Bambuddha
ibiza

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

MEDITERRASIAN CARPACCIO DE GAMBAS
Carpaccio de gambas rojas con aliño de mango y mayonesa wasabi.

HAMBURGUESA WAGYU (BAO)
Mini hamburguesa de ternera wagyu, mermelada de tomate cherry y pimiento rojo, shiso morado y salsa Zhong.

ROLLITOS DE PRIMAVERA (VV)
Verdura de temporada y setas chinas, brotes de soja, vermicelli y salsa agridulce.

CURRY VERDE TAILANDÉS DE POLLO
Pollo ibérico, verduras de temporada, cilantro y salsa de curry verde con leche de coco.

SALMÓN KYŪBU TERIYAKI
Salmón glaseado con salsa teriyaki casera, acompañado de un bouquet de verduras de temporada

---

KISETSU
Tonka cheesecake, cherry and yogurt sponge

90€ Por persona
(IVA incluído)

MENÚ ERÓTICO

COPA DE BIENVENIDA* Y EDAMAME

ORIENTAL CEVICHE
Corvina marinada en ají peruano, lima, pitahaya morada, fruta de la pasión, granadilla y cilantro.

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

ZAMBURIÑA
Salsa de curry Malayo, mayonesa de ají amarillo, panco aromático e ito togarashi.

KING CALIFORNIA URAMAKI
Cangrejo real de Alaska, aguacate, mayonesa japonesa, pepino, semillas de sésamo y tobiko naranja.

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

VERDURAS SALTEADAS
Verduras Asiáticas y de temporada, ajo y salsa de ostras.

LUJURIA DE CHOCOLATE
Mousse triple de chocolate con un toque de bourbon, reposando sobre una base de migas de frutos secos tostados y bizcocho de café. Coronado con avellanas caramelizadas

*Copa de prosecco, cerveza o refresco

105€ Por persona
(IVA incluído)

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

SELECCIÓN DE DIM SUM
Gyozas de ternera, dumplings crujientes de trufa y rollitos de primavera.

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

CURRY MALAYO DE GAMBAS
Gambas, salsa de curry y tamarindo con leche de coco

POSTRE
Según sugerencia del Chef

145€ Por persona
(IVA incluído)