SESAME CAVIAR AND FRESH HERBS ACOMPANIED PITA BREAD	12€
BURRATA WITH BERRIES	17€
PECAN NUT, AND OLIVE POWDER	
KALE SALAD	15€
WITH PUMPKIN, FETA CHEESE, POMEGRANATE AND CARAMELIZED SEED	
CORN CREAM.	15€
WITH FOIE GRAS POELÉ AND CORN TEXTURES	
GREEN POWER SAUTEED VEGETABLES	16€
WITH ONION BROTH	
MARINATED BLUEFIN TUNA WITH CITRICS	25€
WITH SWEET POTATO, CREAMY AVOCADO AND SUFFLEED GREEN RICE	
WILD SEA BASS WITH PLANKTON PIL PIL.	23€
WITH PAK CHOI, ZUCCHINI AND FRIED KALE	
GALICIAN WILD TURBOT.	32€
WITH MARINE RICE, SAFFRON EMULSION AND SALICORNIA	
SMOKED OCTOPUS.	22€
WITH "CHORIZO" BREADCRUMBS, CREAMY CHICKPEA AND BLACK GARLIC	
SEGOVIAN SUCKLING PIG TERRINE	25€
WITH CREAMY CARROTT, TRUFFLED POTATO FOAM AND IT'S DEMI-GLACE	
BEEF SIRLOIN STEAK	28€
CREAMY CELERI, SEASONAL MUSHROOMS, GLAZED ONIONS AND PERIGORD SAUCE	
VEAL BURGER (200 GR.)	22€
WITH MOLLETE BREAD, CHEDDAR CHEESE, BACON AND TOMATO JAM	

BREAKFAST FROM 7:30^{AM} TO 10:30^{AM}

BATUAR BREAKFAST	32€
NATURAL ORANGE JUICE, COFFEE OR TEA, SEASONAL FRUIT PLATE, NATURAL OR STRAWBERRY YOGURT WITH SELECTION OF CEREALS, AND TO CHOOSE FROM:	
- SELECTION OF FRESH BAKED FRENCH BREAKFAST PASTRIES AND TOAST, YOGHURT, BUTTER AND JAMS ASSORTMENT	
- IBERIAN HAM WITH BREAD AND TOMATO	
- TOASTED BREAD WITH AVOCADO AND FETA CHEESE	

DRINKS & CELLAR

MINERAL WATER	5€
SOFT DRINKS.	4€
FRUIT JUICE.	7€
BEER	6€
WHITE WINE <i>MARQUÉS DE RISCAL (37,5 CL)</i>	14€
D.O. RUEDA <i>SAUVIGNON BLANC</i>	
RED WINE <i>MARQUÉS DE RISCAL (37,5 CL)</i>	17€
RESERVA 2016 D.O.Ca RIOJA <i>TEMPRANILLO</i>	
CHAMPAGNE <i>LAURENT PERRIER LA CUVEÉ (37,5 CL)</i>	43€
A.O.C. CHAMPAGNE <i>CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER</i>	
BOURBON JACK DANIELS.	35€
VODKA GREY GOOSE.	35€
GYN BOMBAY SAPPHIRE.	35€

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