



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 gordal con salsa ponzu	4
Milhojas de patatas bravas y alioli ahumado	7
Croquetas caseras de cocido de ternera con mayo de mostaza 4u	12
Croquetas caseras de jamón de bellota 4u	12
Croqueta de pollo César 1u	3
Focaccia, mantequilla ahumada y anchoa del cantábrico 2u	6
Churros de bacalao con mayonesa de tinta de calamar 4u	6
Brioche de calamar frito , lima y kimchi	14
Jamón Ibérico 100% Bellota con pan de cristal y tomate   ½ ración	35   17
Vitello tonnato con salsa de atún y alcaparras	14
Corazón de burrata, cherry a la brasa y fresas del Maresme	14

## RAW BAR

Salmón marinado con yogur y remolacha	15
Steak tartar de solomillo, yema curada y chips	16
Gazpacho de melocotón asado, tartar de tomate y bacalao ahumado	15
Ostra Rizada del Delta al Natural	5
Ostra Rizada del Delta con Bloody Mary	5.5
Ostra Rizada de salsa ponzu	5.5
Carpaccio de ventresca de atún bluefin Balfegó	22



## HUERTO Y LEÑA

Zanahoria braseada, parmesano y chimichurri ahumado	12
Berenjena china a la llama, salsa carbonara y papada ibérica	12
Puerro asado, romesco y almendra tostada	12
Cogollo a la brasa, espuma de salsa César y pollo de Corral	14

## BRASA

Corvina asada, bimi y tinta de calamar	24
Pulpo a la parrilla, patatas y chorizo ibérico	28
Pincho de lágrima ibérica y salsa de boniato asado	22
Solomillo de vaca con cebolleta y jugo de Oporto	31
Meloso de ternera de Girona, col braseada y mostaza	25
Calamar a la brasa, parmantier y espárragos verdes	26

## LOS TRES MAGNÍFICOS

Risotto cremoso de boletus con carrillera cocinada a baja temperatura	22
Risotto de gambas rojas y alioli de ajo asado	22
Canelón casero de pollo asado, idiazábal y trufa negra	20



## DULCE FINAL

Tiramisú artesano con crumble de galleta	8
Tarta de queso Babou	8
Cannoli de Sicilia con ricota, chocolate y pistacho	8
Baba tibio con textura de chocolate negro	8
Piña a la brasa, helado de coco y espuma de chocolate blanco	8
Helados artesanales	8

IVA incluido

Para cualquier intolerancia o alergia consulte con nuestro personal de sala  
Todos los productos de la pesca de consumo en crudo servidos en este establecimiento cumplen lo  
estipulado en la normativa de prevención de Anisakis