

## Condiciones generales

Solamente se podrá seleccionar un menú por grupo.

Todos los menús incluyen pan, agua, cerveza o refresco, más los vinos señalados.

Una bebida por persona para el agua o la cerveza y en el caso del vino una botella para cada tres comensales.

La reserva y el menú seleccionado precisan de la confirmación de disponibilidad por parte del Rte. Bambú.

La reserva del menú de grupo debe hacerse con un mínimo de 48 horas de antelación.

Todos los precios incluyen el IVA correspondiente y se cobrará por comensal.

Todas las reservas necesitan una persona y teléfono de contacto así, como una señal a convenir con Rte. Bambú.

Con el fin de mejorar la experiencia gastronómica del grupo se ruega puntualidad a todos los comensales.

Para aquellas personas con alergias o intolerancias los platos se pueden variar y/o modificar según sus necesidades.

Estos requisitos son para asegurar un excelente servicio a todos nuestros clientes.

pambú

C/ Prior nº 4 Salamanca  
923 26 00 92

[www.restaurantebambu.es](http://www.restaurantebambu.es)



pambú

Menús  
para  
grupos

2018 - 2019



# Menú 1

## Primeros platos

Cremoso de farinato, huevo de pita, chips de patatas y jamón ibérico.  
Arroz meloso de pollo campero.  
Crujiente de toletus y jamón ibérico con crema ligera de foie.

## Segundos platos (a elegir)

Entrecot de ternera charra.  
Presa ibérica macerada.  
Suprema de corvina a la parrilla con alioli de manzana.

## Postre

Brownie de chocolate con helado de yogurt.

## Bodega

Monteabellón Roble 2016 D.O. Ribera del Duero  
Verdejo Monteabellón D.O. Rueda

Precio: 36€ con copa\* 40€

# Menú 2

## Primeros platos

Gyioza de pollo campero con caldo clarificado de shiitake y jamón ibérico.  
Falso risotto, "puntaletes" de ibéricos con curry rojo.  
Chipirón relleno de calabaza y crustáceos.

## Segundos platos (a elegir)

Entrecot de ternera charra.  
Pluma de cerdo ibérico.  
Merluza gratinada con hongos y setas.

## Postre

Gelatina de campari, espuma de lichi y helado de pomelo.

## Bodega

Monteabellón Roble 2016 D.O. Ribera del Duero  
Verdejo Monteabellón D.O. Rueda

Precio: 40 € con copa\* 44 €

# Menú 3

## Primeros platos

Lasaña de txangurro con emulsión de su propio coral.  
Arroz meloso de galera y gambas.  
Canelón de mango con brandada de bacalao fondo de citronela y pimentón espelet.

## Pescado

Popieta de lenguado con suquet de marisco.

## Nuestro guiso

Tostón deshuesado confitado.

## Postre

Mini babybel " cremoso de queso con helado de chocolate blanco y zuzu.

## Bodega

Cepa 21 Crianza D.O. Ribera del Duero  
José Pariente D.O. Rueda

Precio :45€ con copa\* 49€

Copa\* Excepto Licores Premium



*Herú*  
REYES 2019

**APERITIVO**

Buñuelo de Bacalao

**ENTRANTES**

Jamón con Melón 2.0

Arroz de setas silvestres.

Canelón de Txangurro.

**PLATO PRINCIPAL:**

Suprema de Corbina a la Brasa

Seguido de:

Lingote de morucha braseada

**POSTRE**

Luna Llena

\*\*\*

Incluye café

**BODEGA**

José Pariente Verdejo

Valduero crianza

**Precio: 40€ (IVA incluido)**

Es necesaria reserva con 48h de antelación para asegurar un buen servicio a nuestros clientes

*Herá*  
NOCHEVIEJA 2018

**APERITIVO**

Bombón de Foie y Mango

Crujiente de Yema de Huevo con huevas de Mujjol

Capuchino de coco, almendra amarga y curry verde

**ENTRANTES**

Bogavante con gazpacho verde y alga dulce

Creoso de castañas con setas silvestres y jamón en texturas

Moluscos con citronela y aires marinos

**PRIMEROS:**

Salmonete a la brasa con pulpa de ajo asado

Seguido de:

Carrillera confitada de morucha braseada

**PRE-POSTRE**

Regaliz, mango y fruta de la pasión

**POSTRE**

Pastel de almendra con helado de leche merengada

\*\*\*

Incluye café

**BODEGA**

Valduero D.O. Ribera del Duero crianza

Viadero blanco, Albillo

**Precio: 78,00€ (IVA INCLUIDO)**

Horario de llegada: 21:00h

Plazas limitadas