

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.

CÓCTELES

Disponemos de todos los cócteles clásicos. Mejora tu cóctel cambiando el licor por tu marca favorita.



PASSION

Absolute Elyx & Zubrowska vodka, sirope de shiso, zumo de lima, extracto de vainilla, hojas de menta con un toque de zumo de manzana. 18



EROTIC

Ketel One vodka, limón, sirope de caña de azúcar, frambuesa y maracuyá. 18



TANTRA

Mirabeau ginebra rosè, zumo de lychee, licor de rosa, limón y un toque de Noilly Prat dry vermouth. 18



BJ

Beefeater Black gin, St. Germain licor de sauco, zumo de lima y pepino, sirope de gomme y clara de huevo. 18



FOREPLAY

Martin Miller's ginebra infusionada con citronella y hojas de lima kaffir, sirope de lavanda, zumo de limón y un toque de soda. 18



FLIRTINI

Avión reposado tequila & Contraluz Mezcal, Cointreau, hibiscus syrup, zumo de arándano rojo y lima. 18



RESPECT

Ocho tequila plata, aji amarillo casero, cilantro, mango, sirope de canela con agave y un toque de ginger beer. 18



TOLERANCE

Havana 3 rum, zumo de yuzu y lima, licor de bergamotto Quaglia con bitter de ciruela. 18



FULL MOON

Santiago de Cuba 8 ron, sirope casero de almendra infusionado con romero, Giffard licor de piña de caribe, lima y piña. 18



FREEDOM

Bulleit Bourbon whisky, kumquat china & banana de Brasil, Fair licor de kumquat, zumo de limón, clara de huevo y Perdido bitter de chocolate. 18



BAMBOOZLE

Mitchers rye whisky, Barolo Chinato, Cynar, licor de Pimiento Dram, Aperol, ahumado en copa de cognac. 18



ESOTERIC

Ojo de Dios coffee mezcal, Frangelico, Baileys, Mozart chocolate blanco, café espresso, sirope de vainilla y un toque de nata. 18



WHITE CLOUD

Umeshu sake de ciruela, bayas de goji, zumo de guayaba. 18



SHAMANIC (SIN ALCOHOL)

Maracuya y guayaba, canela y zumo de lima. 12



MEDITATION (SIN ALCOHOL)

Fresa, frambuesa, mora, zumo de arándano rojo y manzana con un toque de sirope de coco. 12



*Siéntate de cara a ella, agarra sus tobillos y los abrochas
como una cadena detrás de tu nuca y ella agarra sus dedos
del pie y hacéis el amor.*

Esto es La Deliciosa Padma - La Flor de Loto

*Poemas del Kama Sutra 200 A.D. Ilustraciones de piedra tallada de Khajuraho,
India, 1.000 A.D.*

CHAMPAGNE

(Copa)

LANSON BLACK LABEL BRUT

Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier. 26

LANSON ROSÉ LABEL BRUT

Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier. 31

VINO ESPUMOSO

(Copa)

CASTILLO PERELADA STARS BRUT RESERVA

Cava - Xarel·lo, Parellada & Macabeo |
Catalonia, España. 12

DE NIT ROSÉ

Cava - Macabeo, Parellada, Xarel·lo & Monastrell |
Conca del Río Anoia, Penedes, Catalonia, España. 14

SANTA MARGHERITA P EXTRA DRY

Prosecco Superiore DOG - Glera | Valdobbiadene, Italia. 14

TORRESSELLA ROSE

Prosecco DOG, Glera & Pinot Noir | Valdobbiadene, Italia. 16

VINO BLANCO

(Copa)

CASA LUNARDI

Pinot Grigio | Delle Venezie, Italia. 11

JEAN LEON 3055 (ECO)

Chardonnay | Penedés, España. 11

MAR DE FRADES

Albariño | Rias Baixas, España. 17

MILMANDA

Chardonnay | Conca del Barbera, España. 36

CAMINO DOS FAROS

Palomino, Torrontes & Treixadura | DO Ribeiro. 17

CHABLIS LOUIS MOREAU

Chardonnay | Chablis, Burgundy. 21

MOULIN DE GASSAC

Sauvignon Blanc | Languedoc-Roussillon, Francia. 9

PICPOUL DE PINET DE MOULIN DE GASSAC

AOP Picpoul De Pinet | Languedoc-Rousillon, Francia. 15

SANCERRE COMTE LAFOND

Sauvignon Blanc | Sancerre, Valle de Loira, Francia. 25

SAINT CLAIR

Sauvignon Blanc | Marlborough, Nueva Zelanda. 28

PIEDRA NEGRA

Torrontés | Valle De Uco, Argentina. 16

VINO ROSADO

(Copa)

CHÂTEAU SAINT MAUR CUVÉE "L'EXCELLENCE"

Grenache, Syrah, Rolle, Cinsault
Côtes De Provence, Francia. 19

ROSÉ D' AZURE

Syrah, Grenache & Cinsault | Côtes De Provence, Francia. 10

LE ROSÉ DE ANTIDOTO

Tinto Fino & Albillo | Ribera del Duero, España. 36

RADIX

Syrah | Penedés, España. 17

VINO TINTO

(Copa)

ANTIDOTO

Tinto Fino | Ribera del Duero, España. 14

FINCA TORREA

Tempranillo | La Rioja, España. 19

JEAN LEON VIÑA LA SCALA

Cabernet Sauvignon | Penedés, España. 27

LE TROUPEAU

Malbec | Pays D'Oc, Francia. 10

MALPASTOR

Tempranillo | La Rioja. 9

MARIMAR

Pinot Noir | Russian River Valley, California, USA. 29

Por favor, solicite nuestra carta de vino completa a un miembro de nuestro equipo.

CERVEZA

ALHAMBRA RESERVA

Pilsener de carácter intenso y mucho cuerpo, España. 8

KIRIN ICHIBAN

Lager de color amarillo dorado, suave y un poco amarga, Japón. 8

55° REAL BEER

American amber ale, local y artesanal, notas tropicales, España. 8

LA SAGRA.

Sin gluten, malta de cebada, aroma floral, afrutado, España. 8

AMSTEL 0,0 ROASTED GOLD

Lager sin alcohol, color dorado y de cuerpo ligero, Holanda. 8

SIN ALCOHOL

AGUA CON O SIN GAS (750 ml). 9

REFRESCOS. 5

Todos los precios en Euros, IVA incluido.

Nuestro menú degustación Ruta de la Seda, está inspirado en la antigua ruta de las especias que existió durante 1500 años alrededor del año 200 A.C. desde China hasta España y el norte de África. El uso de especias siempre ha sido crucial en la fusión de culturas y cocinas, y nos ha brindado algunas experiencias sensoriales increíbles a lo largo de los años. Todo esto junto con el estilo de servicio asiático de Bambuddha - Compartir y "tan pronto esté listo" - pretende reemplazar el concepto tradicional europeo de "Entrantes" y "Principales", permitiendo a nuestros invitados disfrutar de una conexión más cercana mientras degustan nuestra amplia selección de platos exclusivos.

MENÚ RUTA DE LA SEDA

Sólo por mesa completa - 130 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, cilantro, guindilla picante, albahaca, cacahuetes y adrezo tailandés.

SELECCIÓN DE DIM SUM

Gyoza de ternera, empanadilla frita de trufa y shumai de marisco.

CANGREJO REAL ESTILO KOWLOON

Cangrejo real salvaje de Alaska en su media cáscara, asado con salsa tobanjan picante y copos de chili.

HAMBURGUESA WAGYU

Mini hamburguesa de ternera orgánica, mermelada de tomate cherry y pimiento rojo, shiso morado y salsa Zhong.

COSTILLAS DE CERDO IBERICO

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

CURRY MALAYO DE GAMBAS TIGRE

Gambas tigres, salsa de curry con leche de coco & tamarindo y papadums.

PANACOTTA DE TOFFEE Y CEREALES

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

KIETSU

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

MARIDAJE DE VINO

Mas 95.

LE ROSÉ DE ANTIDOTO

Tinto Fino & Albillo | Ribera del Duero, España

SAINT CLAIR

Sauvignon Blanc | Marlborough, Nueva Zelanda

MARIMAR

Pinot Noir, Russian River Valley, California, USA

URAKASUMI JUNMAI UMESHU

Sake de ciruela | Japan



*El estremecimiento involuntario del Orgasmo se llama
SAMPUTA (La Caja de la Joya). No hay dos mujeres que
hagan el amor de la misma manera,
así que orchestra tus ritmos a los estados de ánimo
y los colores de sus emociones.*

*Poemas del Kama Sutra 200 A.D.
Ilustraciones de piedra tallada de Khajuraho, India 1.000 A.D.*

DELICADEZA

CAVIAR - AMUR BELUGA. 130

OSTRAS. 7

A12 WAGYU JAPONESA. 85

CRUDO

“ALA DE ANGEL” OTORO

Ventresca de atún en finas láminas con salsa de ciruela japonesa, aceite de oliva y sal. 49

Top con caviar +45

TARTAR COREANA DE ATÚN

Atún de pesca sostenible, kimchi casero, salsa macumara y nueces. 29

MEDITERRASIAN CARPACCIO DE GAMBAS

Carpaccio de gambas rojas de pesca sostenible con aliño de mango y mayonesa wasabi. 28

CARPACCIO NIKKEI DE TERNERA

Ternera orgánica ibérica, aguacate ahumado, granada, vinagreta de zumo de naranja, fruta de la pasión, ajo, raíz de taro crujiente y aceite de oliva extra virgen. 27

ORIENTAL CEVICHE

Corvina de granja sostenible, marinada en aji peruano, lima, pitahaya morada, fruta de pasión, granadilla y cilantro. 29

YUZU HAMACHI

Sashimi de hamachi hiramasa de granja sostenible, salsa de ciruela japonesa, chile rojo, jugo de yuzu y albahaca fresca. 25

SOPA

SOPA DE MISO

Setas shiitake, tofu, algas wakame y cebollino. 9

TOM KHA

(Tofu (v), pollo o gambas)

Leche de coco, citronela, lima kaffir, setas y fideos de arroz. 13

BAOS

(Bolos 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. 29

HAMBURGUESA WAGYU

Mini hamburguesa de ternera orgánica, mermelada de tomate cherry y pimiento rojo, shiso morado y salsa Zhong. 30

DIM SUM

(Porciones de bocado que 'Te llegan al corazón', 4 por ración)

GYOZAS DE TERNERA

Ternera orgánica ibérica marinada en nam prik, piña, albahaca thai y chili tostado. 21

ROLLITOS DE PRIMAVERA (VV)

Setas salvajes chinas, bok choy, brotes de soja, vermicelli y salsa agri dulce. 16

EMPANADILLAS FRITAS DE TRUFA (V)

Trufa negra, tofu, shiitake, bok choy y vinagreta balsámica con miel. 19

CROQUETAS DE CANGREJO REAL

Croquetas fritas rellenas de cangrejo real, bechamel de mariscos y kimchi, servidas con lima, chile tailandés y alioli Gouchajan. 28

SHUMAI DE MARISCO

Gambas rojas y bacalao negro, chili thai, vino de shaoxing, lima kaffir y tobiko rojo. 24

SELECCIÓN DE DIM SUM *(2 de cada)*

Gyozas de ternera, empanadillas fritas de trufa y shumai de marisco. 31

PINCHOS

(2 por ración)

POLLO SATAY

Brochetas de pollo a la plancha, marinado y servido con salsa de cacahuete y curry rojo Tailandés. 19

MORROCCAN CORDERO

Pinchos de cordero ibérico orgánico a la parrilla, marinado con especias del norte de África, raita y tortilla de maíz. 23

ATÚN TERIYAKI

Brocheta de ventresca de atún de granja sostenible a la plancha servido con salsa teriyaki. 24

ARROZ Y FIDEOS

ARROZ JAZMÍN CON SESAMO 6

SELECCIÓN DE PANES

Selección de panes y pan de gambas servido con hummus y tapenade de aceitunas negras. 5

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

Fideos de arroz salteado con verduras de temporada, brotes de soja, huevo, cacahuetes, cilantro y salsa de tamarindo. 19

WOK DE ARROZ FRITO *(Tofu (v), pollo o gambas)*

Salteado, con verduras de temporada, cebolleta japonesa, huevo, chilli, ajo, salsa de ostras y cebollino. 19

VERDE

ENSALADA DE PAPAYA

Papaya verde desmenuzada, chalotas, cilantro, hierbabuena, aderezo tailandés y cacahuete triturado. 19

BERENJENA CON MISO (VV)

Berenjena asada con miso caramelizado, ensalada de hojas frescas y aderezo de tamarindo y perlas de balsámico. 25

RUTA DE LAS SETAS (VV)

Selección de setas de la Ruta de las Especies Mediterráneo-Asiática salteadas con garam masala. 18

ENSALADA DE TERNERA PICANTE

Ternera orgánica, marinada y sellada, mango, guindilla, cilantro, albahaca, cacahuetes y aderezo tailandés. 26

EDAMAME AL VAPOR O PICANTE (VV)

Vainas de soja al vapor con sal o salteada al wok con chalotas y sambal oelek de indonesia. 9

SUNOMONO (V)

Pepino marinado en vinagre de arroz, daikon, algas, brotes de soja y semillas de sésamo con Dashi japonés. 17

VERDURAS SALTEADAS (VV)

Bok choy, tofu, okra, espárragos, verduras de temporada, ajo y salsa de ostras. 19

CURRY

(Todos servidos con arroz jazmín)

INDONESIA LAKSA (VV)

Seta de cardo, fideos de arroz, tofu, calabaza, cilantro, curry amarillo de leche de coco estilo indonesio. 28

CURRY MALAYO DE GAMBAS TIGRE

Gambas tigras, salsa de curry y tamarindo con leche de coco. 32

CURRY MASSAMAN DE CORDERO

Paletilla de cordero orgánico, patatas, cacahuetes, cilantro y leche de coco con canela y anís estrellado. 30

CURRY VERDE TAILANDÉS DE POLLO

Pollo ibérico orgánico, verduras de temporada, cilantro y salsa de curry verde con leche de coco. 29

CURRY ROJO TAILANDÉS DE PATO

Confit de muslo pato crujiente, verduras de temporada, piña, cilantro y salsa de curry rojo con leche de coco. 31

MAR

BACALAO NEGRO EN MISO

Bacalao negro salvaje de Alaska marinado y asado con miso, setas eringi, gari y jengibre encurtido. 58

BOGAVANTE 5 ESPECIAS

Bogavante al wok con 5 especias, bok choy, setas shimeji, cebolleta japonesa, salsa de zumo de naranja y soja, con vegetales de temporada y arroz jazmín. 67

LUBINA DOUCHI

Lubina frita con salsa de judías negras, bok choy y furikake. 36

ZAMBURIÑA DE GALICIA

Curry Malayo, coulis de gamba, mayonesa de aji amarillo, panko aromático e ito togarashi. 24

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. 69

SALMÓN SÉSAMO Y JENGIBRE

Salmón marinado en salsa de jengibre, semillas de sésamo y soja 37

TIERRA

PATO CRUJIENTE

Pato asado y frito, pepino, puerro, tortitas chinas, salsa de chili dulce y hoisin & ciruela. 42

FUSION BBQ WAGYU

Sobrecostilla de ternera orgánica marinada estilo coreano, ahumada en barbacoa y acompañada con mini vegetales de temporada locales asados. 52

CHULETAS DE CORDERO ESPECIADO

Chuletas de cordero orgánico de Nueva Zelanda a la parrilla marinadas con hierbas mediterráneas, servidas con naan de Idiazábal, chutney de mango y raita. 44

COSTILLAS DE CERDO IBERICO

Cerdo ibérico orgánico cocinado a baja temperatura, braseado con salsa aromática de soja, jengibre, ajo y cebolleta japonesa. 29

POLLO CRUJIENTE ESTILO VIETNAMITA

Muslo de pollo ibérico ecológico rebozado, crumble de curry rojo con mermelada de jalapeño y menta. 27

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. 21 / 41

CHUTORO

Atún medio graso. 24 / 47

HAMACHI

Yellowtail. 22 / 43

HOTATE

Lubina. 19 / 37

OTORO

Ventresca de Atún. 25 / 49

SELECCIÓN DE ATÚN

Akami, Chutoro & Otoro. 24 / 47

SAKE

Salmón. 19 / 37

AMAEBI (12 / 24 pcs)

Gamba Dulce. 19 / 37

NIGIRI (2 piezas)

Top con caviar. +12

AKAMI

Atún. 15

CHUTORO

Atún medio graso. 16

EBI

Gambas. 15

HAMACHI

Yellowtail salvaje. 16

OTORO

Fatty tuna belly. 17

SAKE

Salmón. 15

UNAGI

Anguila Ahumada. 15

WAGYU

Marcado a la llama. 21

HOSOMAKI (6 piezas)

EBI (Gambas). 17

SAKE (Salmón). 17

SPICY TEKA (Atún). 18

AGUACATE. 14

KAPPA (Pepino). 13

TEKA (Atún). 18

SUGERENCIAS

BAMBUDDHA NIGIRI (10 piezas)

Salmón asado, tataki de atún, hamachi, vieiras y ternera wagyu braseada. 68

Con caviar o Toppings Delicatessen de Bambuddha. +60 / 75

BAMBUDDHA SASHIMI (24 piezas)

Akami atún, chutoro atún, otoro atún, hamachi, salmón, lubina y gamba dulce. 85

URAMAKI (8 piezas)

BAMBOO

Hamachi, atún, salmón, con aguacate y crujiente de tinta de calamar. 26

CANGREJO CRUJIENTE DE CONCHA BLANDA

Cangrejo de concha blanda frito, mayonesa de kizami wasabi, cubierto de atún y miel de mirin y togarashi. 34

EBI TEMPURA

Tempura de gambas, espárrago verde, aguacate, mayonesa picante y mermelada de cebolla. 28

FLORES Y HIERBAS DE IBIZA (V)

Palmito, aguacate, tomate fresco, albahaca, micromezclum, flores y polvo de remolacha. 26

KING CALIFORNIA

Cangrejo real de Alaska, aguacate, mayonesa japonesa, pepino, semillas de sésamo y tobiko naranja. 28

MEDITERASIAN (V)

Tomate seco, tofu ahumado, rúcula ibicenca, aguacate, crema de toban-djan, envuelto en berenjena asada y cebollino. 23

NEW YORK

Salmón o atún, con aguacate y sesamo. 24

PHILLY

Salmón o atún, con queso crema, aguacate y sesamo. 24

SPICY SALMON

Salmón, chutney de mango, papaya verde, cubierto de manzana marinada con mirin y lima. 28

SPICY TUNA TATAKI

Atún marinado en chili coreano, rúcula, chutoro en tataki, aji panga e ito togarasi. 31

TORCHED SALMON

Salmón, bimi, aguacate, huevos ikura, marinado en ponzu, cubierto de salmón torcheado, salsa teriyaki y mayonesa picante. 30

UNAGI Y MISO FOIE GRAS

Anguila ahumada, cangrejo real de Alaska, foie miso, aguacate y salsa teriyaki. 39

SAKE

Copa 300ml 720ml

(Por favor, solicite nuestra lista completa de de Sake)

JYUNMAI

HEAVENSAKE J12

79

JUNMAI GINGO

DEWA SAN SAN

25 47 96

Una Historia Tántrica

- Hace 4.600 millones de años: Se forma el Sistema Solar
- Hace 3.900 millones de años: La vida surge en forma de Células Bacterianas
- Hace 2.800 millones de años: Se forman los Grandes Continentes
- Hace 600 millones de años: Los Animales Evolucionan en el Mar
- Hace 495 millones de años: Aparecen las Plantas Terrestres
- Hace 420 millones de años: El 'Stonehaven Millipede' es la primera Criatura Terrestre
- Hace 230 millones de años: Evolucionan los Dinosaurios
- Hace 150 millones de años: Se abre la primera Flor
- Hace 200.000 años: Aparece el ser humano, 'Eva Mitocondrial', Un Animal Sexual
- Hace 80.000 años: Humanos, el único animal para desarrollar: El habla para compartir Pensamientos - Imaginación Postura vertical ojo a ojo durante Sexo - Igualdad Sobresalientes Pechos femeninos permanentemente - Atracción Sexual La Mujer tiene Sexo no por razones reproductivas Menos vello corporal-más Piel - más Sensualidad Cuero cabelludo crece continuamente
- Hace 70.000 años: Comienza la última Era Glaciar Una tribu de 300 Humanos abandonan África hacia Asia Componentes Psicodélicos en las plantas interactúan con la evolución neurológica Humana
- Hace 50.000 años: Los Asiáticos llegan a Australia
- Hace 45.000 años: Comprensión de que los bebés son resultado del Sexo
- Hace 40.000 años: Los Asiáticos llegan a Europa
- Hace 35.000 años: Conciencia de Espiritualidad - Adoración de deidades paganas - Adoración de los Totems - Matriarcal - lo Shaman es Mujer - Psicotrópicos consumidos ceremonialmente, El Soma
- Hace 30.000 años: Mitos - Diosas - Arte Pornográfico Espiritualidad se funde con la Sexualidad
- Hace 20.000 años: Los Asiáticos cruzan a América
- Hace 10.000 años: Invención humana de la Agricultura, Domesticación de los perros Primeras nociones de los conceptos de herencia y propiedad - Del Lobo a La Riqueza Dos flores de pensamiento espiritual; Kabbalah en Persia y Tantra en India
- Hace 5.000 años: Edad de Bronce - Patriarcado - El hombre crea las conquistas para obtener Tierras y Mujeres
- Hace 4.000 años: Separación de la Sexualidad de la Espiritualidad
- Hace 3.000 años: El pensamiento de la existencia de Dios cala en la mente humana
- Hace 2,700 años: Judíos esclavizados de Babilonia escriben La Biblia Hebrea, el libro universal y más grande de la espiritualidad con el único concepto de que sólo hay un único Dios: Invisible, Benevolente y Justo.
- Hace 2,500 años: 4 nuevas flores; Buda en India, Confucio en China, Ciro en Persia, Platón en Grecia. Comienzo de la Leyenda de Jesús
- Hace 2.000 años: Espiritualidad y Sexualidad vuelven a unirse en India; Tantra-Budismo.

Una Historia Tántrica

- 300AD: Cruzadas cristianas, guerras santas y la Inquisición:
9 millones de 'Brujas' quemadas
- 1100-1800: La lógica reemplaza a los mitos
- 1939: II Guerra Mundial
- 1944: Londres, nacido durante los bombardeos,
sus padres Greco/Irlandeses le llamaron Edward John
Universidad de Harvard, Timothy Leary establece un
- 1963: cambio de Consciencia
'Sexo, Drogas y Rock 'n' Roll', 'La píldora' Reunión de la
- 1964: Espiritualidad y la Sexualidad La frase 'Paz y Amor'
se escribe por primera vez
Psicotrópicos ilegalizados
- 1966: 'Hippies' descubren la India
- 1967: 'Ibiza Spirit' emerge de la sombra de Franco
- 1970: L.S.D. le llama Moon
- 1983: MDMA, un realineamiento de los chakras,
menos Miedo, más Amor
- 1984: Su hija Sasha nace
- 1985: El Baga Playa Surf Club de johnmoon en poscolonial/
pre-turístico Goa, India
- 1987: Su hijo Jonjon nace
- 1990: Osho le da el nombre de Chetano,
'Dichosa Conciencia'
- 1999: Nacimiento de Bambuddha Grove – Ibiza,
un templo en honor al Tantra-Budismo.
Libertad, Tolerancia y Respeto
- 2000: La conciencia de una 'Tribu de las Ovejas Negras'
- 2001: Era de Acuario
- 2005: Las Brujas están volviendo
- 2014: Reencarnación de Bambuddha
Reparación re-unificadora enorme
- 2015: Introducción del estilo de comer asiático, donde la
comida se basa en "Compartir" - para que amigos y
amantes disfruten de la conexión entre ellos
- 2016: Los Ángeles Oveja Negra llegan para finalmente
llevar a cabo Su Liberación Sexual - primer paso hacia
el Tantra
- 2017: John Moon entrega los reinos y el cuidado del Templo a
su hijo Jonjon, permitiéndose su retiro para navegar.
- 2024: Bambuddha Cumple 25

4000 años de corrupción Testicular-Patriarcal continúa
en todos los centros; Político - Financiero - Educativo -
Religioso - Poder

7.000.000.000 seres Humanos, las más poderosas
Criaturas Inteligentes en el Planeta, aún inmersos en la
base de los instintos Animales y el aumento del Ego

400,000,000 muertos en conflictos armados desde 700 D.C

Psicotrópicos, el Soma, el Elixir, el Santo Grial.

Los Principios, la Verdad y la Conciencia pueden ser
corregidos, la espiritualidad y la sexualidad pueden ser
integradas

peaceandlove, johnmoon

Para la versión completa de la historia ver
Black Sheep Tribe Tantra Bible en
www.bambuddha.com



Si colocas a tu amada en un sofá, apoyas sus pies en tus hombros, le agarras de la cintura y succionas fuerte con tu lengua en movimientos largos y profundos hasta rebosar su templo del amor.

Esto es Bahuchshita – Succión fuerte

Poemas del Kama Sutra 200 A.D. Ilustraciones de piedra tallada de