



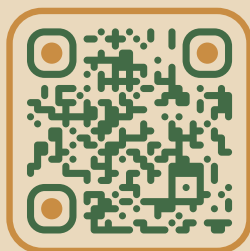
Bar Restó • Ítalo Senegalés

www.elbaobab.com

CARTA



Auténtica cocina italiana y senegalesa en el puerto de Castelldefels. Con amor, y como en casa.



Reservas

+34 937 44 55 08 / +34 686 21 46 90  /elbaobabrestobar

Local 221, Port Ginesta - vLes Botigues de Sitges
(Pto. de Castelldefels)

ENTRANTES



Fataya

Empanadas caseras de carne. Viene con salsa de cebolla y salsa picante aparte

2 € *Precio p/ unidad

Ensalada

Mediterránea

Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, olivas y aliño de vinagreta

14 €



Ensalada De la casa 12 €

Personalizada cada semana. Consultar

Tabla quesos italianos

Acompañada con tomate seco y taralli pugliesi

• 3 Quesos 13 €

• 5 Quesos 20 €

Patatas "Braobab" 8 €

Patatas bravas con salsa al estilo Baobab

Ración Patatas fritas 5 €

Ración Boniato frito 6 €

Teranga Burguer c/ Patatas fritas

Casera, con carne de ternera, queso, lechuga, huevo frito, tomate, aderezo especial, con salsa picante aparte

15 €



CARTA

PASTA FRESCA

Tagliatelle al ragù bolognese

Con salsa casera de carne con tomate

15.50 €



Tagliatelle al pesto

Con pesto casero: albahaca, piñones, queso parmesano, queso pecorino y AOVE

15 €

PASTA FRESCA RELLENA

Tortelloni de Gorgonzola y Pera

Con pesto casero: albahaca, piñones, queso parmesano, queso pecorino y AOVE

16.50 €



PLATO INFANTIL

Tagliatella fresca c/ salsa de tomate 10 €

Nuggets c/ Patatas fritas 10 €

Hamburguesa c/ Patatas 10 €
100% Casera: ternera, queso, tomate y lechuga

POSTRES

• Begne: buñuelos senegaleses 1 €

• Macedonia: fruta de temporada 4,50 €

• Polo 2 €

• Helado varios 3 €

COCINA SENEGALESA



1 Yassa Pollo » 16 €

Pollo hecho con salsas y aliño, con arroz blanco



2 Thiebou Djenn » 17,50 €

Arroz típico de Senegal, con pescado, salsa de legumbres y aliño



3 Yassa Pescado » 17,50 €

Pescado frito con salsa de cebolla, patata, y arroz blanco



4 Mafe » 16,50 €

Arroz blanco, carne de ternera con salsa de cacahuete, legumbres y aliño



Thiere » 16,50 €

Couscous negro, con salsa de tomate y carne, cebolla y legumbres de temporada

Thiebou Yapp » 17 €

Arroz con salsa de legumbres, carne y aliño



6



Dibi » 19 €

Chuletas de cordero, con batatas o patatas fritas, verduras, salsa de cebolla caramelizada y mayonesa casera

7

8

Firiir » 20 €

Dorada (1) con verduras, ensalada, patatas o batatas fritas, cebolla caramelizada, mayonesa casera y "salsa picante"



Vermiselle » 15 €

Pasta senegalesa con verduras, carne de ternera / pollo / pescado.

♦ Veggie 15 € / ♦ Pescado 16 €

9

10

Couscous » 15 €

Couscous con verduras, ternera / pollo / pescado, y salsa de cebolla.

♦ Veggie 15 € / ♦ Pescado 16 €



SIN ALCOHOL

Agua Fontvella / Cabreiroa 2 €

Agua con Gas San Pellegrino 3 €

Refrescos 2,50 €

Coca-cola, Coca-cola Zero, Fanta limón,
Fanta Naranja, Sprite, Fuze Tea limón

Red Bull 3 €

Zumos Senegaleses 3 €

♦ **Bissap**: zumo natural de flor de hibisco

♦ **Baobab**: zumo natural del fruto de Baobab

♦ **Gengibre**: zumo natural de jengibre y limón

CAFÉS E INFUSIONES

Grano de cultivo ecologico "Incapto"

Café Toubá (Senegalés) 1 €

Con granos de Selim, de Robusta y especias

Espresso / Ristretto / Americano 1,80 €

Cortado 2,10 €

Café con leche 2,20 €

Carajillo 2,50 €

Té 1,90 €

CERVEZAS 1/3

Estrella Galicia 3 €

Estrella Galicia 3,50 €

00 Tostada / Sin Glúten

Estrella Damm 3 €

1906 3,50 €

CERVEZA TIRADA

Estrella Galicia / Radler

Caña 2 €

Mediana 3 €

Pinta 3,50 €

LICORES

Tenemos copas clásicas desde 8 €. Consultar.

Chupitos

♦ Crema / Hierbas / Limoncello 2,50 €

♦ Jägermaster 3 €

♦ Whisky / Ron añejo 3,50 €

Copa baja con hielo

♦ Crema / Hierbas / Limoncello 3,50 €

♦ Vermut Rojo Espinaler 4,50 €



VINOS



Blanco

♦ "Goleta Azul" Verdejo 2024, DO Rueda 3 € 13 €

♦ "Viña Esmeralda" Torres 2024, DO Penedès 4 € 15 €

♦ "Dilema", Verdejo 2024, DO Rueda 4 € 16 €

♦ "VIX", Xarello DO Cataluña Duran Galan 18 €

*Ecológico sin azúcar

Tinto

♦ "Camino de Castilla" Tempranillo 2023, 4 € 15 €
DO Ribera del Duero

♦ "Tunante de Azabache" Tempranillo 2024, DO Rioja 4 € 16 €

♦ "Pizarras de Otero", Mencia 2023, DO Bierzo 18 €

Rosado

♦ "Nuria de Montargull" Ull de Llebre 2024, DO Penedès 18 €

Cava

♦ "Miguel Pons", Crianza 15 meses, Brut Nature 20 €

♦ "Visiega", Brut 17 €

Cava ecológicos

*Ecológicos sin azúcar

♦ "Mar de Ardora", DO Cataluña Durán Galán, 22 €
Crianza 48 meses, Reserva Brut Nature

♦ Rosado "Loto", DO Cataluña Durán Galán. 24 €
Crianza 20 meses, Reserva Brut Nature

Aperol Spritz 7 €

Bissap Spritz 7 €

Zumo natural de ibiscus con menta y cava

Gin Tonic 8 €

Puerto de Indias / Seagram's / Bombay Sapphire

Ron 8 €

Brugal Añejo / Barceló Añejo

Scotch Whisky 8 €

Ballantine's

Tequila 8 €

José Cuervo Especial Silver / Sombrero Mexicano