

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

BABULA

APERITIF COCKTAILS

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

VIN ROUGE

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"

VIN BLANC

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"

Chaque jour, nous ouvrons de nouveaux vins au verre

No hay
MAÑANA



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