

Condiciones generales

Solamente se podrá seleccionar un menú por grupo.

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

Una bebida por persona para agua, cerveza y refresco; en el vino una botella para cada tres comensales.

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

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

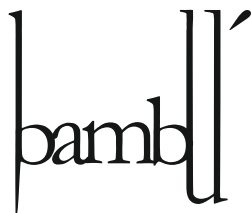
Todos los precios incluyen el IVA correspondiente y se cobrará por comensal.

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



C/ Prior nº 4, Salamanca

923260092

www.restaurantebambu.es



bambu

Menús para grupos

2017 - 2018



Menú 1

Primeros platos

Quitapeñas (Ensalada de tomate aliñado con jamón ibérico y pan cristal).

Risotto de queso de azafrán "La Antigua".

Ravioli de foie y pera en salsa de mistela.

Segundos platos (a elegir)

Entrecot de ternera charra.

Merluza con ajo blanco y crujiente de almendra.

Postre

Cheesecake con maracujá y manzana verde.

Incluye café.

Bodega

Rivendel Rotle 2016 D.O. Ribera del Duero

Blanco Nieva D.O. Rueda

Precio: 36€ con copa* 40€

Menú 2

Primeros platos

Ensalada templada de pulpo con tartar de aguacate y piparrada.

Arroz meloso de ibéricos de nuestra tierra.

Taco de pollo campero con salsa cajún.

Segundos platos (a elegir)

Entrecot de ternera charra.

Pluma de cerdo ibérico.

Bacalao con alioli de manzana y miel.

Postre

Brownie dos chocolates con helado de queso.

Incluye café.

Bodega

Rivendel Rotle 2016 D.O. Ribera del Duero

Blanco Nieva D.O. Rueda

Precio: 39 € con copa* 43 €

Menú 3

Primeros platos

Ensalada de papada ibérica a baja temperatura con jugo de aceitunas y cítricos.

Arroz meloso de gamba roja.

Ravioli de vacuno mayor.

Segundos platos (a elegir)

Rodaballo a la brasa con pisto manchego.

Calbrito deshuesado a baja temperatura con cítricos.

Tostón deshuesado confitado.

Postre

Coulant de turrón jijona.

Incluye café.

Bodega

Valduero crianza D.O. Ribera del Duero

Viadero D.O. Rueda

Precio: 45€ con copa* 49€

Copa* Excepto Licores Premium

