

“Una cocina para siempre”

<i>Tomate de Temporada Aliñado</i>	<i>10 €</i>
<i>Ensalada del Chef</i>	<i>14 €</i>
<i>Ensaladilla Rusa de la casa</i>	<i>11 €</i>
<i>Salmorejo Jota</i>	<i>10 €</i>
<i>Pimientos templados de Carpía</i>	<i>10 €</i>
<i>Pastel de Puerro y Bonito del Norte</i>	<i>13 €</i>
<i>Anchoas marinadas con su vinagreta</i>	<i>14 €</i>
<i>Croquetas de Jamón</i>	<i>12 €</i>
<i>Txistorra Artesana de Arbizu</i>	<i>12 €</i>
<i>Pimientos rellenos de Morcilla</i>	<i>14 €</i>
<i>Revuelto de Setas de Otoño</i>	<i>17 €</i>
<i>Huevos Rotos con Gulas / Jamón</i>	<i>15 €</i>
<i>Tortilla de Bacalao</i>	<i>13 €</i>
<i>Pulpo a la gallega</i>	<i>22 €</i>
<i>Zamburiñas a la plancha</i>	<i>19 €</i>
<i>Txipirones en su tinta</i>	<i>20 €</i>
<i>Anchoas rebozadas con piquillos</i>	<i>15 €</i>
<i>Medallones de merluza rebozada</i>	<i>20 €</i>
<i>Bacalao al Pil-Pil</i>	<i>22 €</i>
<i>Lacón Batela</i>	<i>16 €</i>
<i>Carrillera de Ternera a la Sidra</i>	<i>18 €</i>
<i>Las Albóndigas de la Abuela</i>	<i>13 €</i>
<i>Callos “Batela”</i>	<i>16 €</i>
<i>Entrecote de Ternera a la plancha</i>	<i>24 €</i>
<i>ESPECIALS BATELA al centro para compartir</i>	
<i>Cogote de Merluza a la plancha</i>	<i>s/m</i>
<i>Cola de Merluza a la plancha</i>	<i>s/m</i>
<i>Corvina salvaje a la plancha</i>	<i>s/m</i>
<i>Rape de las Rías Altas a la plancha</i>	<i>s/m</i>
<i>Rodaballo salvaje a la plancha</i>	<i>s/m</i>

Estamos todas las mañanas en el mercado para poder ofrecerte la mejor calidad al mejor precio

“Meals forever”

<i>Seasonal Tomato Salad</i>	<i>10 €</i>
<i>Chef´s Salad</i>	<i>14 €</i>
<i>Potato Salad (Carrot, eggs,tuna, mayo)</i>	<i>11 €</i>
<i>Salmorejo Jota (Tomato Cream with olive oil)</i>	<i>10 €</i>
<i>Roasted Red Peppers</i>	<i>10 €</i>
<i>White Tuna Terrine</i>	<i>13 €</i>
<i>Marinated Anchovies</i>	<i>14 €</i>
<i>Ham Croquettes</i>	<i>12 €</i>
<i>Txistorra de Arbizu (Fried Red Sausage)</i>	<i>12 €</i>
<i>Stuffed Peppers with black pudding</i>	<i>14 €</i>
<i>Scrambled Eggs with wild Mushrooms</i>	<i>17 €</i>
<i>Fried Eggs with “Gulas” / Ham</i>	<i>15 €</i>
<i>Cod and Onion Spanish Omelette</i>	<i>13 €</i>
<i>Galician Octopus</i>	<i>22 €</i>
<i>Grilled Scallops</i>	<i>19 €</i>
<i>Squids in ink sauce</i>	<i>20 €</i>
<i>Fried anchovies with peppers</i>	<i>15 €</i>
<i>Egg-Coated Hake Medallions</i>	<i>20 €</i>
<i>Cod in olive oil sauce</i>	<i>22 €</i>
<i>Galician-Style Pork Shoulder</i>	<i>16 €</i>
<i>Beef Cheeks in Cider</i>	<i>18 €</i>
<i>Homestyle Meatballs</i>	<i>13 €</i>
<i>Beef Tripe Stew</i>	<i>16 €</i>
<i>Grilled Sirloin Steak</i>	<i>24 €</i>
<i>Our speciality “Grilled fish for sharing”</i>	
<i>Grilled Hake</i>	<i>s/m</i>
<i>Grilled Hake´s Tail</i>	<i>s/m</i>
<i>Grilled Wild Croaker</i>	<i>s/m</i>
<i>Grilled Monkfish</i>	<i>s/m</i>
<i>Grilled wild Turbot</i>	<i>s/m</i>

*We go to the market every morning and select only the best available that day
s/m: Daily price depending on market*

“Une cuisine pour toujours”

<i>Tomate de saison assaisonnée</i>	<i>10 €</i>
<i>Salade du Chef</i>	<i>14 €</i>
<i>Salade de pommes de terre maison</i>	<i>11 €</i>
<i>“Salmorejo Jota”</i>	<i>10 €</i>
<i>Poivrons rouges rôtis</i>	<i>10 €</i>
<i>Tarte aux poireaux et thon blanc germon</i>	<i>13 €</i>
<i>Anchois marinées</i>	<i>14 €</i>
<i>Croquettes de jambon</i>	<i>12 €</i>
<i>Txistorra Artisan d'Arbizu</i>	<i>12 €</i>
<i>Poivrons farcis à la Morcilla</i>	<i>14 €</i>
<i>Oeufs brüllés aux champignons</i>	<i>17 €</i>
<i>Oeufs avec “gulas” / jambon</i>	<i>15 €</i>
<i>Omelette à la morue</i>	<i>13 €</i>
<i>Poulpe Galicien</i>	<i>22 €</i>
<i>Petites Coquilles St-Jacques grillées</i>	<i>19 €</i>
<i>Chipirons a l'encre</i>	<i>20 €</i>
<i>Anchois panées avec poivrons</i>	<i>15 €</i>
<i>Noix de merlu pané</i>	<i>20 €</i>
<i>Morue à l'huile</i>	<i>22 €</i>
<i>“Lacón Batela”</i>	<i>16 €</i>
<i>Joues de veau a Cidre</i>	<i>18 €</i>
<i>Boules de Viande “Grande-mere”</i>	<i>13 €</i>
<i>Tripes de Veau</i>	<i>16 €</i>
<i>Entrecote de Boeuf grillé</i>	<i>24 €</i>
<i>NOS SPECIALITÉS A PARTAGER</i>	
<i>Cocotte de merlu grillée</i>	<i>s/m</i>
<i>Queue de merlu grillée</i>	<i>s/m</i>
<i>Loup de Mer sauvage grillée</i>	<i>s/m</i>
<i>Baudroie de las “Rías Altas” grillée</i>	<i>s/m</i>
<i>Barbue sauvage grillée</i>	<i>s/m</i>

On fait les courses tous les matins au marché pour pouvoir vous proposer le meilleur rapport qualité-prix

“Una cucina per sempre”

<i>Insalata di pomodori di stagione e cipolle condite</i>	<i>10 €</i>
<i>Insalata dello Chef</i>	<i>14 €</i>
<i>Insalata russa della casa</i>	<i>11 €</i>
<i>“Salmorejo Jota”</i>	<i>10 €</i>
<i>Peperoni rossi arrostiti</i>	<i>10 €</i>
<i>Tortino di porro e Tonno bianco</i>	<i>13 €</i>
<i>Alici marinate con vinaigrette</i>	<i>14 €</i>
<i>Crocchette di jamón</i>	<i>12 €</i>
<i>Txistorra Artigianale di Arbizu</i>	<i>12 €</i>
<i>Peperoni ripieni di Morcilla (sanguinaccio)</i>	<i>14 €</i>
<i>Uova strapazzate con funghi</i>	<i>17 €</i>
<i>Uova fritte con “gulas” o jamón</i>	<i>15 €</i>
<i>Tortilla di baccalà</i>	<i>13 €</i>
<i>Polipo alla galiziana</i>	<i>22 €</i>
<i>Capesante alla piastra</i>	<i>19 €</i>
<i>Calamari nel suo inchiostro</i>	<i>20 €</i>
<i>Acciughe impanate con peperoni “del piquillo”</i>	<i>15 €</i>
<i>Medaglioni di merluzzo impanati</i>	<i>20 €</i>
<i>Baccalà in olio d’oliva</i>	<i>22 €</i>
<i>“Lacón Batela” (spalla di maiale cotta)</i>	<i>16 €</i>
<i>Guance di vitella al sidro di mele</i>	<i>18 €</i>
<i>Le Polpette della nonna</i>	<i>13 €</i>
<i>Trippa “Batela”</i>	<i>16 €</i>
<i>Controfiletto di manzo alla piastra</i>	<i>24 €</i>
<i>SPECIALITÀ BATELA DA CONDIVERE</i>	
<i>Fileto di merluzzo alla piastra</i>	<i>s/m</i>
<i>Coda di merluzzo alla piastra</i>	<i>s/m</i>
<i>Branzino alla piastra</i>	<i>s/m</i>
<i>Coda di rospo delle “Rias Altas” alla piastra</i>	<i>s/m</i>
<i>Rombo alla piastra</i>	<i>s/m</i>

Andiamo tutte le mattine al mercato per poter offrire la miglior qualità al miglior prezzo

CARTA DE VINOS

BLANCOS

<i>Viña Mocén Verdejo - Rueda</i>	15 €
<i>Camino do Rey - Albariño</i>	18 €
<i>Primo - Txacolí</i>	18 €
<i>Conde de Caralt - Cava</i>	18 €
<i>Saizar - Sidra vasca</i>	10 €

TINTOS

<i>La Romera - Madrid</i>	14 €
<i>Puerta Vieja Crianza - Rioja</i>	16 €
<i>Glorioso Crianza - Rioja</i>	19 €
<i>Romero de Aranda - Ribera</i>	19 €
<i>Martúe - La Mancha</i>	20 €
<i>Pomar de Burgos Crianza - Ribera</i>	22 €
<i>Monte Real Reserva - Rioja</i>	26 €

