

Nossa história

TANMAY & SAMARTH
Fundadores do Baba

Dois irmãos de Jaipur, Rajastão - Índia, que encontraram no Brasil o lugar ideal para realizar um sonho. Samarth trouxe sua paixão pela gastronomia; Tanmay, pelo empreendedorismo. Juntos, criaram o Baba para compartilhar a riqueza da culinária indiana e levá-la cada vez mais longe.

FAEZ SHAMIM
Chef Executivo

Com mais de 30 anos de experiência em gastronomia, incluindo sua trajetória como proprietário do Outback Steakhouse em Nova York, encontrou no Baba a oportunidade de unir sua expertise ao sonho dos irmãos de compartilhar a autêntica culinária indiana no Brasil.



Baba Culinária Indiana

No Baba, cada prato é uma porta de entrada para a Índia. Nossa cozinha parte de receitas e tradições que atravessam gerações e diferentes regiões do país. São sabores que carregam histórias e que convidam você a conhecer a Índia de um jeito simples e muito especial: à mesa.

Acreditamos que comida também é uma forma de viajar. Por isso, criamos o Baba como um espaço de encontro com a cultura indiana, através da gastronomia, da música, das cores, das celebrações e das histórias que a tornam tão diversa.

Cada visita ao Baba é um convite para comer, descobrir e viver um pouco da Índia, sem sair do Brasil.

Sinta-se em casa! Namastê





Sequência Indiana

R$129 por pessoa

Experiência completa para mergulhar nos sabores da Índia

SAMOSA | *entrada*
Pastel indiano recheado com batatas e especiarias, levemente apimentado

HONEY CHILLI CHICKEN | *entrada*
Frango empanado com toque agridoce, levemente apimentado

PROTEÍNA + CURRY | *prato principal*
Escolha sua combinação na página ao lado

CHANA HARIYALI | *acompanhamento*
Salada refrescante à base de grão-de-bico, chutney de hortelã, tomate, cebola roxa e pedaços de massa crocante

ARROZ BASMATI | *acompanhamento*
Arroz indiano de grãos longos e leves

NAAN | *acompanhamento*
Pão indiano mundialmente famoso, finalizado com manteiga e alho

KHEER | *sobremesa*
Sobremesa clássica indiana preparada com arroz, leite, cardamomo, açafrão genuíno importado - finalizada com amêndoas

1 ESCOLHA A PROTEÍNA DA SUA SEQUELA INDIANA

FRANGO
Cubos de frango lentamente marinado

PANEER
Queijo indiano preparado na casa

CAMARÃO
Camarões sem cauda, grelhados
+ R$20 na Sequência Indiana

2 ESCOLHA UM MOLHO CURRY PARA ACOMPANHAR

Do mais suave ao mais apimentado

BUTTER MASALA 🌶
Cremoso e suave, levemente temperado

KORMA 🌶
Temperado e super aromático, com especiarias inteiras

TIKKA MASALA 🌶🌶
Bem temperado e picante (mas não tanto quanto na Índia)

MALABARI *(vegano)* 🌶🌶🌶
Encorpado e bem apimentado, com especiarias inteiras





Drinks Autorais



TAJ MAHAL | *com álcool 36*

Gin, Martini Bianco, xarope de flor de sabugueiro, espuma de gengibre, limão e chuva de hibisco. Drink cítrico e levemente doce, com excelente equilíbrio



DELHI | *com álcool 38*

Xarope de maracujá, purê de manga, geleia de morango com pimenta, limão e vodka. Drink doce, frutado e refrescante



MUMBAI | *com álcool 34*

Spiced rum, Lilikoi (xarope de maracujá com especiarias indianas), limão e hortelã. Drink herbal e levemente amargo

Drinks Autorais



NOVA DELHI | *sem álcool 34*

Xarope de maracujá, purê de manga, geleia de morango com pimenta, limão. Drink doce e frutado



ÂMBAR | *sem álcool 26*

Suco de laranja, chá indiano, limão e xarope de gengibre. Refrescante e levemente cítrico



LASSI DE MANGA | *sem álcool 28*

A bebida mais tradicional da Índia. Preparada com manga, iogurte, leite e xarope de cardamomo. Doce, cremosa e refrescante

ÁGUA COM OU SEM GÁS *7*





À la carte

PRATOS PRINCIPAIS

Todos acompanham Arroz Basmati e Naan

GRÃO-DE-BICO MALABARI *(vegano) 82*

PANEER BUTTER MASALA *(vegetariano) 95*

FRANGO BUTTER MASALA *95*

CAMARÃO BUTTER MASALA *115*

FRANGO TIKKA MASALA *95*

ACOMPANHAMENTOS *(extras)*

SAMOSA *32*
Mini pastéis recheados com batata e especiarias

HONEY CHILLI CHICKEN *42*
Frango empanado com toque agridoce

CHANA HARIYALI *36*
Salada refrescante à base de grão de bico

ARROZ BASMATI *22*
Arroz indiano de grãos longos

NAAN *18*
Pão indiano amanteigado ao alho

KHEER *24*
Sobremesa clássica indiana