

BABILONIA

ENTRANTES VEGETALES

PUERRO CONFITADO AL CARBÓN (<i>acompañado de salsa Romescu</i>)	9€	
SABORES DE BABILONIA (<i>hummus, zakuska y baba ganoush acompañados de pan de pita</i>)	9€	
AGUACATE A LA BRASA (<i>salpicón vegetal, queso feta, pesto y piñones</i>)	12€	
FLORES DE ALCACHOFA A LA BRASA (<i>sobre de cama de legumbres con lascas de parmesano</i>)	12€	
GUACAMOLE CASERO (<i>aguacate, cebolla, tomate, cilantro fresco, lima y Jalapeños</i>)	12€	
ZAKUSKA (<i>pisto de verduras asadas lentamente con huevo de corral y patatas fritas</i>)	12€	
SETAS DE CARDÓ CRUJIENTES (<i>con jamón ibérico y ali-oli</i>)	14€	

PARA COMPARTIR

CHORIZOS AL JOSPER (2 ud. a elegir oreando, criollo ó morcilla)	10€	
TORREZNILLO DE SORIA	10€	
TRIO DE CROQUETAS CREMOSAS (<i>morcilla y pera, cecina y boletus</i>).....	10€	
CARPACCIO DE BUEY	15€	
(finas láminas de ternera fileteadas en la Berkel, con lascas de parmesano , rúcula y cherry)		
SOLOMILLITOS DE POLLO DE CORRAL A LA MOSTAZA Y MIEL	12€	
SAN DE LANGOSTINO	12€	
(en tempura de arroz con mayonesa asiática y guacamole)		
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (<i>acompañado de pan cristal y tomate</i>)	25€	
TIMBAL DE PULPO (<i>con huevo poché y revolconas</i>).....	17€	
LOMOS DE SARDINAS (<i>acompañado de pan cristal y tomate</i>).....	17€	
GAMBONES AL AJILLO	14€	
HUEVOS CAMPEROS CON JAMÓN IBÉRICO	14€	
HUEVOS CAMPEROS TRUFADOS (<i>con boletus y tartufata</i>).....	14€	
STEAK TARTAR	18€	
(cortado a cuchillo, con pepinillo, cebolla, alcaparras, yema de huevo ,mostaza, pimienta y punto de picante)		

DE LA HUERTA

ENSALADA DE TOMATE ECOLÓGICO Y VENTRESCA	14€	
(surrido de tomates con lascas de ventresca gallega y cebolla)		
PIMIENTOS DE PALERMO CON ANCHOAS DEL CANTÁBRICO	16€	
(pimientos asados al aroma de encinas con anchoas)		
ENSALADA DE BURRATA.....	16€	
(rúcula, burrata y tomates secos)		
ENSALADA DE LANGOSTINOS	14€	
(ensalada ecológica, manzana verde, vinagreta de mostaza antigua y mayo Kimchi)		

PASTAS Y ARROCES

FETUCCINI NEGROS AL AGLIO E OLIO.....	18€/Pers	
(pasta fresca con gambón y tomates secos)		
SPAGHETTI CARBONARA	16€/ Pers	
(pasta fresca elaborada con receta tradicional servido en rueda de Pecorino)		
RISOTTO DE BOLETUS	18€/Pers	
(con crujiente de parmesano y trufa)		
ARROZ MAR Y MONTAÑA	18€/ Pers	
(con alcachofas, almejas y secreto al aroma de encina)		
ARROZ MELOSO CON BOGAVANTE (min 2 pax).....	24€/Pers	

DEL MAR

TATAKI DE ATÚN SALVAJE CON SMOKING DE SÉSAMO.....	25€	
(lomo de atún rojo con lima kéfir y puntos de wasabi)		
TARTAR DE ATÚN).....	22€	
(sobre cama de aguacate natural)		
PULPO A LA BRASA.....	27€	
(acompañado de puré de boniato)		
BACALAO A LA BILBAÍNA	19€	
(acompañado de patatas y almejas)		
CALAMAR DE ARRASTRE A LA BRASA.....	22€	
(con ali-oli verde)		



TODA LA CARNE EN EL JOSPER

PICANTÓN DE CORRAL AL CARBÓN	14€
PLUMA IBÉRICA (250 gr)	18€
SOLOMILLO DE VACA VIEJA (200 gr)	28€
ENTRECOT DE VACA (320 gr)	22€
CHULETÓN DE VACA MADURADA	60€/Kg
TOMAHAWK	75€/Kg
HAMBURGUESA DE BUEY	16€
HAMBURGUESA DE COSTILLA DE VACA.....	18€

(cocinada a baja temperatura y acabado a la brasa)

* Todas nuestras carnes vienen acompañadas de patatas fritas, asadas o ensalada a elegir.

* Pan 0,90€/ pers

POSTRES

TIRAMISÚ CASERO	7€	
VOLCÁN DE CHOCOLATE.....	6€	
SUPER COOKIE CON BOLA DE HELADO (preparación 15 min)	9€	
MILHOJA DE QUESO EN CONSTRUCCIÓN CON FRUTOS ROJOS.....	6€	
TARTA DE QUESO BABILONIA.....	7€	
MANGO CARMELIZADO CON HELADO.....	7€	

* 10% Suplemento en terraza

