

# MENÚ SIN GLUTEN



*Nuestros tres Budas Piratas, representan la Tolerancia, Libertad y Respeto, son una mujer, un transexual y un hombre, mostrando la diversidad de la sexualidad humana. Son de diferentes colores que representan las variadas creencias espirituales. Están sentados en un bar, sugiriendo uno de los muchos posibles contratiempos en el viaje de nuestra vida hacia la paz y el amor. Meditan sobre la Blanca Luz de la Consciencia y sobre el buda que cada uno de nosotros ha sido alguna vez, cuando nacimos, y que podemos volver a ser.*

*Tome nota que los platos marcados con ( \* )  
pueden pedirse sin gluten.*

*Por favor, comuníquaselo a tu camarero/a.*

## **DELICADEZA**

### **CAVIAR**

Iraní - Perle Imperial, 30g. 95

### \* **OSTRAS**

Francés - Fin de Claire n3. 7

## **CRUDO**

### **CARPACCIO NIKKEI DE TERNERA**

Ternera orgánica ibicenca, fruta de la pasión, aguacate, granada, raíz de Taro crujiente y aceite de oliva extra virgen. 25

## **CAMPO**

### **BERENJENA CON MISO (V)**

Berenjena asada con miso caramelizado, ensalada de hojas frescas y aderezo de tamarindo y perlas de balsamico blanco. 19

### **ENSALADA DE PAPAYA (V)**

Papaya verde desmenuzada, chalota crujiente, cilantro, lima y salsa de chili. 18

## **SOPA**

*(Porciones individuales)*

### **SOPA DE MISO**

Setas shiitake, tofu, algas wakame y cebolleta. 9

### **TOM KHA** *(Tofu (v), pollo o gambas)*

Leche de coco, citronela, lima kaffir, setas y fideos de arroz. 12

## **TIERRA**

### \* **CHULETAS DE CORDERO ESPECIADO**

Marinadas en yogurt y especias mediterráneo, chutney de mango, pan Naan con idiazábal, pepino curtido y raita. 37

### **COSTILLAS DE CERDO IBERICO**

Cerdo Iberico orgánico, marinado en cinco especias chinas, braseado en salsa de ostras, chili, cilantro y hojas de lima kaffir. 28

*Tome nota que los platos marcados con ( \* )  
pueden pedirse sin gluten.*

*Por favor, comuníquaselo a tu camarero/a.*

## **MAR**

### **BACALAO NEGRO DE ALASKA**

Bacalao negro salvaje de Alaska marinado y asado con miso, setas de cardo y jengibre encurtido. 42

### \* **BOGAVANTE CANADIENSE**

Bogavante entero al wok con 5 especias, bok choy, setas shimeji, salsa de miel y jengibre y arroz jazmín. 48

### **CANGREJO REAL ESTILO KOWLOON**

Cangrejo real salvaje de Alaska asado con salsa cremosa de tobanjan picante, rodajas de lima y copos de chilli. 56

### **SALMÓN MARACUYÁ**

Lomo de salmón ecológico, salteado de fideos de arroz, setas silvestres, tirabeques, salsa de miel, soja y fruta de la pasión. 32

## **CURRY**

*(Servido con arroz jazmín)*

### **CURRY MALAYO DE GAMBAS TIGRE**

Gambas tigras salteadas en wok, salsa de curry y tamarindo con leche de coco y papadums. 29

## **SIDES**

### **EDAMAME**

Vainas de soja al vapor con sal Maldon. 9

○

Salteadas picantes con chalotas y sambal oelek de Indonesia. 9

### \* **PAD THAI**

*(Tofu (v), pollo o gambas)*

Fideos de arroz salteado con brotes de soja, huevo, cacahuets tostados, cilantro y salsa de tamarindo. 17

### \* **WOK DE ARROZ FRITO**

*(Tofu (v), pollo o gambas)*

Salteado con mango, cebolleta, apio, huevo, salsa chili y ajo, salsa de ostra y cebollino. 17

### \* **VERDURAS SALTEADAS**

Pak choy, tofu, okra, espárragos, verduras de temporada, ajo, jengibre y salsa de ostras. 17

*Tome nota que los platos marcados con ( \* )  
pueden pedirse sin gluten.*

*Por favor, comuníquaselo a tu camarero/a.*

Aquí en Bambuddha tratamos de colaborar con el medio ambiente eligiendo pescado y marisco extraído de forma sostenible. Nuestro marisco proviene en medida de lo posible de pesqueras salvajes cuidadosamente administradas y de granjas de alimentación ecológica.

## **SASHIMI** (6 / 12 piezas)

### **AKAMI**

Atún. 20 / 38

### **OTORO**

Ventresca de atún. 25 / 47

### **CHUTORO**

Atún medio graso. 25 / 47

### **SAKE**

Salmón. 17 / 31

### **HAMACHI**

Yellowtail. 20 / 38

### **SUZUKI**

Lubina. 17 / 31

## \* **NIGIRI** (2 piezas)

### **AKAMI**

Atún. 13

### **OTORO**

Ventresca de atún. 14

### **CHUTORO**

Atún medio graso. 14

### **SAKE**

Salmón. 11

### **EBI**

Gambas. 12

### **SUZUKI**

Lubina. 11

### **HAMACHI**

Yellowtail. 13

### **WAGYU**

Marcado a la llama. 16

## **HOSOMAKI** (6 piezas)

**EBI** (Gambas). 14

**AGUACATE**. 11

**SAKE** (Salmón). 14

**KAPPA** (Pepino). 11

**SPICY TEKA** (Atún). 16

**SHIITAKE**. 12

**TEKA** (Atún). 16

*Tome nota que los platos marcados con ( \* )  
pueden pedirse sin gluten.*

*Por favor, comuníquaselo a tu camarero/a.*

## **SUGERENCIAS**

### \* **BAMBUDDHA NIGIRI** (10 piezas)

Salmón torchado, Atún tataki, Vieira, captura del día y Wagyu marcado a la llama. 55

### **BAMBUDDHA SASHIMI** (24 piezas)

Akami atún, Chutoro atún, Otoro atún, Hamachi, Salmón, Amaebi y captura del día. 65

## **URAMAKI** (8 piezas)

### \* **CANGREJO CRUJIENTE DE CONCHA BLANDA**

Cangrejo de concha blanda frito, mayonesa de kizami wasabi, cubierto de atún y miel de mirin y togarashi. 32

### **FLORES Y HIERBAS DE IBIZA (V)**

Palmito, aguacate, tomate fresco, albahaca, micro mesclun, flores y polvo de remolacha. 24

### \* **KING CALIFORNIA**

Cangrejo real de Alaska, aguacate, mayonesa japonesa, pepino, pimienta de Jamaica, semillas de sésamo y tobiko naranja. 26

### **MEDITERASIAN (V)**

Tomate seco, tofu ahumado, rúcula ibicenca, aguacate, crema de tobanjan, envuelto en berenjena asada y cebollino. 21

### **NEW YORK**

Salmón o atún con aguacate y sesamo. 22

### **PHILLY**

Salmón o atún con Philadelphia, aguacate y sesamo. 22

### **SPICY SALMON**

Salmón marinado en salsa de lima y mango, papaya verde, cubierto de manzana marinada con mirin y jugo de lima. 26

### **SPICY TUNA TATAKI**

Tataki de atún marinado en ito togarashi frito y aji panga, rúcula, kimchi, pepino. 29

### **TORCHED SALMON**

Broccolini, aguacate, miso, huevas ikura, cubierto con salmón torchado marinado en miso y teriyaki. 28

*Tome nota que los platos marcados con ( \* )  
pueden pedirse sin gluten.*

*Por favor, comuníquaselo a tu camarero/a.*

## **POSTRES**

### **ANNI XIAN BING**

Crème brûlée de mango y jengibre con mango caramelizado y coco fresco. 11

### **CREMOSO DE YUZU, PIÑA Y RUIBARBO**

Cítricos cremosos, piña asada, espuma de yogur tropical y confitura de ruibarbo. 14

### **KIETSU**

Tarta de queso y haba tonka, cerezas y bizcocho de yogur. 13

### **HELADOS CASEROS**

Vainilla, Chocolate, Cocolate Vegano, Fresa, Coco, Jengibre y Te verde. 4.50

### **SORBETES CASEROS**

Lima, Mango, Frambuesa & Aperol. 4.50