

BABULA



Pain au levain à double fermentation avec apéritif maison selon la saison	3,5
Couteaux de Galice en sauce marinée et air de jambón Jabugo	4,5
Huître de Normandie n°3 nature ou... avec (Michelada / Sauce «Leche de tigre» / vinaigrette japonaise)	4 5
Coquille Saint-Jacques grillée avec mousse de pommes de terre et sauce demi-glace de boeuf	18
Morceau de tartare de crevette rouge avec son corail	10
Las bravas	6
Jambon ibérique 100% Gran Reserva de bellota D.O Extremadura (100g)	23
Totopos (chips tortillas) avec sauce au fromage truffé, viande de veau, guacamole et chimichurri	9
Endive au Ginger et beurre de noisette	7
Galette de Foie mi-cuit et anguille fumée et caviar de saumon	16
Burrata des Puglia et sobrassada truffée 100% ibérique	7
Saumon mariné 24h à la sauce moutarde douce et au whisky d'Islay	12
Tartare de saumon et fruits de la passion avec crémeux de sriracha et croustillant de sésame	13
Ceviche de bar sauvage à la "aguachile" vert du Pacifique	13
Tartare de thon avec mousse de pomme de terre, oeuf poché et joue de porc croustillant	14
Tataki de thon dans des algues nori avec guanciales et sauce michelada	16
Steak tartare façon babula	16
Tataki de vieux boeuf affiné, mille-feuille de pommes de terre fumées et foie gras grillé	24
Cannellonis de canard rôti sauce au foie gras	12
Joue de veau basse température à la truffe et mini légumes de saison	17
Côtelette de porc ibérique nourrie au gland, 100% D.O. Dehesa de Extremadura	25

Les origines de Babula remontent au 15 octobre 1937, jour de la naissance de la protagoniste de cette histoire : Estela, grand-mère de Leo, le créateur de ce projet. Il a voulu rendre hommage à la femme de sa vie, Babula, diminutif de grand-mère, comme il l'appelle affectueusement.

Babula est un hommage à toutes les grands-mères du monde, cette affection spéciale et unique que nous voulons transmettre entre ces murs. Babula est "votre maison" et la maison de tout le monde.

Chaque bouteille ouverte ici, chaque moment vécu ici est fait pour rester dans les mémoires, et nous voulons que vous le fassiez.

#NoHayMañana

BABULA TEAM

Chef Pol Bigorra Alonso

Bar Manager Diego Bravo Chang



En savoir plus sur le Babula Bar 1937
à Instagram & Facebook @babulabar1937