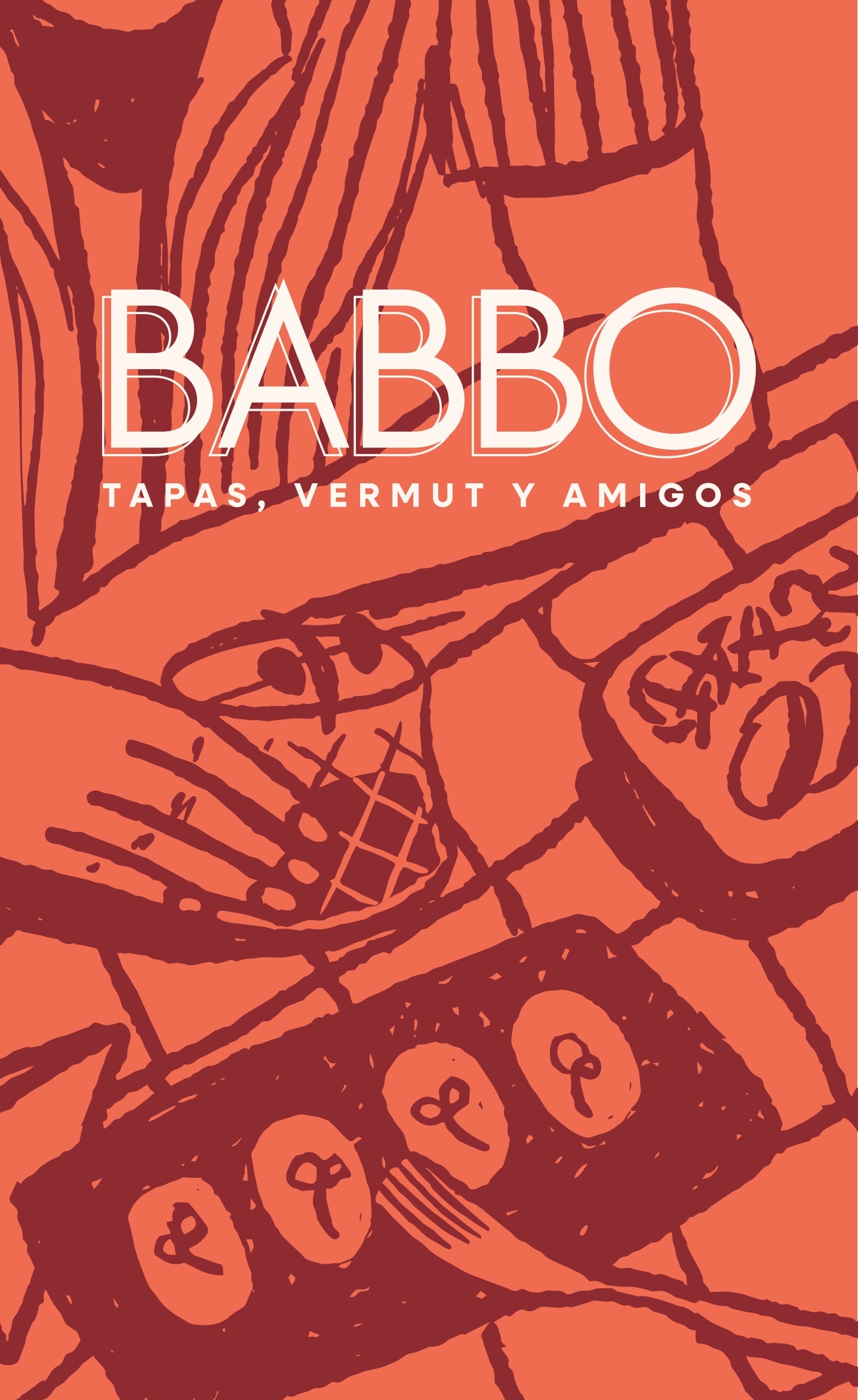




BABBO

TAPAS, VERMUT Y AMIGOS



SIGNATURE COCKTAILS

Candy 12

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

Sunset Sour 12

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

Ginny 12

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 9

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

Virgin mojito 9

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

VERMUT

Izaguirre 4.9

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

Sangría blanca de flor de sauco

White elderflower sangria

Sangría de cava y melocotón

Peach cava sangria



8.5



22.5

9.5

9.5

23.5

23.5

CLASSIC COCKTAILS

Margarita clásica 11

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

Espresso Martini 11

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

Spicy mango margarita 11

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 11

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

Moscow Mule 11

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

Pornstar Martini 11

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

Piña Colada 11

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

Negroni 11

Campari, vermút y ginebra
Campari, vermouth and gin

Aperol Spritz 9.5

Aperol, cava y soda
Aperol, cava & soda

Hugo Spritz 9.5

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

Limoncello Spritz 9.5

Limoncello, prosecco y soda
Limoncello, prosecco & soda

BEER

Caña Alhambra 30cl 3.3

Small draught beer

Jarra Alhambra 50cl 5.9

Pint of draught beer

Coronita 5

Estrella Galicia 4.3

Franziskaner 6.9

Franziskaner 0.0 6.9

Mahou sin gluten 4.2

Mahou tostada 0.0 4.2

Alhambra Reserva 4.6

TAPAS / ENTRANTES

Tabla de jamón de Paleta Ibérica	20.90
Con pan de cristal	
Las bravas de Babbo 	12.90
Corteza crujiente de patata con salsa brava casera y alioli de ajo confitado	
Croquetas de jamón (5u)	13.90
Cremosas, con virutas de jamón ibérico	
Croquetas de gambas (5u)	13.90
Delicadas con sabor a mar y un toque de ajo suave	
Mini búrguers de pollo crujiente (2u)	14.90
Con chipotle, miel y salsa ranchera casera	
Tortilla Española 	14.90
Tortilla de patatas melosa con alioli de ajo confitado	
Gambas al ajillo	19.50
Con ajo, guindilla, AOVE y perejil	
Calamaritos a la andaluza	16.90
Con alioli de ajos confitados	
Albóndigas	16.50
Con salsa española y patatas paja	
Parrillada de verduras 	16.50
Variedad de verduras con salsa romesco	
Flor de calabacín 	17.90
En tempura, rellenos de queso crema, nueces y miel	
Dados de solomillo de ternera al ajillo	19.50
Tiernos dados de solomillo con guindilla, AOVE y patata panadera	
Mejillones en salsa brava	17.50
Con lima y cilantro fresco	
Canelón de carrillera de ternera	16.50
Carrillera cocinada a baja temperatura envuelta en pasta fresca con bechamel de parmesano	
Huevos rotos con tartar de atún	19.50
Carpaccio de ternera trufado	17.90
Con huevo poché sobre pan brioche	
Tataki de salmón	18.50
Con salsa de miel y guacamole	

Alioli (p.p)	2.20	Aceitunas rellenas de anchoas	3.50
Porción de pan	2.20	Pan cristal con tomate de ramallet	5.50
Opción sin gluten			

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 cherries 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 crispy **14.90**
Pollo frito crujiente, salsa roja, aguacate, chutney de mango y habanero

PLATOS BABBO

Il pollo al limone **22.90**
Receta italiana de pechuga de pollo al horno, glaseado con salsa de limón y hierbas. Acompañado de patata panadera

Costillejas de cerdo **24.90**
Costillas al horno con salsa barbacoa, cebolla crujiente y patatas fritas

Hamburguesa de ternera New York (180gr) **18.90**
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 **27.00**
Relleno de jamón y queso fundido, acompañado de patatas fritas y pimientos

Los mejores macarrones gratinados **16.90**
Macarrones gratinados con ragù casero de pollo, butifarra y ternera

Spaguetti a la carbonara **18.50**
Bacon, nata y parmesano

Salmón a la plancha **27.90**
Sobre cremoso risotto de espinacas y setas, con mayonesa de soja flambeada

Lubina crujiente **27.90**
Con mahonesa de soja y mostaza antigua

Pata de pulpo al grill **26.90**
Con chutney de piña, mayonesa y pompones de ají amarillo

 Opción vegetariana

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

TAPAS / STARTERS

Iberian shoulder ham board With crystal bread	20.90
Babbo bravas  Crispy potato skin with homemade brava sauce and confit garlic alioli	12.90
Ham croquettes (5 pcs) Creamy, with Iberian ham shavings	13.90
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	14.90
Spanish omelette  Soft potato omelette with confit garlic alioli	14.90
Garlic prawns With garlic, chilli, extra virgin olive oil and parsley	19.50
Andalusian-style baby calamari With confit garlic alioli	16.90
Meatballs With Spanish sauce and straw potatoes	16.50
Grilled vegetables  Selection of vegetables with romesco sauce	16.50
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	17.50
Beef cheek cannelloni Slow-cooked beef cheek wrapped in fresh pasta with parmesan béchamel	16.50
Traditional broken eggs with tuna tartare	19.50
Truffled beef carpaccio With poached egg on brioche bread	17.90
Salmon tataki With honey sauce and guacamole	18.50

Alioli (p.p)	2.20
Bread portion Gluten-free option	2.20

Anchovy-stuffed olives	3.50
Crystal bread with ramallet tomato	5.50

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	22.90
Italian recipe of oven-baked chicken breast, glazed with lemon and herb sauce. Served with roasted potato	
Pork ribs	24.90
Oven-baked ribs with barbecue sauce, crispy onion and chips	
New York beef burger (180 g)	18.90
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	27.00
Filled with ham and melted cheese, served with chips and peppers	
The best macaroni gratin	16.90
Macaroni gratin with homemade chicken, butifarra and beef ragù	
Spaghetti carbonara	18.50
Bacon, cream and parmesan	
Grilled salmon	27.90
On creamy spinach and mushroom risotto, with lightly torched soy mayonnaise	
Crispy sea bass	27.90
With soy mayonnaise and wholegrain mustard	
Grilled octopus leg	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	20.90
Babbo Bravas  Knusprige Kartoffelkruste mit hausgemachter Brava-Sauce und Aioli aus confiertem Knoblauch	12.90
Schinkenkroketten (5 Stk.) Cremig, mit Spänen von iberischem Schinken	13.90
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	14.90
Spanische Tortilla  Saftige Kartoffeltortilla mit Aioli aus confiertem Knoblauch	14.90
Garnelen in Knoblauch Mit Knoblauch, Chili, Olivenöl und Petersilie	19.50
Kleine Calamari nach andalusischer Art Mit Aioli aus confiertem Knoblauch	16.90
Hackbällchen Mit spanischer Sauce und Kartoffelstroh	16.50
Gemüse vom Grill  Gemüsevariation mit Romesco-Sauce	16.50
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	17.50
Cannelloni mit Rinderbäckchen Bei niedriger Temperatur gegarte Rinderbäckchen, in frische Pasta gewickelt, mit Parmesan-Béchamel	16.50
Huevos rotos mit Thunfischtatar	19.50
Trüffel-Rindercarpaccio Mit pochiertem Ei auf Briochebrot	17.90
Lachs-Tataki Mit Honigsauce und Guacamole	18.50

Aioli (p. P.)	2.20
Brotportion Glutenfreie Option	2.20

Mit Sardellen gefüllte Oliven	3.50
Cristal-Brot mit Ramallet-Tomate	5.50

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 **22.90**
Italienisches Rezept mit im Ofen gegarter Hähnchenbrust, glasiert mit Zitronen-Kräuter-Sauce. Serviert mit Ofenkartoffeln

Schweinerippchen **24.90**
Im Ofen gegarte Rippchen mit Barbecue-Sauce, knusprigen Zwiebeln und Pommes frites

Rindfleischburger nach New Yorker Art (180 g) **18.90**
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 **27.00**
Gefüllt mit Schinken und geschmolzenem Käse, serviert mit Pommes frites und Paprika

Die besten überbackenen Makkaroni **16.90**
Überbackene Makkaroni mit hausgemachtem Ragù aus Hähnchen, Butifarra und Rindfleisch

Spaghetti Carbonara **18.50**
Bacon, Sahne und Parmesan

Gegrillter Lachs **27.90**
Auf cremigem Spinat- und Pilzrisotto, mit leicht abgeflammter Soja-Mayonnaise

Knuspriger Wolfsbarsch **27.90**
Mit Soja- und Vollkornsenf-Mayonnaise

Gegrillter Oktopusarm **26.90**
Mit Ananas-Chutney, Mayonnaise und gelber Chili

 Vegetarische Option

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



MENÚS DE GRUPO GROUP MENUS

Cumpleaños, eventos privados, reuniones de negocios o lo
que tengas en mente; tenemos el espacio perfecto.

*Birthdays, private events, business meetings, or anything you
have in mind - we have the perfect space.*

info + reservas / Bookings
reservas@surmaster.com
www.babboportocolom.com



GRUPO | sur master


DUGAN'S
IRISH SPIRIT & LIVE MUSIC
Cala d'Or

HPC
HOSTAL
PORTOCOLOM
Portocolom


CASA PATRÓN
Palma

HPC
RESTAURANTE
Portocolom

Hotel
D'or
Cala d'Or

BO.CANA
TAPAS & COCKTAILS
Cala d'Or

Blue
PORTOCOLOM
Portocolom

TACOS
PATRON
AMERICAN FOOD
Cala d'Or

DON
LEONE Since 1984
Cala d'Or

sivina
Cala d'Or

BABBO
Portocolom

GRUPO | sur
master

www.sunmasterprojects.com
[@gruposurmaster](https://twitter.com/gruposurmaster)



BABBO

TAPAS, VERMUT Y AMIGOS

GRUPO | sur
master

www.surmasterprojects.com