

Babel

•terraza•

el rooftop para celebrar tu evento

Un viaje de sabores
exóticos, lejanos y clásicos

Bienvenidos a Babel. Un espacio gastronómico, único y versátil, perfecto para celebrar tu evento a cualquier hora del día

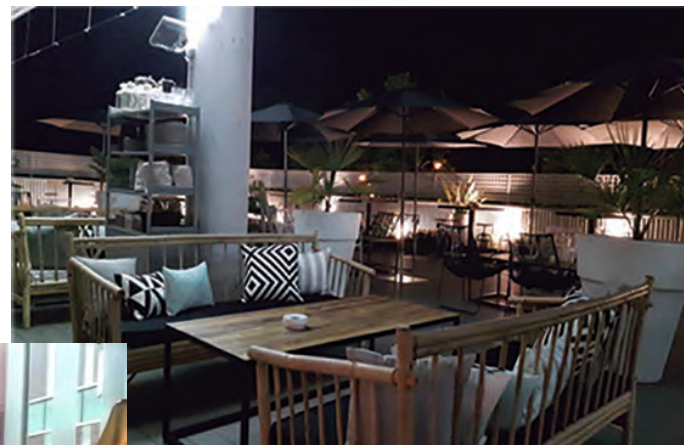
Cuéntanos tu idea. Nosotros hacemos el resto. La propuesta gastronómica, espacios atractivos, la mejor música, nuestra experiencia y un equipo humano cualificado, harán que tu evento se convierta en una experiencia inolvidable. Somos productores de sonrisas y momentos únicos.

Disponemos de diferentes ambientes; una espectacular terraza de verano de 400 m² con capacidad para 350 personas de pie y 200 sentadas. Una terraza de invierno de 200 m² techada, acristalada y climatizada con capacidad para 200 personas de pie y 120 sentadas. Por último, un salón interior espacioso y compuesto de dos niveles con capacidad para 55 personas. Todos los espacios se pueden utilizar total o parcialmente para realizar eventos.

terrazza de verano

babel

• terraza •



Babel

▪ terraza ▪

terraza de verano



terrazza de invierno

bavel
• terraza •



Babel

▪ terraza ▪

Sala interior



Nuestra carta de cocina actual y de fusión, es perfecta para compartir sus platos probando diferentes sabores. Materias primas combinadas con la pasión y sentimiento de nuestro equipo de cocina, que elaboran platos muy personales con diferentes influencias gastronómicas.



Babel propone una original experiencia gastronómica con platos de todos los continentes pero sin olvidarnos de nuestros clásicos, consiguiendo una sorprendente cocina creativa

Prueba, comparte y experimenta. Nuestros sabores llenarán de placer a tus sentidos.





**eventos
tipo
cóctel**

Cóctel

1 Ú N E N

38 €

por persona

9 pinchos

- Ensaladilla rusa con ventresca
- Croquetas de jamón
- Hummus con chips de vegetales
- Crema de berenjena asada sobre endivia
- Pastel de patata con salsa brava
- Gyozas de pollo y verduras
- Bao de panceta a la pekinesa con salsa hoisin
- Mini hamburguesa de picada de vaca madurada con queso y bacon
- Tarta de queso



bebida

Incluye **dos horas** de barra libre de:

- Cerveza Mahou de grifo
- Mahou sin gluten, refrescos, zumos, agua mineral
- Vinos de nuestra bodega
 - » Viña Salceda: Rioja; crianza de 12 meses en barrica
 - » Finca Santa María: Ribera del Duero; crianza de 8 meses en barrica
 - » Montalvo Wilmot: Rueda, 100% verdejo
- **Con barra libre de una hora y media 36 € por persona**



Cóctel

2

MENÚ

40 €

por persona

10 pinchos

- Ensaladilla rusa con ventresca
- Croquetas de jamón
- Hummus con chips de vegetales
- Crema de berenjena asada sobre endivia
- Gyozas de pollo y verduras
- Torreznos asados a baja temperatura con salsa brava
- Bao de panceta a la pekinesa con salsa hoisin
- Cochinita pibil con crujiente de taco de maíz
- Mini hamburguesa de picada de vaca madurada con queso y bacon
- Tarta de queso



bebida

Incluye **dos horas** de barra libre de:

- Cerveza Mahou de grifo
- Mahou sin gluten, refrescos, zumos, agua mineral
- Vinos de nuestra bodega
 - » Viña Salceda: Rioja; crianza de 12 meses en barrica
 - » Finca Santa María: Ribera del Duero; crianza de 8 meses en barrica
 - » Montalvo Wilmot: Rueda, 100% verdejo
- **Con barra libre de una hora y media 37 € por persona**



11 pinchos

- Ensaladilla rusa con ventresca
- Croquetas de jamón
- Bombones de morcilla con manzana
- Chips de verduras con guacamole
- Canelón de boletus y foie
- Gyozas de pollo y verduras
- Cartuchos de calamares con ali-oli de lima
- Bao de panceta a la pekinesa
- Cochinita pibil con crujiente de taco de maíz
- Mini brioche de steak tartar
- Brownie de chocolate



bebida

Incluye **dos horas** de barra libre de:

- Cerveza Mahou de grifo
- Mahou sin gluten, refrescos, zumos, agua mineral
- Vinos de nuestra bodega
 - » Viña Salceda: Rioja; crianza de 12 meses en barrica
 - » Finca Santa María: Ribera del Duero; crianza de 8 meses en barrica
 - » Montalvo Wilmot: Rueda, 100% verdejo
- **Con una hora y 1/2 de barra libre 39 € por persona**



Cóctel

3

UNO

42 €

por persona

Cóctel

4

DINERO

46 €

por persona

12 pinchos

- Anchoa de Santoña y mantequilla de naranja sobre hoja pan
- Zamburiña con mayo de kimchi flambeada
- Chips de hojas de alcachofa sobre crema de ajo negro y polvo de jamón
- Bombón de queso de cabra con mermelada de tomate
- Chips de verduras con guacamole
- Pastel de patata mayo de kimchi
- Pincho de pulpo con crema de patata y pimentón de la vera
- Canelón de boletus con foie
- Torreznos asados a baja temperatura con salsa brava
- Cochinita pibil con mayo de chipotle y crujiente de taco de maíz
- Steak tartar en pan brioche
- Cremoso de maracuyá

bebida

Incluye **dos horas** de barra libre de:

- Cerveza Mahou de grifo
- Mahou sin gluten, refrescos, zumos, agua mineral
- Vinos de nuestra bodega
 - » Viña Salceda: Rioja; crianza de 12 meses en barrica
 - » Finca Santa María: Ribera del Duero; crianza de 8 meses en barrica
 - » Montalvo Wilmot: Rueda, 100% verdejo
- **Con una hora y media de barra libre 43 € por persona**



Otras opciones de pinchos

Presentamos otras opciones de pinchos que puedes añadir o cambiar en cualquier menú propuesto. El precio final puede variar según la opción elegida.

PINCHOS FRIOS /SEMIFRIOS

- Anchoas del cantábrico 000 sobre pan con tomate
- Chips de hojas de alcachofa con crema de ajo negro y polvo de jamón
- Chupito de calabaza con aceite de trufa
- Chupito de salmorejo cordobés
- Blinis de salmón ahumado con guacamole
- Ensaladilla rusa con atún rojo
- Tortilla de patata con cebolla dulce
- Vol au vent de crema de salmón y aguacate con tapenade
- Bombones de queso de cabra con mermelada de tomate
- Chips de verduras con guacamole
- Hummus con chips de verduras
- Ensaladilla rusa con ventresca
- Mini brioche de steak tartar
- Mini poke de atún rojo balfegó con aguacate, edamame y encurtidos
- Nachos con guacamole y queso cheddar
- Pan bao de salmón marinado al eneldo y crema de queso de cabra
- Tartaleta de hummus con chips de verduras

PINCHOS CALIENTES

- Tequeños de queso gouda
- Vol au vent de gambas con mayo de cítricos y huevas de tobiko
- Zamburiñas con mayo de kimchi flambeadas
- Berenjenas con miel de romero
- Cartucho de calamares con ali-oli de lima
- Bombones de morcilla
- Brick de queso de cabra con chutney de piquillo
- Canelón de boletus con foie
- Cochinita pibil con crujiente de taco de maíz
- Confit de pato con guacamole y crujiente de taco de maíz
- Crujiente de langostinos con salsa rosa
- Crujiente de manzana confitada con queso de cabra y foie
- Chorizo criollo con mostaza y miel
- Delicias de pollo crujientes
- Gambas al ajillo con mayo de chipotle
- Gyozas de pollo al curry con salsa yakiniku
- Hojaldre de queso con cebolla confitada y boletus
- Mini hamburguesa de picada de vaca madurada
- Nuestros torreznos con salsa brava
- Pan bao de aji de gallina

PINCHOS CALIENTES

- Pan bao de costillas de cerdo desmigadas con barbacoa coreana
- Pan bao de pollo al curry
- Patata violeta con mayo de kimchi
- Patatas bravas
- Pincho de pulpo con crema de patata y pimentón de la vera
- Pincho de chistorra de Arbizu
- Pincho de pollo teriyaki
- Pincho de solomillo de ternera con salsa de pimienta
- Pincho de solomillo de vaca con salsa de Idiazábal
- Presa ibérica con salsa de PX
- Rabo de toro estofado con guacamole, salsa de queso y sriracha con crujiente de taco de maíz
- Ravioli de marisco con mayo de lima
- Risotto de gambas al cava
- Tartar de solomillo sobre crujiente de pan

POSTRES

- Brownie de chocolate
- Crema de limón
- Sorbete de limón/naranja al cava
- Tarta de queso
- Trufas caseras
- Tartas especiales



ISLAS / MESAS

- Isla de ahumados
- Isla de jamón ibérico con cortador
- Isla de quesos (5 variedades)
- Isla de sushi
- Mesa de chuches
- Mesa dulce

RINCONES

- Rincón de cervezas especiales
- Rincón de cóctelería
- Rincón de vinos





**opciones
sentados**

Sentados

1 Ú N I C E N

30 €
por persona

raciones a compartir (Un plato de cada para 4 personas)

- Croquetas de jamón ibérico
- Nuestros torreznos con salsa brava
- Huevos rotos con jamón ibérico
- Gyozas de pollo y verduras con salsa yakiniku
- Bao de panceta a la pekinesa (1 ud por persona)



para terminar

- Tarta de queso

bebida durante la comida/cena

Dos consumiciones por persona a elegir entre:

- Cerveza Mahou de grifo, Mahou sin gluten, refrescos, zumos, agua mineral
- Vinos de nuestra bodega
 - » Zinio Rioja; crianza de 12 meses en barrica
 - » Tamiz: Riberda del Duero; crianza de 8 meses en barrica
 - » Viña Lisonja: Rueda, 100% verdejo



para compartir (Un plato de cada para 4 personas)

- Croquetas de jamón ibérico
- Huevos rotos con patata confitada y jamón ibérico

para continuar (A elegir un plato)

- Hamburguesa de vaca madurada con mouse de queso Idiazábal
- Pollo de corral al curry verde Thai
- Bacalao confitado con salsa de setas



para terminar

- Brownie de chocolate y nueces con helado artesano de naranja

bebida durante la comida/cena

Dos consumiciones por persona a elegir entre:

- Cerveza Mahou de grifo, Mahou sin gluten, refrescos, zumos, agua mineral
- Vinos de nuestra bodega
 - » Zinio: Rioja; crianza de 12 meses en barrica
 - » Tamiz: Riberda del Duero; crianza de 8 meses en barrica
 - » Viña Lisonja: Rueda, 100% verdejo



Sentados

2
D
N
E
N
E

36 €

por persona

Sentados

M 'D N E Σ

44 €
por persona

para compartir (Un plato de cada para 4 personas)

- Huevos rotos, patata confitada y jamón ibérico
- Torreznos con salsa brava a la madrileña
- Burrata, melocotón a la parrilla, albahaca fresca y humo líquido de nueces

para continuar (A elegir un plato)

- Hamburguesa de vaca, confitura de tomate y mousse de queso Idiazábal
- Pollo de corral al curry verde Thai con arroz basmati
- Costillas de cerdo asadas a baja temperatura con lacado de bbq coreana
- Tiradito de salmón y mango, gel de plátano macho y pepino encurtido en mirin

para terminar

- Creme brûlée con helado artesano de pistacho

bebida incluida hasta el postre

- Cerveza Mahou de grifo, Mahou sin gluten, refrescos, zumos, agua mineral
- Vinos de nuestra bodega
 - » Zinio: Rioja; crianza de 12 meses en barrica
 - » Tamiz: Riberda del Duero; crianza de 8 meses en barrica
 - » viña Lisonja: Rueda, 100% verdejo



para compartir (Un plato de cada para 4 personas)

- Tartar de atún rojo y guacamole con crujiente de arroz
- Alcachofas en flor confitadas sobre crema de ajo negro y polvo de jamón
- Burrata, melocotón a la parrilla, albahaca fresca y humo líquido de nueces

para continuar (A elegir un plato)

- Sashimi de solomillo de vaca y ponzu de cerezas
- Curry rojo Thai de carrillera ibérica, pipas asadas en jengibre y pimentón
- Bacalao al cava con trufa

para terminar

- Cremoso de fruta de la pasión

bebida sin límite incluida hasta el postre

- Cerveza Mahou de grifo, Mahou sin gluten, refrescos, zumos, agua mineral
- Vinos de nuestra bodega
 - » Zinio: Rioja; crianza de 12 meses en barrica
 - » Tamiz: Riberda del Duero; crianza de 12 meses en barrica
 - » Viña Lisonja: Rueda, 100% verdejo



Sentados



DINERO

52 €
por persona

Sentados

para compartir

- Croquetas de jamón
- Quesadillas de york y queso

para continuar (A elegir un plato)

- Hamburguesa de picada de vaca con queso y bacon
 - Nuggets de pollo caseros
- (Los segundos van acompañados de patatas fritas naturales)

para terminar

- Tarta de queso

bebida

- Dos consumiciones por niño a elegir entre refrescos, zumos o agua mineral

MENÚ INFANTIL

(Válido para niños hasta 10 años)

22€
por niño



Sentados

VEGETARIANO VEGANO

44 €
por persona

para empezar (A elegir un plato)

- Berenjenas rebozadas con miel y sésamo
- Hummus con chips de vegetales

para continuar (A elegir un plato)

- Tacos de verduras con guacamole y chipotle
- Risotto de Boletus

para terminar

- Brocheta de frutas de temporada con chocolate

bebida incluida hasta el postre

- Cerveza Mahou de grifo, Mahou sin gluten, refrescos, zumos o agua mineral
- Vinos de nuestra bodega
 - » Viña Salceda: Rioja; crianza de 12 meses en barrica
 - » Finca Santa María: Ribera del Duero; crianza de 8 meses en barrica
 - » Montalvo Wilmot: Rueda, 100% verdejo



para empezar (A elegir un plato)

- Hummus con chips de vegetales
- Ensaladilla rusa con ventresca

para continuar (A elegir un plato)

- Picaña de vaca madurada con patatas fritas y pimientos de Padrón
- Bacalao confitado con salsa de setas

para terminar

- Brocheta de frutas

bebida sin límite incluida hasta el postre

- Mahou sin gluten, refrescos, zumos, agua mineral
- Vinos de nuestra bodega
 - » Viña Salceda: Rioja; crianza de 12 meses en barrica
 - » Finca Santa María: Ribera del Duero; crianza de 8 meses en barrica
 - » Montalvo Wilmot: Rueda, 100% verdejo



Sentados

NETO
GLUTEN
SIN

44 €

por persona

Sentados

SIN LACTOSA

44 €

por persona

para empezar (A elegir un plato)

- Hummus con chips de vegetales
- Berenjenas rebozadas con miel de caña y sésamo
- Ensaladilla rusa con ventresca

para continuar (A elegir un plato)

- Picaña de vaca madurada con patatas fritas y pimientos de Padrón
- Bacalao confitado con salsa de setas

para terminar

- Brocheta de frutas

bebida incluida hasta el postre

- Cerveza Mahou de grifo, Mahou sin gluten, refrescos, zumos o agua mineral
- Vinos de nuestra bodega
 - » Viña Salceda: Rioja; crianza de 12 meses en barrica
 - » Finca Santa María: Ribera del Duero; crianza de 8 meses en barrica
 - » Montalvo Wilmot: Rueda, 100% verdejo





Cóctel de bienvenida

Cóctel de bienvenida

En presupuestos sentados, existe la opción de añadir un cóctel de bienvenida a los invitados antes de sentarse a la mesa. El cóctel consiste en la elección de tres pinchos y una bebida por persona estimando la duración del mismo en 30 minutos.

Opciones de pinchos a elegir 3:

- Croquetas de jamón
- Chips de verduras con guacamole
- Tortilla de patata
- Gyozas de pollo al curry
- Torreznos asados a baja temperatura
- Pimientos de Padrón

Opciones de bebida:

- Dobles de cerveza de barril
- Refrescos, zumos, agua mineral
- Vinos de nuestra bodega
 - » Arcum: Rioja. Crianza de 12 meses
 - » Arcum: Ribera del Duero. Crianza de 12 meses
 - » Cerrosol: Rueda 100% Verdejo

PVP por persona: 6,50 €





**otras
opciones
de bebidas**

Bebidas fuera de presupuesto

- Dobles de cerveza Mahou de barril, refrescos, zumos, agua mineral y vinos de nuestra bodega:

- » Malpastor: Rioja; crianza de 12 meses en barrica
- » Arcum: Riberda del Duero; crianza de 12 meses en barrica
- » Cerrosol: Rueda, 100% verdejo

PVP: 3,45 €

- Copas excepto cócteles, bebidas premium y reservas

PVP: 9,00 €

Existe la posibilidad de comprar tickets por la cantidad que se desea consumir o hacerlo a cuenta abierta. La cuenta abierta permite al cliente establecer una barra libre con un presupuesto máximo a gastar y qué bebidas están incluidas. Poco antes de que el consumo alcance la cantidad establecida, el cliente será informado permitiendo ampliarlo si así se desea.



Otras opciones de bebidas

Barra libre fuera de presupuesto

- De combinados excepto bebidas premium, cócteles y reservas
 - » Primera hora: 15,00 € por persona
 - » Segunda y tercera hora: 12,00 € por persona
- De bebidas premium y cócteles
 - » Primera hora: 22,00 € por persona
 - » Segunda y tercera hora: 17,00 € por persona



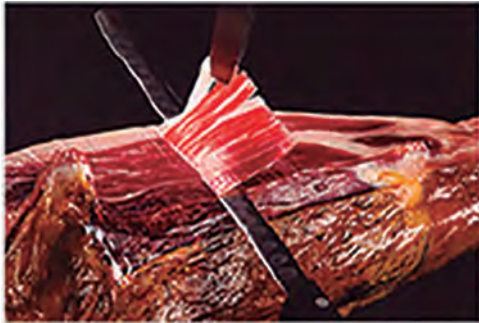


**otros
servicios
extras**

Babel

▪ terraza ▪

servicios extras



Cortador de jamón



Disponemos de la mejor música,
adecuada para cada tipo de evento
y cada momento.



Show cooking de sushi



Catas de vino y cerveza



Animador infantil



Curso de coctelería

condiciones generales

- Se considera evento a grupos de más de 12 personas.
- Los precios incluyen el 10% de IVA.
- En eventos de mediodía, la duración del evento es de 4 horas desde la hora de inicio de la reserva. En caso de querer continuar consumiendo una vez finalizado el evento, deberán comunicarlo para intentar reubicar a la gente en otro espacio, pero siempre en función de las reservas o eventos del turno siguiente. En eventos de noche, el evento puede durar hasta hora de cierre
- Para confirmar la reserva es necesario hacer un adelanto de:
 - » Eventos/reservas de hasta 35 personas: Señal de 75 €.
 - » Eventos/reservas de entre 35 y 80 personas: Señal de 100 €.
 - » Eventos/reservas de más de 80 personas: Señal de 150 €

La señal se podrá hacer mediante pago con tarjeta de crédito, en efectivo o mediante transferencia bancaria a

- » IBAN ES48 2100 6071 2602 0023 1816.
- » Titular: Pelons&Beer SL.
- » Concepto: Nombre+fecha evento

El adelanto se descontará del importe total de la cuenta a pagar el día del evento.

- Se confirmará el número de asistentes 48 horas antes del evento.
- Si hay bajas posteriores a 48 horas de la celebración del evento, se cobrará la comida de los no asistentes.
- Por seguridad alimentaria, no se puede introducir comida del exterior.
- Excepcionalmente se pueden traer tartas emitiendo factura y con número de lote que permita conocer la trazabilidad del producto. En este caso, el coste de Babel será de 1,50 € por persona
- No se puede utilizar confeti durante el evento
- Política de cancelación: Se devolverá el importe de la señal si se cancela el evento con un mínimo de 60 días antes de la fecha de celebración,



Babel

▣ terraza ▣

Videos eventos:

<https://www.youtube.com/shorts/noxoC9A8TLk>

https://www.youtube.com/shorts/ET8OzYAx__Y

<https://www.youtube.com/shorts/Nlv1EIT5-UA>

Web:

<https://www.babelterraza.com>

Redes:

https://www.instagram.com/babel_terraza

<https://www.facebook.com/babelterraza>

<https://www.tiktok.com/@babelterraza>

Dirección:

C/Bahía de Gando 1, CC Bahía Center. Planta 1,
Madrid 28042.

Teléfono 91 91 91 972