

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.

bambú

Menús para grupos

2019

bambú

C/ Prior nº 4 Salamanca

923 26 00 92

www.restaurantebambu.es



Menú 1

Primeros platos (a elegir)

Gazpacho de tomate y jalapeño, Atún y helado de bacon.

Arroz meloso de pollo campero.

Crujiente de boletus 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.

Postre

Brownie de chocolate con helado de vainilla.

Bodega

Monteabellón Roble 2017 D.O. Ribera del Duero

Verdejo Monteabellón D.O. Rueda

Precio: 36€ con copa* 40€

Menú 2

Primeros platos (a elegir)

Aire marino, berberecho, mejillón y navaja.
Falso risotto, “puntaletes” de ibéricos con curry rojo.

Dim Sum de verduritas tiernas, foie y chupe.

Segundos platos (a elegir)

Entrecot de ternera charra.

Pluma de cerdo ibérico.

Bacalao con Ali Oli de manzana.

Postre

Esfera de chocolate blanco, vainilla y mango.

Bodega

Monteabellón Roble 2017 D.O. Ribera del Duero

Verdejo Monteabellón D.O. Rueda

Precio : 40 € con copa* 44 €

Menú 3

Primeros platos (a elegir)

Lasaña de txangurro con emulsión de su propio coral.

Arroz de setas silvestres.

Gyosa de pollo campero al estilo Tikka Masala.

Pescado

Popieta de lenguado con suquet de marisco.

Nuestro guiso

Lingote de morucha braseada.

Postre

Mini “babybel” cremoso de queso con helado de chocolate blanco y Yuzu.

Bodega

Cepa 21 Crianza D.O. Ribera del Duero

José Pariente D.O. Rueda

Precio :45€ con copa* 49€

Copa* Excepto licores Premium

