

BABULA



Pan de masa madre de doble fermentación con aperitivo de la casa de temporada	3,5
Navaja gallega con escabeche y aire de jabugo	4,5
Ostra de Normandía Nº 3 al natural	4
con (Michelada / Leche de tigre / vinagreta japonesa)	5
Vieiras a la plancha con espuma de patata y demiglace de ternera	18
Bocaditos de tartar de gamba con su coral	10
Las bravas	6
Jamón ibérico 100% Gran Reserva de bellota D.O Extremadura. (100 gr)	23
Totopos de maíz con salsa de queso trufada, ternera asada, guacamole y chimichurri	9
Endivias al jengibre con salsa de mantequilla noisette	7
Coca de foie mi cuit con anguila ahumada y caviar de salmón	16
Burrata de Puglia y sobrasada trufada 100% ibérica	7
Salmón marinado 24h con salsa de mostaza dulce y whisky de Islay	12
Tartar de salmón y maracuyá con cremoso de sriracha y crujiente de sésamo	13
Ceviche de corvina salvaje con aguachile verde del pacifico	13
Tartar de atún con espuma de patata, huevo poché y papada crujiente	14
Tataki de atún en alga nori con guancial y salsa michelada	16
Steak tartar al estilo babula	16
Tataki de vaca vieja madurada con milhojas de patata ahumada y foie a la plancha	24
Canelón de pato asado con salsa de foie	12
Meloso de ternera con trufa y mini verduras de temporada	17
Chuleta de cerdo ibérico de bellota 100% D.O Dehesa Extremadura	25

Los orígenes de Babula se remontan al 15 de Octubre de 1937, día que nació la protagonista de esta historia: Estela, abuela de Leo, creador de este proyecto. Así ha querido brindar un homenaje a la mujer de su vida, Babula diminutivo de abuela y como la llama de manera cariñosa.

Babula es un homenaje a todas las abuelas del mundo, ese cariño tan especial y único que queremos transmitir entre estas paredes. Babula es "vuestra casa" y la casa de todos.

Cada botella que se abre aquí, cada momento que se vive está hecho para recordar y nosotros queremos que lo hagas.

#NoHayMañana

BABULA TEAM

Chef Pol Bigorra Alonso

Bar Manager Diego Bravo Chang



Descubre más sobre Babula Bar 1937 en Instagram & Facebook @babulabar1937

BABULA

CÓCTELES APERITIVOS

9

NEGRONI BABULA

Campari infusionado con café arábico, vermut, gin

DRY DAIQUIRI

Ron Bacardi, fruta de la pasión, campari y zumo de limón

UN BESO

Aperol, vodka, zumo de limón y pomelo, clara de huevo

SANTÍSIMA TRINIDAD

Ron Santa Teresa, Orget, Carpano Punt e Mes, angostura

FRENCH MARTINI

Vodka, Chambord "licor de frambuesas y moras" y zumo de piña

SOUTH SIDE

Gin Bombay dry, zumo de limón, cava y menta

PISCO SOUR

Pisco peruano, zumo de limón, azúcar, clara de huevo y angostura

BLOODY IAIA

Nuestra versión del bloody mary con salsa casera "brutal", un toque de Pedro Ximénez

MICHELADA

Salsa casera de la iaia, zumo de limón y cerveza de barril con ring de especias

OLD CUBAN

Ron blanco, sour, top de cava y menta

GIN BASIL SMASH

Gin dry, sour y mucha albahaca y perfume de absenta

CAMPARI TONIC

Campari con tónica Schweppes de pimienta rosa

PORN STAR MARTINI

Vodka, fruta de la pasión, limón, vainilla, clara de huevo, top de cava

CAVA & CHAMPAGNE

ROVELLATS BRUT NATURE

5.5/25

ROVELLATS BRUT ROSE

32

PERRIER-JOUËT CHAMPAGNE

80

RUINART GRAND CRU CHAMPAGNE

160

TINTOS

HACIENDA LOPÉZ DE HARO

4.5/22

Rioja "Tempranillo, Garnacha & Graciano crianza"

BARDOS ROMÁNTICA

6/28

Ribera de Duero, Fino crianza

LA FOSCA

7/32

Priorat "Garnacha & Cariñena & Syrah"

MAS PICOSA

5/23

Capçacanes "Garnacha & Syrah & Cabernet sauv. & Tempranillo"

RAYOS UVA

35

Rioja "tempranillo & Graciano"

CLUNIA

38

Castilla y León "Syrah 100%"

MAS LA MOLA

59

Priorat "Garnacha peluda & Tinta"

TOMÁS POSTIGO

65

Ribera de Duero "Cabernet sauv. & Malbec & Merlot & Tinto fino"

QUATRO PAGOS QP VINTAGE

80

Rioja "Graciano & Tempranillo & Garnacha tinta"

FLOR DE PINGUS

300

Ribera del Duero "Tempranillo"

BLANCOS

BARDOS

5/24

Rueda "Verdejo"

LIBALIS

4.5/22

Rioja "Muscat & Viura & Malvasia"

LE NATUREL

6/26

Navarra "Garnacha blanca vino natural"

7 CUPOS

6/26

Ribeiro "Treixadura, Godello, Albariño, Loureira, Caio blanco"

TOMAS POSTIGO

45

Castilla y León "Verdejo con barrica"

SISQUELLA

29

Costers de Segre "Albariño & Garnacha blanca"

SUPERNOVA

32

Mallorca "Moll con crianza"

EL GUARÀ

42

Penedès "Xarel·lo vermell"

MENGOBA LAS TINAJAS

80

Bierzo "Vino Naranja de variedad modelo"

MAS LA MOLA

55

Priorat "Garnacha blanca & Macabeo & Pedro Ximenez & barrica"

CHABLIS GRAN CRU

85

Francia "Chablis"

Cada día abrimos vinos nuevos por copas

No hay
MAÑANA



Descubre más sobre Babula Bar 1937 en Instagram & Facebook @babulabar1937