

# COMIDA



*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.*

Cenar siempre ha estado en el corazón de toda la familia y las reuniones sociales. El estilo asiático de servir la comida, que está basado en 'compartir', sustituye el estilo más formal europeo de entrante y plato principal, permite que nuestros huéspedes disfruten de una conexión cercana, mientras prueban una selección más amplia de platos.

## **MENÚ DEGUSTACIÓN**

*Sólo por mesa completa - 100 por persona.*

### **YUZU HAMACHI**

Sashimi de hamachi hiramasa de granja sostenible, salsa de ciruela japonesa, chile rojo, jugo de yuzu y albahaca fresca.

### **ENSALADA DE TERNERA PICANTE (C)**

Ternera orgánica, marinada y sellada, mango, judías verdes, menta, albahaca, cacahuets y aderezo tailandés picante.

### **SELECCIÓN DE DIM SUM**

Gyozas de ternera y Empanadillas fritas de trufa.

### **CANGREJO REAL ESTILO KOWLOON**

Cangrejo real salvaje de Alaska asado con salsa cremosa tobanjan picante y copos de chili.

### **HAMBURGESA WAGYU**

Mini hamburguesa de ternera orgánica, mermelada de chili, bollo chino al vapor y salsa Zhong.

### **COSTILLAS DE CERDO IBERICO**

Cerdo iberico orgánico, marinado en cinco especies chinas, braseado en salsa aromática de ostras, chili, cilantro y hojas de lima kaffir.

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

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

### **KIETSU**

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

### **PANNACOTTA DE TOFFE Y CEREALES**

Con ganache de chocolate y miso, cereales caramelizados y arena de mantequilla salada.

## **MARIDAJE DE VINO**

*Mas 72.*

### **LE ROSÉ DE ANTIDOTO**

Tinto Fino | Ribera del Duero, España

### **SAINT CLAIR**

Sauvignon Blanc | Marlborough, Nueva Zelanda

### **MARIMAR**

Pinot Noir | Russian River Valley, California, EE.UU

### **SECRET DEL PRIORAT**

Garnacha Tinta y Cariñena | Priorat, España

# DELICADEZA

## CAVIAR

Iraní - Perle Imperial, 30g. 95

## OSTRAS

Francés - Fin de Claire n3. 7

# CRUDO

## TARTAR DE ATÚN COREANO

Atún salvaje de pesca sostenible, kimchi casero y salsa de pimiento rojo asado y nueces. 26

## 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

## ENSALADA DE PAPAYA (V)

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

## 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 TERNERA PICANTE

Ternera orgánica ibérica marinada y sellada, mango, cacahuètes, judías verdes, menta, albahaca y aderezo tailandés picante. 25

## FALSO RAVIOLO (V)

Remolacha con tofu ahumado al miso, mayonesa de trufa vegano y curry rojo crumple. 21

# 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

## **DIM SUM**

*(Porciones de bocado, cocidas al vapor que 'Te llegan al corazón')*

### **GYOZAS DE TERNERA**

Ternera orgánica ibérica marinada en nam prik, piña, albahaca thai y chili tostado. 19

### **ROLLITOS DE PRIMAVERA (V)** *(4 por ración)*

Setas salvajes chinas, bok choy, brotes de soja, vermicelli y salsa agrídulce. 15

### **EMPANADILLAS FRITAS DE TRUFA (V)**

Trufa negra, tofu, shiitake, bok choy y vinagreta balsámica con miel. 18

### **SELECCIÓN DE DIM SUM** *(6 por ración, 3 cada una)*

Gyozas de ternera y Empanadillas fritas de trufa. 28

## **BAOS**

*(Bollos chinos caseros al vapor, 2 por ración)*

### **CANGREJO DE CONCHA BLANDA**

Cangrejo de concha blanda frito con especias indias, shiso, "pico de gallo", piña, cilantro y salsa paharganj. 27

### **HAMBURGESA WAGYU**

Mini hamburguesa de ternera orgánica, mermelada de chili y salsa de Zhong. 26

# TIERRA

## **POLLO SATAY**

Pollo orgánico Ibérico en brochetas de bambú a la plancha, servido con salsa de cacahuete thai y curry rojo. 18

## **PATO CRUJIENTE**

Aromático pato asado al estilo chino, pepino, puerro, tortitas chinas, chilli dulce y salsa de ciruela & hoisin. 36

# MAR

## **BACALAO NEGRO DE ALASKA**

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

## **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

*(Todos servidos con arroz jazmín)*

## INDONESIA LAKSA (V)

Seta de cardo, fideos de arroz, tofu, calabaza, cilantro y curry amarillo estilo indonesio. 26

## CURRY MALAYO DE GAMBAS TIGRE

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

## CURRY MASSAMAN DE CORDERO

Paletilla de cordero ibérico orgánico, patatas, cacahuets, cilantro y leche de coco con canela y anís estrellado. 27

## CURRY VERDE TAILANDÉS DE POLLO

Pollo ibérico orgánico, verduras de temporada, cilantro y salsa de curry verde con leche de coco. 27

## CURRY ROJO TAILANDÉS DE PATO

Confit de muslo pato crujiente, verduras de temporada, piña, cilantro y salsa de curry rojo con leche de coco. 28

# SIDES

## EDAMAME

Vainas de soja al vapor con sal Maldon. 9

○

Salteadas picantes con chalotas y sambal oelek de Indonesia. 9

## ARROZ JAZMÍN

Arroz jazmín aromatizado al vapor con duo de sésamo. 6

## TORTITAS CHINAS O TACOS (V)

Porción adicional. 5

## SELECCIÓN DE PANES Y PAN DE GAMBAS

Servidos con hummus y tapenade de aceitunas negras. 5

## 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

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

## **NIGIRI** (2 piezas)

### **AKAMI**

Atún. 13

### **HAMACHI**

Yellowtail. 13

### **CHUTORO**

Atún medio graso. 14

### **OTORO**

Ventresca de atún. 14

### **EBI**

Gambas. 12

### **SAKE**

Salmón. 11

## **HOSOMAKI** (6 piezas)

**EBI** (Gambas). 14

**AGUACATE**. 11

**SAKE** (Salmón). 14

**KAPPA** (Pepino). 11

**SPICY TEKA** (Atún). 16

**SHIITAKE**. 12

**TEKA** (Atún). 16

## **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

### **EBI TEMPURA**

Tempura de gambas, espárrago verde, aguacate, mayonesa picante y mermelada de cebolla. 26

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

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

### **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**

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



# POSTRES

## **ESPUMA DE COCO**

Con dulce de leche, plátano, polvo de galleta Oreo y raíces de chocolate con leche y cacahuets. 13

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

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

## **PANNACOTTA DE TOFFE Y CEREALES**

Con ganache de chocolate y miso, cereales caramelizados y arena de mantequilla salada. 11

## **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