

# CARTA DE INVIERNO...

EN BATUAR APOSTAMOS POR PRODUCTOS DE TEMPORADA (PRINCIPALMENTE FRUTA, VERDURA Y PESCADO) QUE, DE MANERA NATURAL Y DEBIDO A SU CICLO BIOLÓGICO, SE ENCUENTRAN EN EL PUNTO ÓPTIMO DE CONSUMO EN ALGÚN MOMENTO DEL AÑO.

## 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€
CON ANGIULA AHUMADA (OPCIÓN VEGANA SIN ANGIULA)	
GUISO DE SETAS.....	25€
CON YEMA TRUFADA	
SALTEADO DE VERDURAS A LA BRASA.....	21€
CON CHIPS Y SALSAS 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 SALSAS 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 ALMÍBAR 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)