

RESTAURANT

BABBO

| TAPAS | VINOS | VERMUT |

PORTOCOLOM

COCK TAILS

MARGARITA CLÁSICA	10'50
Tequila, triple sec, lima.	
SPICY MANGO MARGARITA	10'50
Tequila, triple sec, puré de mango, lima, sirope, polvo de Tajín, sal.	
MOJITO CLÁSICO, FRESA, MANGO	10'50
Ron Cubano, Lima, Soda, Hierba Buena.	
ROSÉ BLOOM	10'50
Tequila, Pink Grapefruit Soda, lima fresca, toque de sal.	
MOSCOW MULE	10'50
Vodka, Ginger Beer, Zumo de Lima, Hojas de Menta.	
PORNSTAR MARTINI	10'50
Vodka, fruta de la pasión, sirope de vainilla, zumo de lima.	
ESPRESSO MARTINI	10'50
Vodka, licor de café, café Arábica.	
PIÑA COLADA	10'50
Ron blanco, helado de coco, zumo de piña.	
APEROL SPRITZ	9'00
Aperol, Cava, Soda, Naranja.	
HUGO	9'00
Prosecco, Flor de Saúco, Menta.	
VERMOUTH SPRITZ	9'00
Vermouth blanco, soda, toque de cítricos.	
GOLDEN VERMOUTH	9'00
Vermouth rojo, licor de flor de saúco, twist de limón, soda.	

VIRGIN /SIN ALCOHOL

SAN FRANCISCO	8'50
Zumo de Naranja, Zumo de Limón, Zumo de Piña y Granadina.	
VIRGIN MOJITO	8'50
Lima, Fresa o Mango, Soda, Hierba Buena.	
PASSION COOLER	8'50
Maracuyá, zumo de piña, zumo de naranja, soda, twist de lima	

CERVEZA BEER!

BY THE BOTTLE
BOTELLIN

CORONA	5'00
ESTRELLA GALICIA	4'30
FRANZISKANER	6'20
FRANZISKANER 0%	6'20
MAHOU (sin gluten)	4'20
MAHOU TOSTADA 0%	4'20
MAHOU 5 ESTRELLAS	4'30

DRAUGHT DE BARRIL

ALHAMBRA 3OCL	3'00
ALHAMBRA 5OCL	5'70

VERMOUTH

DOS DEUS (PRIORAT) ROJO / BLANCO . RED/ WHITE	4'50
VERMUT MUNTANER RED/ WHITE . ROSADO / ROSÉ	4'90

HOMEMADE SANGRÍA

SANGRÍA 1L	20'50
SANGRÍA CAVA 1L	21'50
SANGRÍA ROSÉ 1L	21'50
COPA DE SANGRÍA/ GLASS OF SANGRÍA	7'50



ENTRANTES / TAPAS

LAS BRAVAS DE BABBO <i>salsa brava casera y alioli de ajo confitado.</i>	10'90
CROQUETAS DE JAMÓN (5U) <i>cremosa croqueta con mini virutas de jamón.</i>	13'80
CROQUETAS DE GAMBAS (5U) <i>cremosa croqueta de gambas al ajillo.</i>	12'80
MINI HAMBURGUESA (2U) <i>pan mini brioche, huevo de codorniz, salsa especial Babbo..</i>	11'50
TORTILLA ESPAÑOLA <i>tortilla de patatas jugosa, alioli de ajo confitado.</i>	11'90
GAMBAS AL AJILLO <i>ajo, AOV y perejil</i>	18'50
CHIPIRONES A LA ANDALUZA <i>con alioli de ajos confitados.</i>	14'90
ALBÓNDIGAS <i>en salsa tikka masala, hierbas frescas y queso fresco.</i>	14'50
PIRULETAS DE POLLO FRITO (5U) <i>con salsa de sweet chili.</i>	15'90
PARRILLADA DE VERDURAS <i>con salsa romesco.</i>	14'90
TARTAR DE ATÚN <i>dados de atún marinados en soja, wakame, salsa kimchi, wonton frito.</i>	18'90
FLOR DE CALABACÍN (2U) <i>en tempura rellena de queso, nueces y miel.</i>	16'50
DADOS DE SOLOMILLO AL AJILLO <i>solomillo de ternera al ajillo, guindilla, AOV y patata panadera.</i>	17'50
MEJILLONES BOURGUINON <i>gratinados con toque de mantequilla, cebollino picado, ajo y tomillo.</i>	15'90
CANELÓN DE CARRILLERA DE TERNERA <i>relleno de jugoso de carrillera con bechamel de parmesano.</i>	15'50
TIRADITO DE CORVINA CON EMULSIÓN DE MANGO Y AJÍ AMARILLO <i>mango, ají amarillo, cebolla morada, aceite de cilantro y chips de boniato</i>	15'60

ALIOLI	2'20
PORCIÓN DE PAN O PAN SIN GLUTEN	2'20
ACEITUNAS RELLENAS	3'50
PAN CRISTAL CON TOMATE DE RAMALLET	4'50

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR <i>lechuga, picatostes de pan, salsa César, pollo rebozado, parmesano.</i>	14'90
ENSALADA DE GAMBAS AGUACATE Y MANGO <i>lechuga, cherries, vinagreta de cacahuete y semillas de chía.</i>	15'90
BOMBA BURRATA <i>rellena de pesto con tomates confitados.</i>	15'50
POKE BOWL DE SALMÓN <i>salmón, arroz, mango, edamame, pepino, wakame, rábano, cebolla crujiente, sésamo, mayo kimchi.</i>	15'50

PASTA

LASAGNA DE CARNE <i>con bechamel y carne a la Bolognesa.</i>	14'80
SPAGHETTI CARBONARA <i>bacon, nata y parmesano.</i>	15'50
SPAGHETTI DE GAMBAS <i>con gambas y tomate cherry.</i>	16'90

TACOS

TACOS DE LECHONA (2U) <i>tortita de maíz, lechona cocinada a baja temperatura, marinada en achiote, cilantro y cebolla encurtida.</i>	12'90
TACOS DE GAMBAS (2U) <i>tortita de maíz, gambas salteadas, lechuga, pico de gallo, salsa lemongrass y cilantro.</i>	14'50

BRIOCHE

BRIOCHE DE STEAK TARTAR (2U) <i>con huevo de codorniz.</i>	15'50
BRIOCHE DE CARRILLERA (2U) DE TERNERA <i>con crema de yema.</i>	13'50

PRINCIPALES

IL POLLO AL LIMONE <i>receta original italiana, con pechuga de pollo y patata panadera.</i>	21'50
COSTILLEJAS DE CERDO <i>con salsa BBQ, cebolla crujiente y patatas fritas.</i>	22'90
HAMBURGUESA DE TERNERA NEW YORK 180G <i>queso cheddar, bacon, pepinillos, cebolla y salsa especial Babbo.</i>	17'90
SOLOMILLO DE TERNERA <i>con setas, pimientos de padrón y patata.</i>	29'50
CACHOPO DE TERNERA <i>relleno de queso y jamón serrano, con patatas fritas y pimientos de padrón.</i>	22'90
SALMÓN A LA PLANCHA SOBRE RISOTTO DE ESPINACAS Y SETAS <i>con mayonesa de soja.</i>	24'50
LUBINA A LA ESPALDA CON AJO CONFITADO <i>salteado de ajos tiernos con setas y puré de patata.</i>	23'50
PULPO BRASEADO <i>pata de pulpo a la brasa con su puré de patatas y chimichurri.</i>	25'40
RIBEYE STEAK <i>con setas, pimientos de padrón y patata.</i>	33'00

STARTERS / TAPAS

BABBO'S BRAVAS POTATOES <i>homemade brava sauce and alioli.</i>	10'90
HAM CROQUETTES (5U) <i>creamy croquette with mini ham shavings.</i>	13'80
PRAWN CROQUETTES (5U) <i>creamy bechamel croquette with garlic prawns</i>	12'80
MINI BURGERS (2U) <i>mini brioche bread, quail egg, bbq sauce.</i>	11'50
SPANISH OMELETTE <i>potato Omelette, homemade Alioli.</i>	11'90
GARLIC PRAWNS <i>garlic, EVOO and parsley.</i>	18'50
FRIED BABY SQUIDS ANDALUSIAN STYLE <i>garli confit alioli.</i>	14'90
MEATBALLS <i>in tikka masala sauce, fresh herbs and cottage cheese</i>	14'50
CRISPY FRIED CHICKEN LOLLIPOPS (5U) <i>with sweet chili sauce.</i>	15'90
GRILLED VEGETABLES <i>with Romesco Sauce.</i>	14'90
TUNA TARTAR <i>tuna cubes marinated in soy, wakame, kimchi sauce, fried wonton.</i>	18'90
ZUCCHINI FLOWER (2U) <i>in tempura, stuffed with cheese and walnuts.</i>	16'50
BEEF TENDERLOIN BITES <i>beef tenderloin with garlic, chilli, EVOO and potato.</i>	17'50
MUSSELS BOURGUIGNON <i>gratinée with a touch of butter, chopped chives, garlic and thyme.</i>	15'90
BEEF CHEEK CANNELLONI <i>Beef cheek-filled cannelloni with Parmesan béchamel.</i>	15'50
CROAKER FISH TIRADITO WITH MANGO AND YELLOW CHILI EMULSION <i>with mango, yellow chili, red onion, cilantro oil, and sweet potato chips.</i>	15'60

ALIOLI	2'20
PORTION OF BREAD OR GLUTEN FREE BREAD	2'20
STUFFED OLIVES	3'50
CRYSTAL BREAD WITH RAMALLET TOMATOES	4'50

SALADS

CAESAR SALAD <i>Lettuce, croutons, Caesar dressing, breaded chicken, Parmesan.</i>	14'90
SHRIMP SALAD WITH AVOCADO AND MANGO <i>Lettuce, cherry tomatoes, peanut vinaigrette, and chia seeds.</i>	15'90
BURRATA BOMB <i>Burrata filled with pesto and confit tomatoes.</i>	15'50
SALMON POKE BOWL <i>Salmon, rice, mango, edamame, cucumber, wakame, radish, crispy onion, sesame, kimchi mayo.</i>	15'50

PASTA

BEEF LASAGNA <i>with béchamel sauce and bolognese meat sauce.</i>	14'80
SPAGHETTI CARBONARA <i>bacon, cream, and parmesan.</i>	15'50
PRAWNS SPAGHETTI <i>with prawns and cherry tomatoes.</i>	16'90

TACOS

PULLED PORK TACOS (2U) <i>Corn tortilla, slow-cooked suckling pig marinated in achiote, cilantro, and pickled onion.</i>	12'90
PRAWN TACOS (2U) <i>Corn tortilla, sautéed shrimp, lettuce, pico de gallo, lemongrass sauce, and cilantro.</i>	14'50

BRIOCHE

STEAK TARTARE BRIOCHE (2U) <i>with quail egg.</i>	15'50
BEEF CHEEK BRIOCHE (2U) <i>with egg yolk cream.</i>	13'50

MAIN DISHES

IL POLLO AL LIMONE <i>original Italian recipe, with chicken breast and pan-fried potatoes.</i>	21'50
SPARE PORK RIBS <i>with BBQ sauce, crispy onions, and fried potatoes.</i>	22'90
NEW YORK BEEF BURGER 180G <i>cheddar cheese, bacon, pickles, onion, and Babbo special sauce.</i>	17'90
TENDERLOIN STEAK <i>with mushrooms, padrón peppers, and potatoes.</i>	29'50
BEEF CACHOPO (CORDON BLUE) <i>stuffed with cheese and serrano ham, served with fried potatoes and padrón peppers.</i>	22'90
GRILLED SALMON ON SPINACH AND MUSHROOM RISOTTO <i>with soy mayo.</i>	24'50
GRILLED SEA BASS WITH CONFIT GARLIC <i>sautéed spring onions, mushrooms, and mashed potatoes.</i>	23'50
GRILLED OCTOPUS <i>octopus leg grilled, served with mashed potatoes and chimichurri.</i>	25'40
RIBEYE STEAK <i>with mushrooms, padrón peppers, and potatoes.</i>	33'00

VORSPEISEN / TAPAS

BABBO'S SCHARF GEWÜRZTE KARTOFFELN 10'90
Hausgemachte Brava-Sauce und Allioli.

KROKETTEN MIT SERRANOSCHINKEN FÜLLUNG (5 STK) 13'80
cremige Krokette mit Mini-Schinkenstreifen.

GARNELENKROKETTEN (5 STK) 12'80
cremige garnelenkrokette mit Knoblauch.

MINI-HAMBURGER (2 STK) 11'50
Mini-Brioche-Brot, Wachtelei, BBQ-Sauce.

SPANISCHES OMELETT 11'90
saftiges Kartoffelomelette, hausgemachte Alioli.

GARNELEN IN KNOBLAUCHÖL 18'50
Knoblauch, Olivenöl und Petersilie

ANDALUSISCHER TINTENFISCH 14'90
mit konfitierter Knoblauch-Aioli.

HACKFLEISCHBÄLLCHEN 14'50
in Tikka-Masala-Sauce, frischen Kräutern und Hüttenkäse.

KNUSPRIGES HÄHNCHENLOLLIS (5 STK) 15'90
mit süßer Chilisauce.

GEGRILLTES GEMÜSE 14'90
mit Romescu-Sauce.

THUNFISCHTATAR 18'90
mariniert in soja, wakame, Salsa kimchi, frittierten Wonton.

ZUCCHINIBLÜTEN IN TEMPURA (2 STK) 16'50
gefüllt mit Käse und Walnüssen.

RINDERFILET-WÜRFEL 17'50
mit Knoblauch, Chilli, Olivenöl und Kartoffeln.

MUSCHELN BOURGUIGNON 15'90
mit Butter überbacken, gehackter Schnittlauch, Knoblauch und Thymian.

RINDERSCHULTER - CANNELLONI 15'50
Gefüllt mit saftigem Rinderschulter und Parmesan-Béchamelsauce.

ADLERFISCH - TIRADITO MIT MANGO-EMULSION UND GELBEM CHILI 15'60
Mango, gelber Chili, rote Zwiebel, Korianderöl und Süßkartoffelchips.

ALIOLI	2'20
PORTION BROT ODER GLUTENFREIES BROT	2'20
GEFÜLLTE OLIVEN	3'50
BROT MIT MALLORQUINISCHEN RAMALLET-TOMATEN	4'50

SALATE

CÉSAR-SALAT	14'90
<i>Salat, Croutons, Caesar-Dressing, paniertes Hähnchen, Parmesan.</i>	
GARNELEN-AVOCADO MANGO-SALA	15'90
<i>Salat, Kirschtomaten, Erdnuss-Vinaigrette und Chiasamen.</i>	
BURRATA-BOMBE	15'50
<i>gefüllt mit Pesto und confierten Tomaten.</i>	
POKE BOWL MIT LACHS	15'50
<i>Lachs, Reis, Mango, Edamame, Gurke, Wakame, Radieschen, knusprige Zwiebel, Sesam, Kimchi-Mayo.</i>	

PASTA

LASAGNE MIT FLEISCH	14'80
<i>mit Béchamelsoße und Bolognese-Fleisch.</i>	
SPAGHETTI CARBONARA	15'50
<i>Speck, Sahne und Parmesan.</i>	
SPAGHETTI MIT GARNELEN	16'90
<i>mit Garnelen und Kirschtomaten.</i>	

TACOS

TACOS MIT SPANFERKEL (2U)	12'90
<i>Maistortilla, langsam gegartes Spanferkel, mariniert mit Achiote, Koriander und eingelegten Zwiebeln</i>	
TACOS MIT GARNELEN (2U)	14'50
<i>Maistortilla, gebratene Garnelen, Salat, Pico de Gallo, Lemongrass-Sauce und Koriander.</i>	

BRIOCHE

BRIOCHE MIT STEAK TARTAR (2U)	15'50
<i>mit Wachtelei.</i>	
BRIOCHE MIT (2U) RINDERBÄCKCHEN	13'50
<i>mit Eigelb-Creme</i>	

HAUPTGERICHTE

IL POLLO AL LIMONE	21'50
<i>Original italienisches Rezept, mit Hähnchenbrust und Bratkartoffeln.</i>	
SCHWEINERIPPCHEN	22'90
<i>mit BBQ-Sauce, knusprigen Zwiebeln und Pommes.</i>	
NEW YORK RINDERFLEISCH - BURGER 180G	17'90
<i>Cheddar-Käse, Speck, Essiggurken, Zwiebeln und spezielle Babbo-Sauce.</i>	
RINDERFILET	29'50
<i>mit Pilzen, Padrón-Paprika und Kartoffeln.</i>	
“CACHOPO” (gefülltes RinderSchnitzel aus Asturien)	22'90
<i>gefüllt mit Käse und Serrano-Schinken, mit Pommes Frites und Padrón-Paprika.</i>	
LACHS AUF PILZ RISOTTO UND SPINAT	24'50
<i>mit Soja-Mayo.</i>	
WOLFSBARSCH VOM GRILL MIT CONFIERTEM KNOBLAUCH	23'50
<i>gebratener Frühling Knoblauch mit Pilzen und Kartoffelpüree.</i>	
GEGRILLTER OKTOPUS	25'40
<i>Oktopusbein vom Grill mit Kartoffelpüree und Chimichurri.</i>	
RIBEYE STEAK	33'00
<i>mit Pilzen, Padrón-Paprika und Kartoffeln.</i>	



@babbo_portocolom

www.surmasterprojects.com

GRUPO

sur
mas
ter