

RÁPIDO, QUE EMPIEZA LA PELI

de 15,30h a 23,00h

Para picar sin pensar demasiado.

Disponible todo el día. Porque el antojo no entiende de horarios.

- NUESTRA ENSALADILLA 1 2 4 7 8 12 4,90
*hasta las 19,00h
- BERENJENA A LA LLAMA 1 2 4 8 11 5,50
Con burrata y piñones tostados
*hasta las 19,00h
- GILDA DE ANCHOA 5 7 2,20
- GILDA DE BOQUERÓN 5 7 2,20
- GILDA DE CECINA 5 2,20
- OLIVAS 2,50
Con hierbas mediterráneas
- PAPAS GARCÍA 45 g 2,50
- PAPAS GARCÍA PIMENTÓN 90 g 2,90
- TABLA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 1 2 18,00
- TABLA DE QUESOS 1 2 12,00
- BOQUERONES EN VINAGRE 3 5 7 10 6,00
- MEJILLONES DEL CANTÁBRICO 7,50
3 5 7 10 12

PARA COMPARTIR

de 17,30h a 23,00h

- BRAVAS BABEL (OPCIÓN VG) 7,60
Las bravas de la casa, con all-i-oli y sweet-chilli. 1 5 8 12
- ENSALADILLA RUSA (ÓSCAR A MEJOR ENSALADILLA) 8,90
Con espuma de piparra ahumada y encurtidos. 1 2 4 7 8 12
- ZANAHORIAS RAS AL HANOOUT (VG) 2 6 8 10,00
Con hummus de remolacha, pasas, crujiente de avellana, crema de yogur con tahini y ajo confitado.
- CROQUETAS ESPINACA (2 UD.) 6,00
Vegetarianas. 1 11 12
- CROQUETAS DE VICIO (2 UD.) 6,00
Cada semana unas croquetas diferentes. Pregunta a nuestro equipo. 1 11 12
- MUTABAL DE BERENJENA A LA LLAMA (OPCIÓN VG) 1 2 4 8 11 8,50
Dip cremoso de oriente medio, acompañado de tostas para untar.
- TIMBAL DE BONIATO 8,50
Teriyaki de jerez, aceite de albahaca, burrata y daditos de mojama. 2 5 6 7 11

Gluten 1, Frutos secos 2, Crustáceos 3, Cacahuets 4, Sulfitos 5, Soja 6, Pescado 7, Sésamo 8, Mostaza 9, Moluscos 10, Lácteos 11, Huevos 12, Apio 13, Altramuz 14

CARTA

Rdbabel

BOCADILLOS "LA MOSTRA"

de 19,00h a 23,00h

Elige tu pan:

1. Centeno de doble fermentación

2. Masa madre de trigo y sémola.

*Opción pan sin gluten.

* Añade extra de huevo por 2€

* Añade chips de boniato allioli de higo 2€

• BRASCADA 1 3 5 6 12,50
Pastrami de ternera, cebolla pochada
jamón de cebo y una mostaza ligera.

• CHIVITO DE CERDO ASADO 10,50
(BOLLYWOOD) 1 5 6 8 12
Cerdo lentamente asado, bacon
ahumado en haya, tomates cherry
semi-secos, hoja de roble, queso y
salsa de sriracha con toque picante.

• ALMUSSAFES 1 2 4 5 6 8 11 9,50
Sobrasada ibérica, queso fundido,
cebolla pochada y un toque de miel.

• ALMUSSAFES DE ANACARDOS 9,50
(MEJOR GUION ADAPTADO) (VG)
Sobrasada de anacardo y tomate seco,
cebolla pochada y queso vegetal.
1 2 4 5 6 8

• CALAMARES 12,00
Pan de tinta, calamares a la
andaluza, *all-i-oli*, gel de limón
y papada curada. 1 2 4 8 12

BOCADILLO "FESTIVAL DE CANNES"

de 19,00h a 23,00h

• PALMA DE ORO 12,00
Pollo marinado, paté casero, encur-
tidos, pepinillo, salsa de película y
hierbas frescas. 1 5 12

• TOFU RED CARPET (VG) 11,50
Tofu marinado, paté de setas, encur-
tidos, pepino encurtido y hierbas
frescas. 1 5 12

• SALMÓN NOUVELLE VAGUE 1 5 8 12 12,50
Salsa tártara, láminas de salmón
ahumado, rúcula, semillas de calabaza,
rayadura de limón y carlota encurtida.

CRÉDITOS FINALES

de 17,30h a 23,00h

• TARTA DE QUESO 11 12 5,50
Con queso semicurado y queso feta,
al horno.

• TARTA DE CHOCOLATE 4 8 11 12 5,50
Con toque de sal y aceite de oliva.

• CHOCOLATE (VG) 5,50
Tarta húmeda de chocolate. 2 4 8

• POSTRE DE LA SEMANA 5,50
Pregunta a nuestro personal.

SOBRE NOSOTROS

En Bar Babel pensamos que, al igual que el cine, la gastronomía también es cultura. En nuestro caso, forma parte de la cultura mediterránea.

La dieta mediterránea siempre se ha basado en utilizar productos de proximidad y en aplicar técnicas culinarias que respeten el producto, el sabor y la calidad. Nuestra alimentación tiene un impacto directo sobre nosotros y sobre nuestro entorno.

Por ello, en Bar Babel nos esforzamos por reducir nuestro impacto en el medio ambiente. Nuestra carta refleja nuestro compromiso de trabajar con ingredientes lo más locales posible y de temporada, como parte de una comida sabrosa.

Queremos ofrecer platos originales: que provengan de su origen y sean diferentes.

Esa es nuestra cultura.