

Carta de

Verano

BAOBAB

Para picar y entrantes

Hummus (V) (OSG)	Hummus de garbanzos y calabaza, focaccia de centeno, hinojo y romero, tomate fresco y garbanzos crujientes. (Ap-Fc-G-Se-So)	9,00 €
Croquetas (OV)	Seis croquetas. Dos de espinacas y queso azul, dos de quorn y curry y dos de morcilla vegetal. (Fc-G-H-L-So)	9,00 €
Tartar de calabacín (OV) (SG)	Tartar de calabacín con aguacate, hierbas frescas, zanahoria y queso manchego. (L-M)	9,00 €
Burrata (SG)	Verduras asadas, cebolla caramelizada, burrata, salsa pesto y coulis de tomate. (Fc-L)	12,00 €
Carpaccio de remolacha (OV) (SG)	Remolacha, sandía, melocotón, pistacho, queso de cabra, tzatziki vegano y vinagreta de naranja. (Fc-L-M-So)	9,00 €
Verduras rebozadas (V)	Verduras rebozadas individualmente — calabacín, zanahoria, ajos tiernos y trigueros — con salsa romesco. (Fc-G)	8,50 €
Tacos (V) (SG)	Tortillas de maíz, frijoles, guacamole y ceviche de champiñón. (So)	9,00 €
Pepin rollo de verano (V) (SG)	Pepino, queso de anacardos, apio, zanahoria e higos. (Ap-Fc-Se)	9,00 €



(V) Plato apto para veganos — (OV) Opción vegana
(SG) Plato apto para celíacos — (OSG) Opción Sin Gluten

* Ensaladas

De Cabra (OSG)	Hoja de roble, zanahoria, remolacha, tomate cherry, nueces y tostada de queso de cabra gratinado con vinagreta de miel y mostaza. (Fc-G-L-M)	(l) 9,50 € (C) 12,50 €
Italiana (SG)	Rúcula, mezclum de ensaladas, aguacate, tomate seco, queso parmesano, piñones y salsa pesto verde. (Fc-H-L)	(l) 9,50 € (C) 12,50 €
Ensalada Thai (V) (SG)	Calabacín, zanahoria, pimiento rojo, papaya verde, mango, cilantro, cacahuete, vinagreta de lima, chile y cilantro. (Ap-C-Fc)	(l) 9,50 € (C) 12,50 €
Tabbouleh de quinoa (V) (SG)	Quinoa, melocotón, aguacate, rúcula y menta, con tofu macerado en salsa de chile y naranja. (Ap-Fc-Se-So)	(l) 9,50 € (C) 12,50 €
Kale César (OV) (OSG)	Mezclum de ensaladas con kale, manzana, maíz tierno, croutons de nueces, parmesano, huevo duro, filete de quorn crujiente y nuestra salsa César Baobab. (Fc-G-H-L-M-So)	(l) 9,50 € (C) 12,50 €
De algas (V) (SG)	Mezcla de algas marinas (wakame, agar-agar y nori), espinacas frescas, pepino, tomates cherry, tofu macerado y nabo daikon con aliño de miso dulce. (Se-So)	(l) 9,50 € (C) 12,50 €

Sopas y cremas

Ajoblanco (V)	Almendras, ajo, pan integral, uva, melón y nubes de anís. (Fc-G)	6,00 €
Sopa / Crema del día	Pregunta al camarero/a por la sopa/crema disponible.	6,00 €

Si tiene algún tipo de intolerancia o alergia comuníquelo a nuestro personal. Gracias.

(A) Altramuces — (Ap) Apio — (C) Cacahuetes — (Fc) Frutos de cáscara — (G) Gluten (H) Huevos — (L) Lácteos
(M) Mostaza — (Se) Granos de sésamo — (So) Soja — (Su) Dióxido de azufre y sulfitos

Especialidades Baobab

Arroz negro al curry rojo (V) (SG)	Arroz negro, curry rojo, verduritas salteadas, shitake, cilantro, limón y tofu crujiente. (So-Su)	11,50 €
Milhojas de berenjenas (SG)	Berenjenas, setas a la crema, salsa de tomate y queso Edam. (L)	12,00 €
Moussaka Baobab (OV) (SG)	Berenjenas asadas, salteado de soja y champiñones, patatas asadas y salsa de ajos y yogurt. (H-L)	11,00 €
PM burgers (V) (OSG)	Pan de pimentón, aguacate, portobello, melocotón plancha, bacon tempeh, tomate acompañado de patata rústica y mahonesa de kimchi. (G-Se-So)	11,00 €
Albóndigas de mijo y zanahoria (V) (SG)	Mijo, zanahoria, boniato, verduras salteadas, cacahuetes y salsa de curry, coco y jengibre. (C-Se-So)	11,50 €
Tatín de Tomate (OV)	Tomate, cebolla caramelizada, hojaldre, crema de queso de cabra y alcaparras. (G-L-M)	12,00 €
El Megacanelón	Canelón de setas, foie vegano y bechamel trufada. (G-H-L-So-Su)	12,00 €
Fideuá a la marinera (V)	Fideuá con algas marinas, champiñones y ali-oli de soja y placton. (G-Se-So)	12,00 €
Espagueti integral (V)	Pasta integral, brócoli, shitake, trigueros, salsa de soja y vino blanco, pesto de rúcula y anacardos. (C-Fc-G-Se-Su)	11,00 €
Raviolis de Borraja	Pasta ecológica de borraja, calabaza y mantequilla de salvia. (Fc-G-H-L-Se)	11,50 €

(V) Plato apto para veganos — (OV) Opción vegana
(SG) Plato apto para celíacos — (OSG) Opción Sin Gluten

Postres

Wonton	Pasta crujiente de wonton, mascarpone al limón y frambuesas. (G-H-L)	5,00 €
Sopa de melón (V) (SG)	Melón, cantalupo, sandía, jengibre, menta y helado de limón, pepino y apio. (Ap-So)	5,00 €
Coulant	Coulant de chocolate con helado casero de especias. (G-H-L)	5,00 €
Merenguitos (SG)	Merengue de cacao, crema de maracuyá, frambuesa y café. (H-L)	5,00 €
Vegan Cheesecake (V) (SG)	Base de almendras y dátiles, crema de anacardos y yuzu y cobertura de kiwi y naranja. (Fc-Se-So)	5,00 €
Avena Melocotón (V)	Leche de avena merengada, melocotón, crumble de avena, coco tostado y chocolate. (Fc-G-Se-So)	5,00 €
Surtido de helados	Dos bolas de helado a elegir — vainilla, chocolate, fresa, nata, limón, mango, coco. (G-H-L)	4,50 €

10% de IVA incluido

Si tiene algún tipo de intolerancia o alergia comuníquelo a nuestro personal. Gracias.

(A) Altramuces — (Ap) Apio — (C) Cacahuets — (Fc) Frutos de cáscara — (G) Gluten (H) Huevos — (L) Lácteos
(M) Mostaza — (Se) Granos de sésamo — (So) Soja — (Su) Dióxido de azufre y sulfitos

Bebidas

Agua Mineral (1/2 L)	1,50 €
Agua Mineral (1 L)	2,50 €
Vichy Catalán (1/2 L)	1,80 €
Frixen Cola (bebida de cola de Aragón, ética y social, 200 cl)	1,90 €
Refrescos	2,30 €
Zumo de manzana natural (1 L)	6,00 €
Cerveza Ambar 33 cl (con/sin)	2,30 €
Cerveza artesana Gisberga Trigo 33 cl (Rubia, Aragón)	3,50 €
Cerveza artesana Gisberga Porter 33 cl (Negra, Aragón)	3,50 €
Cerveza Artesana Rondadora 33 cl (Blanca, Aragón)	3,50 €
Cerveza Artesana Grissette Blanche (Rubia, Bélgica) - SG	3,50 €
Cerveza Artesana St.Georgenbräu Kellerbier 50 cl (Tostada, Alemania)	4,00 €
Cerveza Artesana St.Georgenbräu Weissbier 50 cl Trigo (Rubia, Alemania)	4,00 €

Cava y sidra

Sidra natural	8,00 €
Cava Brut Anna Blanc de Blancs	18,00 €
Champagne Charles Courbet	28,00 €

Vino Tinto

Vino de la Casa (Ecológico, Bajo Aragón)	(C) 2,00 € / (B) 8,00 €
Sommos Glarima Roble (Tempranillo, Cabernet y Merlot, Somontano)	(B) 12,00 €
Nietro (Garnacha, Calatayud)	(B) 12,00 €
Viña Pomal (Ecológico, Rioja)	(B) 13,00 €
Urbezo Crianza (Varietales, Cariñena)	(B) 15,00 €
Azpilicuenta Crianza (Tempranillo, Graciano y Mazuelo, Rioja)	(C) 3,00 € / (B) 15,00 €
Enate Crianza (Tempranillo y Cabernet Sauvignon, Somontano)	(B) 16,00 €

Vino Rosado

Urbezo (Merlot, Cariñena)	(C) 2,50 € / (B) 11,00 €
Alquezar (Tempranillo, Garnacha, Aguja, Somontano)	(B) 12,00 €
Lambrusco Monteberin (Módena)	(B) 8,00 €

Vino Blanco

Urbezo (Chardonnay, Cariñena)	(C) 2,50 € / (B) 13,00 €
Nietro (Macabeo, Calatayud)	(B) 13,00 €
Frizz (Verdejo Espumoso 5,5°, Rueda)	(B) 13,00 €
Eresma (Verdejo, Rueda)	(C) 2,50 € / (B) 13,00 €
Sommos Glarima Colección (Gewürztraminer, Somontano)	(B) 15,00 €

(C) Copa — (B) Botella

**Baobab pidió un cambio.
Y le fue concedido.
Pero los deseos no se
complacen porque sí, sin más,
sin sentido. Todo tiene una
razón y un impulso. Todo
tiene un proceso. También
los cambios. Y hasta el que
parece más superficial, el
estético, merece atención.**

Marie Cloude Tourillon
La artesanía del espacio

Como Baobab quería ser más Baobab, como pedía autenticidad y a la vez sentido práctico, atrevimiento tranquilo, fresca con calma, energía y madurez, un acercamiento a su espíritu más natural, una espontaneidad cercana, pues le fue concertada una cita con Marie Cloude Tourillon. Arquitecta. Canadiense, de Montreal, pero enraizada en Biescas. Alegre, positiva y entusiasta. Muy fan de la escalada y de la actividad social, pero también de la calma y la soledad. Con experiencias muy diversas a sus espaldas en el desarrollo de proyectos arquitectónicos, afrontar el reto de reformar Baobab, con todos sus deseos, ha sido una de las experiencias más enriquecedoras que recuerda.

¿Cómo es Marie Cloude Tourillon arquitecta?

Me encanta tocar todos los aspectos de mi trabajo, no me especializo. Me gusta el trato con los clientes, el hecho de que alguien me cuente lo que quiere o necesita o ha soñado y poder trabajar con ello para que acabe convirtiéndose en algo que se puede ver y tocar. Si trabajara sólo en el plano teórico, me faltaría algo; materializar el proyecto. Disfruto de todo el proceso, incluso de la parte de supervisión de obra porque me permite entender que puede haber otras opciones o tener en cuenta aspectos que no había previsto. La arquitectura es la creación del continente, no

incluye necesariamente los pequeños detalles, pero para mí es óptimo llegar a ese nivel. El trabajo global es lo que más me llena.

¿Qué te pidió Baobab?

El deseo más práctico y claro era el "fresh bar", que permitía ampliar horarios y ofrecer servicios nuevos. Era un motivo para evolucionar, para crecer. La idea más etérea, más profunda, que planteaban las 4 personas responsables del Baobab era que el local les representase, trasladar al espacio lo que habían conseguido con la imagen gráfica. Y a la vez, surgió la posibilidad de ampliar el local, con lo que una reforma puntual se convirtió en un planteamiento más profundo.

Estoy acostumbrada a clientes individuales. Trabajar con 4 personas fue un reto. La energía era muy interesante, porque me permitió enriquecerme con todo el proceso,



con las aportaciones de esas 4 personas. Para mí, el diseño no es encerrarme sola y llegar con una solución. Fue un lujo contar con tiempo para hacer las cosas con calma. Hoy día es difícil de conseguir. Entendieron muy bien que es un

proceso que busca un resultado pero que el camino está abierto a la exploración. Querían formas orgánicas, mesas más redondas, curvas... lo intentamos, pero partíamos de un local con características determinadas. Así que esas intenciones se plasmaron en pequeños detalles: suavizando aristas, creando formas no agresivas, utilizando materiales naturales como la arcilla en las paredes, buscando artesanía en las baldosas frente a la barra. Si os fijáis, no hay dos iguales. El color fue lo más fácil. Está muy presente en la imagen gráfica: atractivo, con energía y calma a la vez, que transmitiera madurez pero también frescura... Nos permitimos atrevimiento en el colorido y en las texturas. Nos lanzamos. Y agradezco que me ayudaran a hacerlo.

Además, no creo en los proyectos cerrados. Es importante que dejen lugar a la evolución, tienen que estar vivos.

¿Tiene mucha importancia el espacio a la hora de comer?

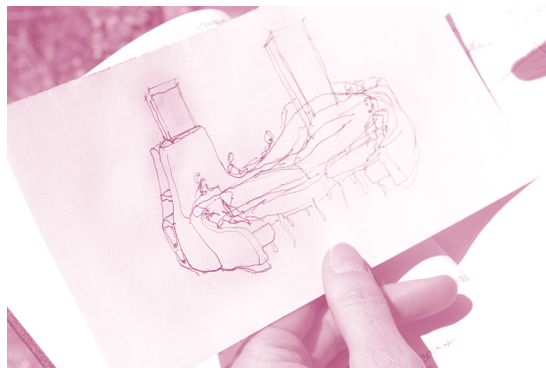
Es importante, pero no puede llevarse el protagonismo. Lo que me gustaría escuchar de la gente que pase por el restaurante es que han estado a gusto. Tiene que haber una coherencia entre la comida, el servicio y el ambiente. Debe ser un todo, pero transmitirlo de forma inconsciente, sin que se note. El objetivo no es que la gente comente "¡guau! vaya diseño". El telón de fondo acompaña, pero no debe ser lo más importante.

Otro aspecto es que el diseño del espacio es importante a la hora de funcionar. En Baobab trabaja mucha gente cada día y hay que ser prácticos. Entre las aportaciones de todos, encontramos el

equilibrio entre el riesgo, la contención y la practicidad.

¿Qué es lo que has intentado transmitir en la reforma de Baobab?

No puedo definirlo en pocas palabras. Querían encontrar cosas que les motivaran, pero no buscaban un diseño de



moda. Su proceso era muy honesto. No se trata de salir en revistas porque la decoración sea lo que se lleva. Este restaurante está llevado con mucho cariño y con mucha pasión. Ponen muchísima energía y reflexionan mucho sobre cómo mejorar. Están muy entregados al proyecto y a mí no me costó implicarme. Me encanta ese entusiasmo. Transmite una energía muy positiva. Por eso, he querido crear un espacio al que no se le puedan poner adjetivos. No es una cadena. Hay sólo un Baobab. Pues que el local también sea único, sin seguir tendencias. Auténtico y hecho con cariño.

Si lo sienten suyo, ahí está el éxito, porque lo que querían era un local que finalmente les representara.

Y tú, ¿qué te llevas de Baobab?

Me llevo un recuerdo maravilloso de este trabajo. Mi trabajo es traducir unos deseos, unas ideas en algo

material. Pero para crear un todo coherente no hay una receta. Hay que conversar, debatir... Eso permite llegar más lejos. De hecho, mi trabajo no es traer mis ideas a las casas o locales de los demás, sino llevar sus ideas más allá. Y en el caso de Baobab, me han permitido ir más allá de mis ideas.

Me han permitido vivir intensamente el proceso y eso me ha permitido aprender más.

¿Nos cuentas algún truco de tu trabajo?

Me gusta respetar elementos que tienen un valor sentimental. Aunque yo no los haya escogido

ni les vea encaje inicialmente. En Baobab me ha pasado con algunos objetos. Por ejemplo la lámpara de la entrada con forma de ajos. Mi primera reacción al oír que les gustaría conservarla fue "ya veremos". Pero al final, me pareció interesante no partir de cero. Lo preexistente, si tiene un valor sentimental por lo que sea, es un ingrediente más con el que trabajar.

Nos queda claro. Marie Cloude se siente satisfecha con el resultado. Como Mary Poppins cuando ha acabado su trabajo y se va: "Siento que hemos conseguido esa mezcla de impacto, con frescura pero sin pasarse. Natural. Es lo que entendí que era "su Baobab".

To nibble and starters

Hummus (V) (SGO)	Chickpea and pumpkin hummus with homemade fennel seeds and rosemary bread. (Ap-Fc-G-Se-So)	9,00 €
Homemade croquettes (VO)	Six croquettes: two of spinach and blue cheese, two qüorn-curry and two of vegan "morcilla". (Fc-G-H-L-So)	9,00 €
Zuchinni tartar (VO) (SG)	Zuchinni tartar with avocado, fresh herbs, carrot dressing and "manchego" cheese. (L-M)	9,00 €
Burrata (SG)	Roasted vegetables and caramelized onion with fresh burrata, pesto sauce and tomato coulis. (Fc-L)	12,00 €
Beet Carpaccio (VO) (SG)	Beet root, watermelon, peach, pistachio, goat cheese and vegan tzatziki. (Fc-L-M-So)	9,00 €
Tempura (V)	Breaded vegetables with romesco sauce and soya "ali-oli". (Fc-G)	8,50 €
Tacos (V) (SG)	Three mini corn tortillas with red beans, guacamole, pickled mushrooms and red onion. (So)	9,00 €
Summer Rollrawce (V) (SG)	Cucumber, cashew cheese, celery, carrot and figs. (Ap-Fc-Se)	9,00 €

• Integral and organic bread baked in a wood oven •
Artisanal bread
1,50 €
breadbasket

Salads

Goat cheese (SGO)	Oak leaf lettuce, carrots beetroot, walnuts, cherry tomatoes and a toast of warm goat cheese with a honey vinaigrette. (Fc-G-L-M)	(l) 9,50 € (S) 12,50 €
Italian (SG)	Rocket, avocado, dried tomatoes, parmesan cheese and green pesto sauce. (Fc-H-L)	(l) 9,50 € (S) 12,50 €
Thai salad (V) (SG)	Zuchinni, carrot, red pepper, green papaya, mango, peanuts and lime, chili and coriander vinaigrette. (Ap-C-Fc)	(l) 9,50 € (S) 12,50 €
Quinoa Tabbouleh (V) (SG)	Quinoa, peach, avocado, arugula and mint with orange and chili macerated tofu. (Ap-Fc-Se-So)	(l) 9,50 € (S) 12,50 €
Kale Cesar (VO) (SGO)	Mezclum, kale, apple, sweet corn, nut crackers, parmesan, boiled egg, crunchy quorn filet and our special Baobab Caesar's sauce. (Fc-G-H-L-M-So)	(l) 9,50 € (S) 12,50 €
Seaweed salad (V) (SG)	Mixed seaweed (wakame, agar-agar, nori), fresh spinach, cucumber, cherry tomatoes, macerated tofu and daikon with sweet miso dressing. (Se-So)	(l) 9,50 € (S) 12,50 €

Soup

Ajoblanco (V)	Almond, garlic, whole wheay bread, grape, melon and anise marshmallow. (Fc-G)	6,00 €
Soup/ Creamy soup of the day	Ask for the aviable Soup/ Creamy soup of the day.	6,00 €

If you have any intolerance or allergy please inform our staff. Thank you.

(A) Altramuces — (Ap) Apio — (C) Cacahuetes — (Fc) Frutos de cáscara — (G) Gluten (H) Huevos — (L) Lácteos
(M) Mostaza — (Se) Granos de sésamo — (So) Soja — (Su) Dióxido de azufre y sulfitos

Baobab's Specialities

Red Curry black rice (V) (SG)	Red curried, black rice, vegetable sauted, shitake, coriander, lemon and crunchy tofu. (So-Su)	11,50 €
Aubergine Millefeuille (SG)	Aubergine millefeuille with creamy mushrooms, tomato sauce and cheese. (L)	12,00 €
Baobab moussaka (VO) (SG)	Roasted aubergines with mushrooms and soya filling, tomato, potato and grilled with yogurt and garlic sauce. (H-L)	11,00 €
PM burgers (V) (OSG)	Paprika bread, avocado, portobello, roasted peach, bacon tempeh, tomato with rustic potato and kimchi mayonnaise. (G-Se-So)	11,00 €
Millet Balls (V) (SG)	Millet, carrot, sweet potato, sauted vegetables, and curry, coconut and ginger sauce. (C-Se-So)	11,50 €
Tomato Tatin (VO)	Tomato, caramelized onion, puff pastry, goat cheese cream and capers. (G-L-M)	12,00 €
The Megacanelon	Mushroom and vegan foie great canelón with truffle bechamel. (G-H-L-So-Su)	12,00 €
Fideua (V)	"Fideua" with seaweed, mushrooms and soya and plancton "ali-oli". (G-Se-So)	12,00 €
Noodles (V)	Whole wheat noodles with soya and white wine sauce with red onion, green asparagus, broccoli, shitake and spinach with kale and cashew pesto. (C-Fc-G-Se-Su)	11,00 €
Pumpkin raviolis	Borage green ravioli stuffed with pumpkin with sage butter sauce. (Fc-G-H-L-Se)	11,50 €

(V) Dish suitable for vegans — (VO) Vegan option

(SG) Dish suitable for coeliacs — (SGO) Gluten Free Option

Desserts

Wonton Pastry	Crunchy wonton pastry, lemon mascarpone and raspberries. (G-H-L)	5,00 €
Melon Soup (V) (SG)	Melon, cantaloupe, watermelon, ginger, mint and lemon, cucumber and celery ice cream. (Ap-So)	5,00 €
Coulant	Chocolate cake with creamy chocolate inside, chai tea ice cream and hot chocolate. (G-H-L)	5,00 €
Merenguitos (SG)	Cacao meringue, passion fruit cream, raspberry and coffee. (H-L)	5,00 €
Vegan Cheesecake (V) (SG)	Vegan cheesecake with almond and date base, cashew and yuzu filling and orange&kiwi coberture. (Fc-Se-So)	5,00 €
Peach Oats (V)	Oat spiced milk, peach, roasted coconut oat crumble and chocolate mousse. (Fc-G-Se-So)	5,00 €
Ice Cream assortment	Two ice cream flavors to choose – vanilla, chocolate, strawberry, mango, coconut, lemon and cream. (G-H-L)	4,50 €

All prices in € / 10% VAT included

If you have any intolerance or allergy please inform our staff. Thank you.

(A) Altramuces – (Ap) Apio – (C) Cacahuètes – (Fc) Frutos de cáscara – (G) Gluten (H) Huevos – (L) Lácteos
(M) Mostaza – (Se) Granos de sésamo – (So) Soja – (Su) Dióxido de azufre y sulfitos

Drinks*

Still water (1/2 L)	1,50 €
Still Water (1 L)	2,50 €
Sparkling Water (1/2 L)	1,80 €
Frixen Cola (local and ethical cola refreshment, 200 cl)	1,90 €
Refreshments	2,30 €
Ecologic apple juice (1 L)	6,00 €
Ambar beer 33 cl (with alcohol / without alcohol)	2,30 €
Gisberga Wheat creft beer 33 cl (Lager, Aragón)	3,50 €
Gisberga Porter Craft beer 33 cl (Dark, Aragón)	3,50 €
Artisan beer Rondadora 33 cl (Wit, Aragón)	3,50 €
Artisan beer Grissette Blanche (Lager, Belgium) - SG	3,50 €
St. Georgenbräu Kellerbier Craft beer 50 cl (Toast, Germany)	4,00 €
St. Georgenbräu Weissbier Wheat Craft beer 50 cl (Lager, Germany)	4,00 €

Cava & Cider

Natural Cider	8,00 €
Cava Brut Anna Blanc de Blancs	18,00 €
Champagne Charles Courbet	28,00 €

Red Wine

Vino de la Casa (Ecológico, Bajo Aragón)	(C) 2,00 € / (B) 8,00 €
Sommos Glarima Roble (Tempranillo, Cabernet y Merlot, Somontano)	(B) 12,00 €
Nietro (Garnacha, Calatayud)	(B) 12,00 €
Viña Pomal (Ecológico, Rioja)	(B) 13,00 €
Urbezo Crianza (Varietales, Cariñena)	(B) 15,00 €
Azpilicueta Crianza (Tempranillo, Graciano y Mazuelo, Rioja)	(C) 3,00 € / (B) 15,00 €
Enate Crianza (Tempranillo y Cabernet Sauvignon, Somontano)	(B) 16,00 €

Rose Wine

Urbezo (Merlot, Cariñena)	(C) 2,50 € / (B) 11,00 €
Alquezar (Tempranillo, Garnacha, Aguja, Somontano)	(B) 12,00 €
Lambrusco Monteberein (Módena)	(B) 8,00 €

White Wine

Urbezo (Chardonnay, Cariñena)	(C) 2,50 € / (B) 13,00 €
Nietro (Macabeo, Calatayud)	(B) 13,00 €
Frizz (Verdejo Espumoso 5,5°, Rueda)	(B) 13,00 €
Eresma (Verdejo, Rueda)	(C) 2,50 € / (B) 13,00 €
Sommos Glarima Colección (Gewürztraminer, Somontano)	(B) 15,00 €

(C) Cup — (B) Bottle

