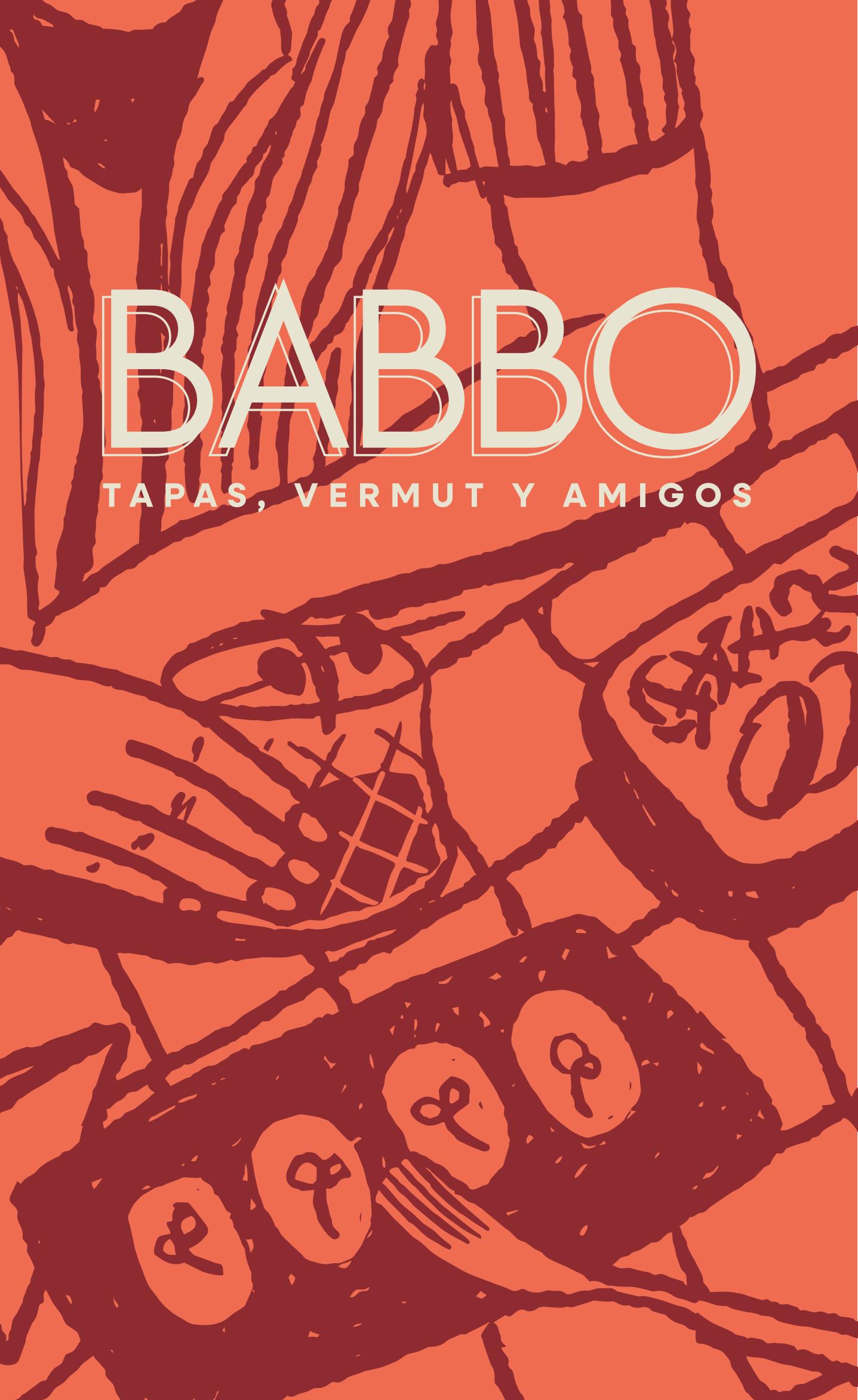


The background is a solid red color. Overlaid on this are several thick, black, hand-drawn scribbles. These scribbles form various shapes, including a large circle at the top, a horizontal oval in the middle, and a rectangular shape at the bottom. Inside the bottom rectangle are several smaller circles, some of which contain black symbols resembling the letter 'Q'.

BABBO

TAPAS, VERMUT Y AMIGOS

SIGNATURE COCKTAILS

Candy 11.5

Vodka, triple seco, sirope de fresa, zumo de lima y zumo de naranja
Vodka, triple sec, strawberry syrup, lime juice & orange juice

Sunset Sour 11.5

Ginebra, aperol, sirope de naranja sanguina, naranja, lima y clara de huevo
Gin, Aperol, blood orange syrup, orange juice, lime & egg white

Ginny 11.5

Ginebra rosa, triple seco, sirope de fresa, amargo de naranja, ginger beer y hierbas
Pink gin, triple sec, strawberry syrup, orange bitters, ginger beer & herbs

MOCKTAILS

San Francisco 8.5

Zumo de naranja y piña, con granadina
Orange & pineapple juice, with granadine

Virgin mojito 8.5

Soda, hierbabuena y lima
Añade fresa o mango
Soda, mint and lime.
Add strawberry or mango

VERMUT

El Polvorí 3.5

Dos Deus (Priorat) 4.5

Rojo o blanco *Red or white*

Vermut Muntaner 4.9

Rojo, blanco o rosado
Red, white or rosé



SANGRÍA



Sangría de tinto

Red sangria

8.5



22.5

Sangría blanca de flor de sauco

White elderflower sangria

23.5

Sangría de cava y melocotón

Peach cava sangria

23.5

CLASSIC COCKTAILS

Margarita clásica 10.5

Tequila, triple seco y lima
Tequila, triple sec & lime

Espresso Martini 10.5

Vodka, licor de café y espresso arábica
Vodka, coffee liqueur & espresso arábica

Spicy mango margarita 10.5

Tequila, triple seco, puré de mango, lima, azúcar, tajín y sal
Tequila, triple sec, mango purée, lime, syrup, tajín & salt

Mojito clásico, fresa o mango 10.5

Ron cubano, lima, soda, azúcar y menta
Cuban rum, lime, soda, sugar & mint

Moscow Mule 10.5

Vodka, ginger beer y lima
Vodka, ginger beer & lime juice

Pornstar Martini 10.5

Vodka de vainilla, licor de maracuyá, puré de maracuyá y lima
Vanilla vodka, passion fruit liqueur, passion fruit purée & lime

Piña Colada 10.5

Ron blanco, batida de coco y piña
White rum, coconut batida & pineapple

Aperol Spritz 9

Aperol, cava y soda
Aperol, cava & soda

Hugo Spritz 9

Prosecco, sirope de flor de sauco y menta
Prosecco, elderflower syrup & mint

Limoncello Spritz 9

Limoncello, prosecco y soda
Limoncello, prosecco & soda

Vermut Spritz 9

Vermut blanco, soda y toque cítrico
White vermouth, soda & citrus twist

BEER

Caña Alhambra 30cl 3

Small draught beer

Jarra Alhambra 50cl 5.7

Pint of draught beer

Coronita 5

Estrella Galicia 4.3

Franziskaner 6.2

Franziskaner 0.0 6.2

Mahou sin gluten 4.2

Mahou tostada 0.0 4.2

Alhambra Reserva 4.6

TAPAS / ENTRANTES

Tabla de jamón de Paleta Ibérica Con pan de cristal	18.50
Las bravas de Babbo  Corteza crujiente de patata con salsa brava casera y alioli de ajo confitado	11.90
Croquetas de jamón (5u) Cremosas, con virutas de jamón ibérico	12.90
Croquetas de gambas (5u) Delicadas con sabor a mar y un toque de ajo suave	13.90
Mini búrguers de pollo crujiente (2u) Con chipotle, miel y salsa ranchera casera	13.90
Tortilla Española  Tortilla de patatas melosa con alioli de ajo confitado	13.90
Gambas al ajillo Con ajo, guindilla, AOVE y perejil	19.50
Calamaritos a la andaluza Con alioli de ajos confitados	15.90
Albóndigas Con salsa española y patatas paja	16.50
Lasaña de ragú casero Ragú casero de pollo, butifarra y ternera	15.90
Parrillada de verduras  Variedad de verduras con salsa romesco	16.50
Crudo de salmón Salmón fresco con labneh ahumado, sumac, aove y chili fresco	17.50
Flor de calabacín  En tempura, rellenos de queso crema, nueces y miel	17.90
Dados de solomillo de ternera al ajillo Tiernos dados de solomillo con guindilla, AOVE y patata panadera	19.50
Mejillones en salsa brava Con lima y cilantro fresco	16.90
Canelón de carrillera de ternera Carrillera cocinada a baja temperatura envuelta en pasta fresca con bechamel de parmesano	15.90
Torreznos crujientes Con guacamole y queso feta	12.90
Huevos rotos con tartar de atún	18.50

Alioli (p.p)	2.2	Aceitunas rellenas de anchoas	3.5
Porción de pan Opción sin gluten	2.2	Pan cristal con tomate de ramallet	3.9

ENSALADAS

Ensalada César de pollo crujiente **15.50**
Pollo rebozado, parmesano, lechuga, picatostes y salsa César

Ensalada de gambas **17.50**
Con aguacate, dados de mango, tomates cherry y vinagreta de cacahuete

Poke bowl de salmón **17.90**
Mango, rabanito, wakame, pepino y cebolla frita

TACOS

Tacos de lechona **13.50**
Cocido a baja temperatura, marinado en achiote con cebolla encurtida y cilantro fresco

Tacos de gambas **14.90**
Crujientes gambas rebozadas, guacamole, lechuga, pico de gallo, salsa lemongrass y cilantro

Tacos de pollo crujiente **14.90**
Pollo frito crujiente, salsa roja, aguacate, chutney de mango y habanero

PLATOS BABBO

Il pollo al limone **22.50**
Receta italiana de pechuga de pollo al horno, glaseado con salsa de limón y hierbas. Acompañado de patata panadera

Costillejas de cerdo **23.50**
Costillas al horno con salsa barbacoa, cebolla crujiente y patatas fritas

Hamburguesa de ternera New York (180gr) **18.50**
Carne 100% vacuno en pan brioche tostado con queso cheddar fundido, bacón, pepinillos, cebolla y salsa especial Babbo, acompañada de patatas fritas

Lomo bajo de ternera gallega **31.50**
Con patatas fritas y pimientos de padrón

Cachopo de ternera **24.00**
Relleno de jamón y queso fundido, acompañado de patatas fritas y pimientos

Los mejores macarrones gratinados **15.50**
Macarrones gratinados con ragù casero de pollo, butifarra y ternera

Spaguetti a la carbonara **17.90**
Bacon, nata y parmesano

Salmón a la plancha **27.50**
Sobre cremoso risotto de espinacas y setas, con mayonesa de soja flambeada

Lubina crujiente **26.90**
Con mahonesa de soja y mostaza antigua

Pulpito salteado **26.90**
Con chutney de piña, mayonesa y pompones de ají amarillo

 Opción vegetariana

Tenemos a su disposición nuestra carta de alérgenos. Pregúnte a su camarero.

TAPAS / STARTERS

Iberian shoulder ham board With crystal bread	18.50
Babbo bravas  Crispy potato skin with homemade brava sauce and confit garlic alioli	11.90
Ham croquettes (5 pcs) Creamy, with Iberian ham shavings	12.90
Prawn croquettes (5 pcs) Delicate, with a seafood flavour and a hint of mild garlic	13.90
Mini crispy chicken burgers (2 pcs) With chipotle, honey and homemade ranch sauce	13.90
Spanish omelette  Soft potato omelette with confit garlic alioli	13.90
Garlic prawns With garlic, chilli, extra virgin olive oil and parsley	19.50
Andalusian-style baby calamari With confit garlic alioli	15.90
Meatballs With Spanish sauce and straw potatoes	16.50
Homemade ragù lasagne Homemade chicken, butifarra and beef ragù	15.90
Grilled vegetables  Selection of vegetables with romesco sauce	16.50
Salmon crudo Fresh salmon with smoked labneh, sumac, extra virgin olive oil & fresh chilli	17.50
Courgette flower  In tempura, filled with cream cheese, walnuts and honey	17.90
Diced beef tenderloin with garlic Tender beef tenderloin cubes with chilli, extra virgin olive oil and roasted potatoes	19.50
Mussels in brava sauce With lime and fresh coriander	16.90
Beef cheek cannelloni Slow-cooked beef cheek wrapped in fresh pasta with parmesan béchamel	15.90
Crispy torreznos With guacamole and feta cheese	12.90
Traditional broken eggs with tuna tartare	18.50

Alioli (p.p)	2.2	Anchovy-stuffed olives	3.5
Bread portion Gluten-free option	2.2	Crystal bread with ramallet tomato	3.9

SALADS

Crispy chicken Caesar salad	15.50
Breaded chicken, parmesan, lettuce, croutons and Caesar dressing	
Prawn salad	17.50
With avocado, diced mango, cherry tomatoes and peanut dressing	
Salmon poke bowl	17.90
Mango, radish, wakame, cucumber and fried onion	

TACOS

Suckling pig tacos	13.50
Slow-cooked, marinated in achiote with pickled onion and fresh coriander	
Prawn tacos	14.90
Crispy breaded prawns, guacamole, lettuce, pico de gallo, lemongrass sauce and coriander	
Crispy chicken tacos	14.90
Crispy fried chicken, red sauce, avocado, mango and habanero chutney	

BABBO MAINS

Chicken al limone	22.50
Italian recipe of oven-baked chicken breast, glazed with lemon and herb sauce. Served with roasted potato	
Pork ribs	23.50
Oven-baked ribs with barbecue sauce, crispy onion and chips	
New York beef burger (180 g)	18.50
100% beef in toasted brioche bun with melted cheddar, bacon, pickles, onion and Babbo special sauce, served with chips	
Galician beef striploin	31.50
With chips and padrón peppers	
Beef cachopo	24.00
Filled with ham and melted cheese, served with chips and peppers	
The best macaroni gratin	15.50
Macaroni gratin with homemade chicken, butifarra and beef ragù	
Spaghetti carbonara	17.90
Bacon, cream and parmesan	
Grilled salmon	27.50
On creamy spinach and mushroom risotto, with lightly torched soy mayonnaise	
Crispy sea bass	26.90
With soy mayonnaise and wholegrain mustard	
Sautéed baby octopus	26.90
With pineapple chutney, mayonnaise and yellow chilli	

 Vegetarian option

Our allergen menu is available on request. Please ask your waiter.

TAPAS / VORSPEISEN

Aufschnittplatte mit iberischem Vorderschinken Mit Cristal-Brot	18.50
Babbo Bravas  Knusprige Kartoffelkruste mit hausgemachter Brava-Sauce und Aioli aus confiertem Knoblauch	11.90
Schinkenkroketten (5 Stk.) Cremig, mit Spänen von iberischem Schinken	12.90
Garnelenkroketten (5 Stk.) Fein, mit Meeresgeschmack und einer milden Knoblauchnote	13.90
Mini-Burger mit knusprigem Hähnchen (2 Stk.) Mit Chipotle, Honig und hausgemachter Ranch-Sauce	13.90
Spanische Tortilla  Saftige Kartoffeltortilla mit Aioli aus confiertem Knoblauch	13.90
Garnelen in Knoblauch Mit Knoblauch, Chili, Olivenöl und Petersilie	19.50
Kleine Calamari nach andalusischer Art Mit Aioli aus confiertem Knoblauch	15.90
Hackbällchen Mit spanischer Sauce und Kartoffelstroh	16.50
Lasagne mit hausgemachtem Ragù Hausgemachtes Ragù aus Hähnchen, Butifarra und Rindfleisch	15.90
Gemüse vom Grill  Gemüsevariation mit Romesco-Sauce	16.50
Lachs-Crudo Frischer Lachs mit geräuchertem Labneh, Sumach, Olivenöl und frischer Chili	17.50
Zucchiniblüte  Im Tempurateig, gefüllt mit Frischkäse, Walnüssen und Honig	17.90
Würfel vom Rinderfilet in Knoblauch Zarte Rinderfiletwürfel mit Chili, Olivenöl und Ofenkartoffeln	19.50
Miesmuscheln in Brava-Sauce Mit Limette und frischem Koriander	16.90
Cannelloni mit Rinderbäckchen Bei niedriger Temperatur gegarte Rinderbäckchen, in frische Pasta gewickelt, mit Parmesan-Béchamel	15.90
Knusprige Torreznos Mit Guacamole und Feta	12.90
Huevos rotos mit Thunfischtatar	18.50

Aioli (p. P.)	2.2	Mit Sardellen gefüllte Oliven	3.5
Brotportion Glutenfreie Option	2.2	Cristal-Brot mit Ramallet-Tomate	3.9

SALATE

Caesar Salad mit knusprigem Hähnchen **15.50**
Paniertes Hähnchen, Parmesan, Salat, Croutons und Caesar-Dressing

Garnelensalat **17.50**
Mit Avocado, Mangowürfeln, Cherrytomaten und Erdnuss-Dressing

Lachs-Poke-Bowl **17.90**
Mango, Radieschen, Wakame, Gurke und Röstzwiebeln

TACOS

Tacos mit Spanferkel **13.50**
Bei niedriger Temperatur gegart, mit Achiote mariniert, mit eingelegter roter Zwiebel und frischem Koriander

Garnelen-Tacos **14.90**
Knusprig panierte Garnelen, Guacamole, Salat, Pico de Gallo, Zitronengras-Sauce und Koriander

Tacos mit knusprigem Hähnchen **14.90**
Knusprig frittiertes Hähnchen, rote Sauce, Avocado, Mango und Habanero-Chutney

BABBO HAUPTGERICHTE

Hähnchen in Zitronensauce **22.50**
Italienisches Rezept mit im Ofen gegarter Hähnchenbrust, glasiert mit Zitronen-Kräuter-Sauce. Serviert mit Ofenkartoffeln

Schweinerippchen **23.50**
Im Ofen gegarte Rippchen mit Barbecue-Sauce, knusprigen Zwiebeln und Pommes frites

Rindfleischburger nach New Yorker Art (180 g) **18.50**
100 % Rindfleisch im gerösteten Brioche-Bun mit geschmolzenem Cheddar, Bacon, Gewürzgurken, Zwiebeln und Babbo-Spezialsauce, serviert mit Pommes frites

Galicisches Entrecôte **31.50**
Mit Pommes frites und Padrón-Paprika

Cachopo vom Rind **24.00**
Gefüllt mit Schinken und geschmolzenem Käse, serviert mit Pommes frites und Paprika

Die besten überbackenen Makkaroni **15.50**
Überbackene Makkaroni mit hausgemachtem Ragù aus Hähnchen, Butifarra und Rindfleisch

Spaghetti Carbonara **17.90**
Bacon, Sahne und Parmesan

Gegrillter Lachs **27.50**
Auf cremigem Spinat- und Pilzrisotto, mit leicht abgeflammter Soja-Mayonnaise

Knuspriger Wolfsbarsch **26.90**
Mit Soja- und Vollkornsenf-Mayonnaise

Sautierte Baby-Oktopusse **26.90**
Mit Ananas-Chutney, Mayonnaise und gelber Chili

 Vegetarische Option

Unsere Allergenkarte ist auf Anfrage erhältlich. Bitte fragen Sie Ihren Kellner.



BABBO

TAPAS, VERMUT Y AMIGOS

GRUPO | sur
master

www.surmasterprojects.com