



En Babou no solo creamos platos, en Babou creamos momentos.

Inspirados por la enigmática mascota de Dalí, nuestro restaurante es más que un lugar para comer, es un espacio gastronómico y un escenario para la imaginación.

Nos comprometemos a despertar tus sentidos con cada plato, cada sorbo y cada experiencia, mientras te sumerges en un mundo donde la gastronomía se fusiona con un interiorismo sorprendente, y la innovación se encuentra con la tradición. Cada plato cuenta una historia, cada bocado despierta una emoción y cada visita es un viaje de descubrimiento.

Sumérgete en un mundo de color, música y sabor, donde cada visita es una celebración de la creatividad y la pasión por la buena comida.

**Bienvenido a Babou, donde la magia se encuentra  
con el arte de la cocina.**









## TAPAS & PLATILLOS









Olivas		4€
Milhojas de patatas bravas		6€
Croquetas caseras de cocido o jamón, 4u	  	12€
Ensaladilla Rusa con sardina ahumada y pan carasau	  	8€
Ssam de Panceta Ibérica glaseada y cebolla encurtida	 	10€
Churros de bacalao con mayonesa de tinta de calamar, 3u	  	6€
Brioche de calamar frito con cebolla , lima y kimchi	  	14€
Selección de quesos del mediterráneo	 	22€
Ronkari (oveja) – Idiazábal (queso ahumado de oveja) – Parmesano (vaca) -- Cabrero de pimentón (cabra) – Gorgonzola (vaca)		
Jamón Ibérico 100% Bellota con pan de coca de cristal y tomate		32€
Pan de coca de cristal con tomate y AOVE		5€
Pizzeta con jamón ibérico, higos y reducción de vino de Oporto	 	12€
Pizzeta con tomate San Marzano, burrata y aceite de albahaca	 	12€
Vitello tonnato de ternera con salsa de atún y polvo de olivas		14€
Bao de estofado de cordero al curry verde con cilantro y cebolla, 2u		14€
Crema de calabaza violin horneada con pipas tostadas		12€








## RAW BAR

- Salmón marinado, yogur y remolacha encurtida   15€
- Tartar de atún rojo, salsa de cherry marinado y polvo de aceitunas  20€
- Croissant de Steak Tartar de Solomillo de ternera con setas y avellanas   18€
- Ensalada caprese de burrata y tomates biológicos  14€

## BRASA

















- Pescado del día con brócoli, bimi y ali oli espumoso   24€
- Pulpo a la parrilla con patata, pimiento y chorizo  28€
- Hamburguesa de Ternera, Pollo o Vegana con patatas fritas caseras   18€
- Taco de secreto ibérico con guacamole y pico de gallo (3 uds)  20€
- Solomillo de vaca con textura de cebolleta caramelizada 28€
- Ensalada César con pollo de corral a la brasa, picatostes y parmesano   14€

## LOS TRES MAGNÍFICOS , RISOTTO & PASTA

- Risotto cremoso de parmesano con carrillera cocinada a baja temperatura  22€
- Risotto de gambas rojas y alioli de ajo asado   22€
- Fettuccine caseras con Bogavante y ralladura de lima   35€



## DULCE FINAL

Brownie de chocolate, cremoso de Bailey´s y yogurth de café	  	8€
Tiramisú artesano con crumble de crujiente de castañas	   	8€
Helado de sabores	 	6€
Piña a la brasa con espuma de coco y chocolate blanco	 	8€
Tarta de Queso con mermelada de arándanos,	   	8€
Pannacotta de vainilla bourbon con salsa de higos y romero		8€

IVA incluido

Todos los productos de la pesca de consumo en crudo servidos en este establecimiento cumplen lo estipulado en la normativa de prevención de Anisakis