



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	8
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	3.5
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	35
Vitello tonnato con salsa de atún y alcaparras	14
Bikini trufado de berenjena china a la llama y mozzarella	14
Tortilla vaga de gambas rojas y espárragos	15

RAW BAR

Salmón marinado con yogur y remolacha	15
Steak tartar de solomillo, yema curada y chips	16
Corazón de burrata, Cherry a la brasa y fresas del maresme	14
Carpaccio de lubina, salsa virge y naranja	15



HUERTO Y LEÑA

Zanahoria braseada, parmesano y chimichurri ahumado	14
Alcachofa a la llama, yema, idiazábal y papada ibérica	14
Puerro asado, romesco y almendra tostada	12
Cogollo a la brasa, espuma de salsa César y pollo de Corral	14
Calabaza al carbón, scamorza ahumada y anacardos crujientes	14

BRASA

Corvina asada, bimi y tinta de calamar	25
Pulpo a la parrilla, patatas y chorizo ibérico	29
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	26
Calamar a la brasa con trinxat de la Cerdanya	26

LOS TRES MAGNÍFICOS

Risotto cremoso de boletus con carrillera cocinada a baja temperatura	22
Fricandó de ternera, ceps y polenta frita	22
Canelón casero de pollo asado, idiazábal y trufa negra	22



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
Panacota de vainilla con caramelo salado	8

IVA incluido

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, informe a nuestro personal antes de realizar su pedido. Algunos platos pueden presentar riesgo de contaminación cruzada con determinados alérgenos. Consulte la información específica disponible para cada elaboración. Todos los productos de la pesca de consumo en crudo servidos en este establecimiento cumplen lo estipulado en la normativa de prevención de Anisakis