



Gracias por su interés en Bambuddha.

A continuación encontrará nuestros menús degustación para grupos desde 14 hasta 40 invitados.

Todas las opciones son menús para compartir, donde los platos se colocan en el centro de la mesa en cuanto están listos.

Esto permite que cada huésped pruebe varios de nuestros platos fusión, inspirados en la antigua Ruta de las Especias desde Cádiz, España, hasta Osaka, Japón.

WhatsApp: +34 654 51 21 30
reservations@bambuddha.com
Ctra. San Juan km 8.5
07840 Santa Eulalia | Ibiza
www.bambuddha.com



MENÚ TANTRA

SPICY TUNA SMOKE FURIKAKE

Rol de atún picante con rúcula y furikake ahumado.

ENSALADA DE PAPAYA (V)

Papaya verde desmenuzada, chalotas, cilantro, hierbabuena, aderezo tailandés y cacahuete triturado.

GYOZAS DE TERNERA

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

CANGREJO DE CONCHA BLANDA (BAO)

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

PAD THAI (N)

Fideos de arroz salteado con verduras de temporada, brotes de soja, huevo, cacahuetes, cilantro y salsa de tamarindo.

POLLO CRUJIENTE ESTILO VIETNAMITA (N)

Muslo de pollo ibérico ecológico rebozado, crumble de curry rojo con mermelada de jalapeño y menta.

ANNI XIAN BING

Crema brulee de mango, infusionado con lima kafir, lemongrass y jengibre.

90€ Por persona

(IVA incluido)



MENÚ ERÓTICO

AJIPANGA TIRADITO CHUTORO

Atún salvaje pescado de manera sostenible con salsa de ciruela, vinagreta de chile y albahaca.

SHUMAI DE MARISCO

Gambas rojas y bacalao negro, chili thai, vino de shaoxing, lima kaffir y tobiko rojo.

SALMON PHILLY URAMAKI

Salmón con queso crema, aguacate y sesamo.

LUBINA DOUCHI

Lubina frita con salsa de judías negras, bok choy y furikake

HAMBURGUESA WAGYU (BAO)

Mini hamburguesa de ternera orgánica, mermelada de tomate cherry y pimienta roja, shiso morado y salsa Zhong.

CURRY ROJO TAILANDES DE PATO

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

PANACOTTA DE TOFFEE Y CEREALES

Panacotta de dulce de leche con ganache de chocolate y miso, cereales caramelizados y arena de mantequilla

110€ Por persona
(IVA incluido)



MENÚ RUTA DE LA SEDA

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

Ternera orgánica, marinada y sellada, mango, guindilla, cilantro, albahaca, cacahuets y adrezo tailandés.

SELECCIÓN DE DIM SUM

Gyozas de ternera, empanadillas fritas de trufa y shumai de marisco.

CANGREJO REAL ESTILO KOWLOON

Cangrejo real salvaje de Alaska en su media cáscara, asado con salsa cremosa de toban-djan picante, rodajas de lima y copos de chilli

HAMBURGUESA WAGYU

Mini hamburguesa de ternera orgánica, mermelada de tomate cherry y pimienta roja, shiso morado y salsa Zhong.

COSTILLAS DE CERDO IBÉRICO

Cerdo ibérico orgánico cocinado a baja temperatura, braseado con salsa aromática de soja, jengibre, ajo y cebolleta japonesa

CURRY MALAYO DE GAMBAS TIGRE

Gambas tigras, salsa de curry y tamarindo con leche de coco

PANACOTTA DE TOFFEE Y CEREALES

Panacotta de dulce de leche con ganache de chocolate y miso, cereales caramelizados y arena de mantequilla

KISETSU

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

130€ Por persona
(IVA incluido)