

Picoteo

	1/2 Ración	Ración
Salmorejo Cordobés <i>huevo de codorniz, jamón ibérico y AOVE.</i> 🍳🥚		6,90 €
Croquetas de Jamón Ibérico 🍳🥚🥚	2,50 € / ud.	
Patatas Bravas 🍳🥚		8,50 €
Calamaritos a la Andaluza <i>con ralladura de limón y ali oli de azafrán.</i> 🍷🍳🥚	8,50 €	12,90 €
Torreznos Crispy <i>con patata revolcona.</i>		8,90 €
Mejillones al Vapor <i>con salsa de curry thai.</i> 🍷🥚		11,50 €
Pollo Crujiente <i>en panko con mayonesa de mostaza y miel.</i> 🍳🍷🥚	8,50 €	12,50 €
Brioche "Savarín" de Tartar de Langostino 🍳🍷 <i>con jugo de sus corales, mahonesa japonesa y kimchi.</i>		7,50 € / 2 uds.
Brioche "Savarín" de Rabo de Toro <i>con su salsa y mostaza mayo.</i> 🍳🍷🥚		7,50 € / 2 uds.
Steak-Croissant <i>mini croissant relleno de steak tartar de picanha y parmesano rallado.</i> 🍷🍳🥚🍷		7,90 € / 2 uds.
Alcachofa en Flor <i>a la plancha con jamón ibérico, huevo de codorniz y aceite de miel y trufa negra.</i> 🍳		3,90 € / ud.
Verduras a la Plancha <i>berenjena, calabacín, trigueros, pimiento verde, tomate, cebolla y setas.</i>		9,90 €
Bastones de Berenjena <i>con humus de garbanzo y miel de caña.</i> 🍳🥚	8,90 €	12,90 €
Ensaladilla Rusa <i>con huevo frito y virutas de torrezno.</i> 🍷🍳		12,90 €
Tortilla de Patata <i>(melosa).</i> 🍳		13,90 €
Huevos Rotos con Jamón Ibérico <i>patata frita y pimientos de Padrón.</i> 🍳		12,90 €
Huevos Fritos con Gambón <i>gulas, toque de pimentón y patata fina.</i> 🍷🍳		15,90 €
Pata de Pulpo al Grill <i>(320 grs.) con puré de patata al aceite de pimentón de la Vera.</i> 🍷🍳		23,90 €
Pulpo en Tempura <i>con teriyaki, mayo y chile dulce.</i> 🍷🍳🥚		17,90 €

Ensaladas – Bowls

Tomate Rosa <i>con nuestro aliño especial.</i>		11,90 €
Ensalada de Langostinos <i>en tempura japo, alga wakame, aguacate, brotes tiernos y vinagreta cítrica.</i> 🍳🍷🥚🍷		13,90 €
Ensalada César <i>con panceta crunchy, pollo en panko, picatostes, huevo, queso parmesano y nuestra salsa césar.</i> 🍷🍳🥚🍷		12,90 €
Poke de Salmón <i>con aguacate, alga wakame, edamame, zanahoria, arroz thai, mango y kimchie mayo.</i> 🍷🍳		15,15 €



Huevo



Moluscos



Crustáceos



Pescado



Gluten

Wok, pasta y arroces

- Arroz a banda "servido en paella"** 19,50 €
calamar, gamba y gambón con alioli de azafrán. (la puedes compartir) 🍷 🍷
- Curry de Langostinos** 15,90 €
en leche de coco con arroz thai a la chaufa. 🍷 🍷 🍷 🍷
- Brocheta de Pollo** 12,90 €
satay con arroz thai y verduritas salteadas al wok.
- Canelones de Carrillera Ibérica** 15,90 €
con salsa de su jugo y bechamel de parmesano gratinado. 🍷 🍷
- Raviolacci de Burrata** 15,50 €
a la crema tartufata y nube de parmesano. 🍷 🍷

Carnes

- Hamburguesa de Vaca Madurada** 14,90 €
250 grs. de carne, bacon, queso cheddar fundido y patatas fritas. 🍷 🍷
- Entraña** de vaca con chimichurri casero, sal maldon y patatita fina. 16,50 €
- Steak Tartar** 17,50 €
con el aliño especial de la casa, pan tostadito y patata frita fina. 🍷 🍷
- Carpaccio de Picanha** 14,90 €
con aliño de AOVE, soja, mostaza y miel. 🍷 🍷
- Pollo Coquelet** (400 grs.) 16,90 €
con patatitas asadas a la mantequilla y gravy de nuez y sésamo. 🍷 🍷
- Escalope Babel** 18,90 €
con guacamole, salsa de queso, pico de gallo y nachos.
- Entrecot de Lomo Bajo** 23,90 €
(350 grs) de vaca, maduración 40 días, patatas fritas finas y pimientos del Padrón. 🍷 🍷

Pescado

- Tartar de Salmón** 16,90 €
macerado a la soja, cebolla, aguacate, ralladura de lima sobre ajoblanco de coco. 🍷 🍷 🍷 🍷
- Chipirones** a la plancha, 16,90 €
puntas de trigueros, habitas baby, emulsión de piquillo y AOVE de perejil. 🍷
- Bacalao a la Vizcaina** 16,90 €
en cama de patata a lo pobre. 🍷
- Salmón al Horno** 16,90 €
con aceite de eneldo, toques cítricos y patatitas asadas a la mantequilla. 🍷

Tintos

D.O. Ribera del Duero

<i>Prios "Roble" (Vino de la Casa)</i>	4,50 €	18,00 €
<i>Melior de Matarromera "4 meses de barrica"</i>		20,00 €
<i>Valtravieso "Roble"</i>		22,00 €
<i>La Planta "Roble"</i>		23,00 €
<i>Portia "Crianza"</i>		25,00 €
<i>Emilio Moro 2018</i>		35,00 €
<i>Matarromera</i>		35,00 €

D.O. Rioja

<i>Medieval "Crianza" (Vino de la Casa)</i>	4,50 €	18,00 €
<i>Hacienda López de Haro "Crianza"</i>		22,00 €
<i>La Montesa "Crianza"</i>		25,00 €
<i>Ramón Bilbao "Crianza"</i>		24,00 €

D.O. Extremadura

<i>Habla del Silencio "Syrah, Cavernet Sauvignon, Tempranillo"</i>		22,00 €
<i>Buche "8 meses en barrica"</i>		20,00 €

D.O. Bierzo

<i>Men de Mencia "Soto del Vicario"</i>		22,00 €
---	--	---------

D.O. Madrid

<i>Tagonius "Roble"</i>		18,00 €
-------------------------	--	---------

Blancos

<i>Melior de Matarromera "Verdejo" D.O. Rueda (Vino de la Casa)</i>	4,00 €	15,00 €
<i>Pandora "Verdejo" D.O. Rueda, "Sobre Lías"</i>		18,00 €
<i>Sommos "Chardonnay" D.O. Somontano</i>		18,00 €
<i>Marqués de Riscal Rueda "Sauvignon", 100% orgánico</i>		22,00 €
<i>Martín Códax 100 % "Albariño"</i>		25,00 €
<i>Bicos "Albariño" D.O. Rías Baixas</i>		18,00 €
<i>Entremares "Semidulce"</i>		18,00 €

Rosado

<i>Homenaje "Selección Sommelier"</i>	4,00 €	15,00 €
---------------------------------------	--------	---------

D. O. Cava

<i>Anna Codorníu "Brut Reserva"</i>		25,00 €
-------------------------------------	--	---------





C/ Libertad, 23 - Madrid
T. 91 521 61 37



@babelrest
www.babelchueca.com