BABULA

“MENÚ ELENA”

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

BOCADITOS

Bocaditos crujientes de tartar de gamba

Esfera negra de calamar encebollado

PLATILLOS AL CENTRO

Pan de masa madre de doble fermentación
con mantequilla noisette

Las bravas de Babula

Stracciatella de burrata con texturas italianas

Famoso steak tartar 1937

Pulpo con panceta y parmentier de patata

Canelón de rostit de la Iaia

POSTRE

Trufas de las buenas

BODEGA

1 Botella por cada 3 ó 2 Bebidas por persona
Incluye agua mineral sin gas y café

Ciutats, El Ví a punt - *Garnacha blanca - Terra Alta*
Rebeldes, Tinto Crianza - *Cariñena, Garnacha y Syrah - D.O. Montsant*

60€ PP *(IVA incluido)*

Platos sujetos a variaciones de algún ingrediente según temporada.
Alergias o intolerancias comuníquelas con 48h de antelación a nuestro personal.

BABULA

“MENÚ ISABEL”

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

BOCADITOS

Ostra de Normandía N3 al natural

Mordiscos de cangrejo real con remolacha

PLATILLOS AL CENTRO

Pan de masa madre de doble fermentación
con mantequilla noisette

Berenjena thai con miso rojo

Tiradito de corvina con gazpacho oriental de mango

Vieiras con gazpachuelo

Puerro con beurre blanc de yuzu

Famoso steak tartar 1937

Brioche de rabo de toro

Lingote de cordero con cremoso de céleri

POSTRE

Cheesecake de crema catalana

BODEGA

1 Botella por cada 3 ó 2 Bebidas por persona
Incluye agua mineral sin gas y café

7 Cupos Blanco, Casal de Arman - *Treixadura - D.O. Ribeiro*
San Vicente de la Sonsierra, Hacienda López de Haro -
Tempranillo, Garnacha y Graciano - D.O.Ca Rioja

75€ PP *(IVA incluido)*

Platos sujetos a variaciones de algún ingrediente según temporada.
Alergias o intolerancias comuníquelas con 48h de antelación a nuestro personal.

BABULA

“MENÚ MÓNICA”

MINI COCKTAIL DE BIENVENIDA

BOCADITOS

Ostra de Normandía N3 con ponzu

Bocaditos crujientes de tartar de gamba

Esfera negra de calamar encebollado

Hojaldre invertido con foie mi-cuit y anguila ahumada

PLATILLOS AL CENTRO

Pan de masa madre de doble fermentación
con mantequilla noisette

Jamón de vaca vieja madurada

Puerro con beurre blanc de yuzu

Berberechos al grito con aire de wasabi

Escalopa de foie con ñoquis de pera

Lomo bajo de vaca vieja madurada
con zanahorias glaseadas

POSTRE

Mango, helado de coco y oliva

BODEGA

1 Botella por cada 3 ó 2 Bebidas por persona
Incluye agua mineral sin gas y café

Hacienda López de Haro Reserva Blanco - *Viura, Malvasía, Garnacha Blanca, y tempranillo Blanca- D.O.CA Rioja*
L’Expresió del Priorat, Más la Mola - *Cariñena, Garnacha y Syrah -D.O.Q Priorat*

94€ PP *(IVA incluido)*

Platos sujetos a variaciones de algún ingrediente según temporada.
Alergias o intolerancias comuníquelas con 48h de antelación a nuestro personal.

BABULA

“MENÚ VEGETARIANO”

BOCADITOS

Bocados de shitake con ponzu

Mordisco de tartar de tomate

TAPAS AL CENTRO

Pan de masa madre de doble fermentación
con mantequilla noisette

Las bravas de Babula

Stracciatella de burrata con texturas italianas

Puerro con vegan beurre blanc de yuzu

Ceviche de aguacate

Berenjena thai con miso rojo

POSTRE

Postre del chef según temporada

Platos sujetos a variaciones de algún ingrediente según temporada.
Alergias o intolerancias comuníquelas con 48h de antelación a nuestro personal.