

SEÑOR
BAMBOO

SUSHI · KITCHEN · NJ · DRINKS

ENTRADAS KITCHEN

AGE DE SALMÓN	\$148
Queso philadelphia envuelto en salmón empanizado, bañado en salsa de mango y salsa unagi.	
KUSHIAGE DE QUESO (2)	\$83
Acompañados de salsa tonkatsu.	
KUSHIAGE DE QUESO FLAMIN HOT (2) 🔥	\$84
Cubiertos en polvo picante flamin hot.	
KUSHIAGE DE CAMARÓN CON PHILADELPHIA (2)	\$95
Acompañados de salsa tonkatsu.	
KUSHIAGE DE PLÁTANO (2)	\$62
Acompañados de salsa tonkatsu.	
TOSTADAS DE CEVICHE (2)	\$118
Filete de pescado con jícama, pepino y cebolla morada; montado en una tostada de wonton con cama de aguacate.	
TOSTADA DE ATÚN	\$104
Atún marinado en vinagreta de soja, sobre tostada de maíz hornada acompañada de abanico de aguacate, salsa spicy, cebolla morada curtida y ajonjolí negro.	
TOSTADA DE SALMÓN	\$112
Salmon marinado en vinagreta de soja, sobre tostada de maíz horneada, acompañado de abanico de aguacate, cebolla morada curtida y ajonjolí negro.	
TOSTADA DE MARLIN	\$89
Marlin sazonado con ajo y cebolla sobre tostada horneada y aderezo de aguacate.	
CEVICHE NEGRO 🍷	\$219
Filete de pescado, camarón, pulpo, aguacate con cilantro y salsa negra; montado en una canasta de wonton.	
GYOZAS 🍷	\$129
Rellenas de carne de cerdo, acompañadas de shoyu picante.	
DUMPLINGS DE MARLIN	\$104
Wonton frito relleno de marlin y queso philadelphia, aceitunas y alcaparras; acompañado de un gravy agri dulce.	
EDAMAMES PICANTES · SALADOS · HERVIDOS	\$95
Sazonados con soya y mix de chiles secos o sal gruesa.	
COLIFLOR ROCA	\$103
Coliflor al tempura sobre cama de mix de lechuga, con ajonjolí y bañada en salsa a elegir; spicy, búfalo o teriyaki.	
CAMARONES ROCA ★	\$195
Camarones al tempura sobre cama de mix de lechuga, bañados en salsa spicy y ajonjolí negro.	
CAMARONES AL COCO	\$198
Camarón en corte mariposa empanizado con ralladura de coco, acompañados con salsa de mango y tamarindo.	
TARTAR DE ATÚN Y SALMÓN	\$215
Torre de atún, salmón, aguacate y jitomate marinado en vinagreta de la casa y espinaca.	
TATAKI DE ATÚN	\$169
Láminas gruesas de atún sellado con ajonjolí negro y blanco sobre una cama de arroz gohan.	
CAMARONES DINAMITA 🔥	\$193
Camarón tempurizado, bañado en aderezo dinamita con cebollín y ajonjolí.	
BATTERA DE ATÚN	\$158
Bocadillos de arroz con láminas de atún, philadelphia, aguacate, cebolla frita, cebollín, masago, chiles toreados acompañado de aderezo spicy y salsa de anguila.	

TARTAR DE ATÚN Y SALMÓN



TOSTADA DE SALMÓN



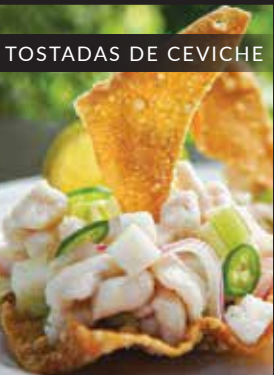
CAMARONES AL COCO



CAMARONES DINAMITA



CEVICHE NEGRO



TOSTADAS DE CEVICHE



BATTERA DE ATÚN

ENSALADAS

ENSALADA ORIENTAL

Mix de lechugas, almendra fileteada, supremas de naranja, aderezo de mostaza, pechuga de pollo al grill y ramen frito.

\$145

ENSALADA DE SALMÓN

Mix de lechugas, arándanos, ajonjolí, aguacate con vinagreta de pimienta y salmón con pasta harusame frito.

\$172

ENSALADA SWEET ★

Mix de lechugas, arándanos, nuez, fresa y almendra fileteada; coronada con queso de cabra en costra.

\$172

SPRING ROLL

VERDURAS

Rellenos de verdura y queso philadelphia.

\$85

RES

Rellenos de verdura, res y queso gouda.

\$113

CAMARÓN ★

Rellenos de verdura, camarón y queso philadelphia.

\$123

SOPAS

JOSANABE

Camarón, calamar, pulpo, salmón, vegetales.

\$188

WONTON

Wonton relleno de camarón, pollo, res, juliana de zanahoria y tallo de cebollín.

\$122

SUIMONO

Camarón, cebollín, zanahoria y pasta harusame.

\$139

SOPA MISOSHIRO

Alga wakame, hongo shiitake, miso rojo, ciboulette y queso tofu.

\$126

SOPA RAMEN ★

Sopa a base de shoyu, acompañado de fideo japonés, camarón, pollo, naruto maki y huevo.

\$172

TAN TAN RAMEN 🔥

Sopa a base de tahini y leche de soya, acompañado de fideo japonés, huevo marinado, carne de cerdo y toque picante.

\$159

SPRING ROLL DE CAMARÓN



TAN TAN RAMEN

ENSALADA SWEET



PASTAS

YAKI UDON \$159

Pasta udon con pollo, calamar, zanahoria, champiñón, salsa teriyaki, y ciboulette.

UDON NIKU \$179

Pasta udon con filete de res, ciboulette, champiñón, zanahoria y salsa de ostión.

CHOW MEIN DE POLLO \$162

Pasta ramen, tallo de cebollín, zanahoria, pimienta, calabaza, salteado en soya.

NOODLES ★ \$205

Pasta de noodles con vegetales; 3 proteínas a elegir con salsa de cacahuete o teriyaki.

EBI GARLIC NOODLES 🍣 \$166

Pasta con camarones flameados en vino blanco, champiñones y un toque de ajo. Espolvoreada con queso parmesano y perejil fresco.

**UDON
EBI**

Pasta udon con camarón, zanahoria, salsa de chipotle y ajonjolí negro espolvoreado.

\$175

TEPANYAKIS

TEPANYAKI MARINERO \$239

Verduras a la plancha con pulpo, camarón y salmón.

TEPANYAKI DE VERDURAS \$155

Pimiento rojo y verde, cebolla, calabaza, zanahoria, brócoli y champiñón.

TEPANYAKI DE RES \$213

Verduras a la plancha con filete de res.

TEPANYAKI DE CAMARÓN \$209

Verduras a la plancha con camarón.

TEPANYAKI DE POLLO \$175

Verduras a la plancha con pechuga de pollo troceada.

TEPANYAKI MIXTO ★ \$235

Verduras a la plancha con proteínas mixtas, res, pollo y camarón.



TEPANYAKI MIXTO

ROLLOS SUSHI

PHILADELPHIA 🌶️	\$135
D: Queso philadelphia, salmón y aguacate.	
F: Queso philadelphia y ajonjolí.	
CALIFORNIA 🌶️	\$125
D: Camarón, pepino y aguacate.	
F: Ajonjolí.	
PHILADELPHIA ESPECIAL 🌶️	\$144
D: Queso philadelphia, salmón y aguacate.	
F: Masago.	
CALIFORNIA ESPECIAL 🌶️	\$141
D: Camarón, pepino y aguacate.	
F: Masago.	
AVOCADO MAKI ★ 🌶️	\$144
D: Salmón y queso philadelphia.	
F: Aguacate, ajonjolí y salsa unagi.	
NEVADO MAKI 🌶️	\$135
D: Camarón, aguacate, salsa de chipotle y cebollín.	
F: Queso philadelphia y ajonjolí negro.	
VEGGIE ROLL 🌶️	\$113
D: Lechuga, aguacate, zanahoria y pepino.	
F: Lechuga.	
TAMPICO ROLL 🌶️	\$131
D: Surimi, aguacate y pepino.	
F: Pasta tampico y salsa unagi.	

EMPANIZADOS

MAJITO ROLL ★ 🌶️	\$144
D: Arrachera, queso gouda, cebollín y aguacate.	
F: Empanizado con salsa spicy.	
BÚFALO ROLL 🔥 🌶️	\$139
D: Pollo, aguacate y queso gouda.	
F: Empanizado y bañado en salsa búfalo.	
PARILLADA ROLL	\$159
D: Arrachera, carne al pastor, queso gouda, cebollín y tocino.	
F: Empanizado, con salsa chipotle.	
CLÁSICO ROLL 🌶️	\$139
D: Surimi, camarón, queso philadelphia y aguacate.	
F: Empanizado, con pasta tampico.	
OYSTER 🌶️	\$142
D: Ostión ahumado, salsa chipotle, aguacate y queso philadelphia.	
F: Empanizado.	
TEMPURA MAKI 🌶️	\$144
D: Camarón, aguacate y surimi.	
F: Tempurizado, con pasta tampico.	
FUNKY ROLL 🌶️	\$133
D: Camarón empanizado, cebollín y aguacate.	
F: Tempurizado, con salsa chipotle.	
PASTORCITO ROLL 🌶️	\$144
D: Carne al pastor, queso gouda, aguacate, cebollín y piña.	
F: Empanizado, con salsa de chipotle.	
VOLCANO ROLL	\$159
D: Philadelphia, aguacate y camarón tempura.	
F: Empanizado, topping de kanikama mezclado con salsa unagi y salsa spicy.	

ESPECIALIDADES

ALE ROLL	\$146
D: Camarón tempura y queso philadelphia.	
F: Enrollado en tortilla de harina al tempura, con guacamole y salsa unagi.	
BAMBOO ROLL DE LA CASA ★	\$150
D: Salmón, camarón y queso philadelphia.	
F: Kanikama, aguacate, pasta tampico, bañado en salsa Georgia (original de la casa).	
PICOSITO MAKI 🍴	\$133
D: Surimi empanizado y queso philadelphia.	
F: Aguacate, sriracha y cebollín picado.	
TORI MAKI 🍴	\$144
D: Pollo empanizado, gouda y aguacate.	
F: Queso gouda gratinado con chiles toreados, topping de papa frita y salsa spanky.	
SPICY TUNA ROLL	\$148
D: Atún y pepino.	
F: Atún al tempura, aguacate, salsa unagi y salsa spicy.	
SAMURAI ROLL	\$154
D: Camarón empanizado, pepino y aguacate.	
F: Atún, togarashi, con leche de tigre.	
WASHINGTON ROLL	\$158
D: Queso philadelphia, surimi, aguacate y pepino.	
F: Láminas de salmón horneadas con salsa spicy, salsa unagi y ajonjolí.	
BAZOOKA ROLL	\$152
D: Camarón tempura, queso philadelphia y aguacate.	
F: Atún horneado, con salsa Jack Daniel's y salsa unagi.	
FLAMIN HOT ROLL 🔥🍴	\$139
D: Papa frita, pollo empanizado, queso philadelphia.	
F: Empanizado flaming hot.	
CRISPY SUSHI RICE 🍱	\$168
D: Arroz crujiente.	
F: Montado con atún spicy, espolvoreado con togarashi y un toque dulce.	
MR. MIYAGI	\$146
D: Atún, salmón y pepino.	
F: Aguacate, queso philadelphia y ajonjolí negro.	
KAWA MAKI 🍴	\$144
D: Salmón, pepino y aguacate.	
F: Queso philadelphia y piel de salmón dorada.	
TSUNAMI	\$169
D: Anguila y queso philadelphia.	
F: Aguacate, mango, salmón, surimi, atún y trocitos de nuez de la india.	
ROCK AND ROLL	\$149
D: Camarón y queso philadelphia.	
F: Aguacate, camarón roca, con salsa Jack Daniel's.	
EBI SPICY ★	\$155
D: Camarón tempura, aguacate y queso philadelphia.	
F: Camarón roca y aguacate bañado en salsa spicy.	
SUPAICHI	\$159
D: Queso philadelphia, pepino.	
F: Ajonjolí negro, aguacate, bañado en aguachile de pulpo y pepino.	
POPEYE ROLL	\$156
D: Espinaca, zanahoria, plátano macho, queso crema, salmón asado.	
F: Salsa de anguila, aderezo de chipotle.	
TEXAS ROLL	\$159
D: Arrachera, cebolla frita, queso gouda.	
F: Tocino, cebolla, salsa barbecue.	



PHILADELPHIA



MAJITO ROLL



BÚFALO ROLL



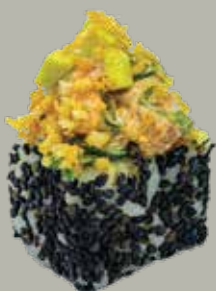
CLÁSICO ROLL



VOLCANO ROLL



PICOSITO MAKI



SPICY TUNA ROLL



EBI SPICY



CRISPY SUSHI RICE



SUPAICHI

ARMA
TU ROLLO

Elige 3 ingredientes y arma
tu combinación.
(Pepino y aguacate incluido).

\$159

SAMPLER
DE ROLLO

Elige 3 rollos.
(5 pzas. por rollo, no aplica en
crispy sushi rice y godzilla roll).

\$189

ROLLOS DULCES

FRUTAL MAKI \$145

D: Queso philadelphia, kiwi y fresa.

F: Cama de surimi, bañado en salsa de mango.

SHENG LONG "DRAGON ROLL" ★🌀 \$139

D: Camarón y queso philadelphia.

F: Mango, aguacate, bañado en salsa de mango.

COKETO ROLL 🌀 \$141

D: Camarón, philadelphia, pepino y aguacate.

F: Furikake con salsa unagi y mango.

BLONDIE ROLL \$145

D: Camarón, atún y queso philadelphia.

F: Mango, ajonjolí negro y salsa de mango.

BANANA MAKI 🌀 \$138

D: Surimi al tempura y queso philadelphia.

F: Plátano macho frito, trocitos de nuez y salsa Hershey's.

CANGREJITO PLAYERO 🌀 \$143

D: Queso philadelphia, kanikama y aguacate.

F: Kakiage, ajonjolí y salsa unagi.

COCO ROLL \$149

D: Camarón tempura, philadelphia, pepino y piña.

F: Tempurizado con coco rallado y salsa de mango.

GODZILLA
ROLL

D: Queso crema, kanikama, zanahoria, espinaca, aguacate.

F: Empanizado, salsa de ajonjolí, salsa unagui. \$185



EXTRAS

ADEREZOS Y SALSAS \$30

QUESO PHILADELPHIA \$30

PESCADOS Y MARISCOS \$45

POLLO Y RES \$35

NIGIRIS

KANIKAMA	\$49
SALMÓN	\$51
ATÚN	\$51
ANGUILA	\$65
CAMARÓN	\$51
PULPO	\$65

TEMAKIS

ANGUILA	\$105
ATÚN	\$98
CAMARÓN	\$98
SALMÓN	\$109
SURIMI	\$89

TIRADITOS & SASHIMIS

TIRADITO DE ATÚN \$169

Atún marinado con vinagreta de soya, acompañado de brotes mixtos, chile tampico, cebolla curtida y un cremoso de aguacate.

TIRADITO DE SALMÓN \$169

Salmón marinado con vinagreta de soya, acompañado de brotes mixtos, chile tampico, cebolla curtida y un cremoso de aguacate.

SASHIMI DE ATÚN \$149

Sellado con vinagreta de soya; acompañado de gari y wasabi.

SASHIMI DE SALMÓN \$159

Sellado con vinagreta de soya; acompañado de gari y wasabi.

BOWLS

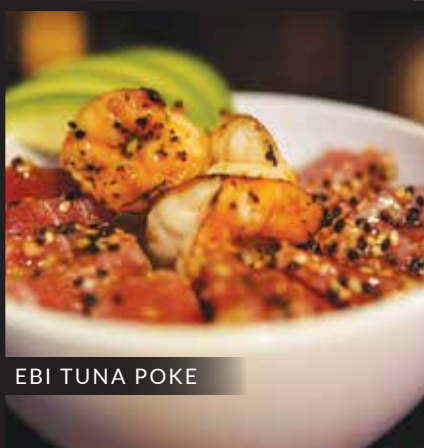
ARROZ GOHAN	\$59
YAKIMESHI DE VERDURAS	\$83
YAKIMESHI DE RES	\$122
YAKIMESHI DE POLLO	\$103
YAKIMESHI DE CAMARÓN	\$124
YAKIMESHI MIXTO	\$129
YAKIMESHI THAI	\$145
POKE BOWL	\$178
EBI TUNA POKE	\$184

A close-up photograph of a shrimp nigiri sushi. The shrimp is cooked and pink, resting on a bed of white rice, secured with a strip of dark seaweed. In the background, other sushi pieces and a slice of avocado are visible.

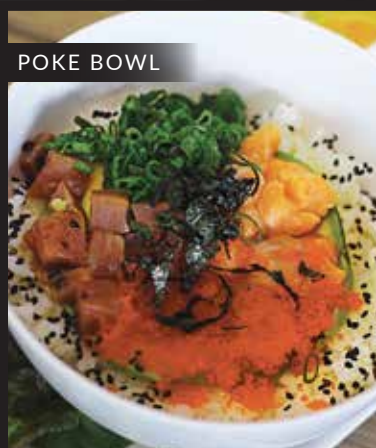
NIGIRI DE CAMARÓN

A photograph of a shrimp temaki (hand roll). The roll is filled with shrimp, cucumber, and other ingredients, wrapped in a sheet of nori seaweed. It is garnished with black sesame seeds and served on a white plate.

TEMAKI DE CAMARÓN

A photograph of an Ebi Tuna Poke bowl. The bowl contains a mix of seared shrimp, tuna, and other ingredients, topped with a generous amount of red sauce and black sesame seeds.

EBI TUNA POKE

A photograph of a Poke Bowl. The bowl is filled with rice, topped with seared shrimp, tuna, and other ingredients, garnished with green onions and black sesame seeds.

POKE BOWL

CARPACCIOS

CARPACCIO DE SALMÓN

\$198

Láminas de salmón al pesto, vinagreta de soja, cebolla morada curtida, aceite de oliva, alcaparras y láminas de queso parmesano.

CARPACCIO DE ATÚN

\$175

Vinagreta de soja, limón, cebolla morada con habanero.

CARPACCIO DE RES

\$195

Laminas de res en vinagreta de mostaza acompañado de láminas de queso parmesano, alcaparras, crocante de ajo y espinaca.

YAKITORIS

YAKITORI DE POLLO

\$129

Brochetas de pollo bañadas con salsa teriyaki y polvo de jamaica azucarada.

YAKITORI DE RES

\$178

Brochetas de res bañadas con salsa teriyaki y polvo de jamaica azucarada.

YAKITORI DE CAMARÓN

\$139

Brochetas de camarón bañadas con salsa teriyaki y polvo de jamaica azucarada.

YAKITORI MIXTO

\$161

Brochetas combinadas de pollo, res y camarón.

CARPACCIO DE RES



YAKITORI MIXTO



TACOS

TACOS DE JÍCAMA

\$155

Finas láminas de jícama rellenas de camarón (al tempura o asados) con salsa spicy.

TACOS DE LECHUGA

\$145

Centro de lechuga rellenos de pollo oriental acompañado de salsa spicy y pasta harusame.

TACOS DE ARRACHERA ★

\$205

Tacos de arrachera con queso Oaxaca (tortilla de maíz o harina opcional).

TACOS DE PULPO Y CAMARÓN

\$215

Guiso de pulpo y camarón a la paprika en costra de queso (tortilla de maíz o harina opcional).

TACOS GOBERNADOR

\$169

Marlin ahumado con costra de queso (tortilla de maíz o harina opcional).

TACOS RIB EYE

\$409

300 grs. de carne rib eye.

TACOS BAJA

\$184

Tacos con camarón tempura y vegetales, bañados con aderezo de chipotle en adobo, acompañados de pico de gallo.

SAMPLER DE TACOS

Uno de arrachera, uno de gobernador, uno de pulpo y camarón; todos con queso.

\$199



SAMPLER DE TACOS



TACOS DE LECHUGA



TACOS DE JÍCAMA



TACOS BAJA

PLATOS FUERTES

SALMÓN TERIYAKI ★

Salmón a la plancha bañado en salsa teriyaki; arroz gohan de guarnición.

\$304

SALMÓN A LA PARRILLA

Acompañado de verduras salteadas en soja y espejo de salsa blue cheese.

\$299

SALMÓN BURUBERI

Salmon a la plancha montado sobre ensalada y bañado con salsa de jamaica y arándanos.

\$299

POLLO HUNAN

Pechuga de pollo al tempura bañada en salsa agri dulce con cebollines salteados y zanahoria.

\$172

POLLO SATAY

Brochetas de pollo marinadas, con salsa de maní y pimentón.

\$174

BAMBOORGER



Carne de sirloin, costra de queso gouda y crujiente de cebolla en pan suave brioche, acompañada con papas gajo.

\$199



BAMBOORGER

PLATOS FUERTES

ATÚN FUSIÓN \$225
Atún sellado acompañado de papa martajada, soya clarificada y frituras de camote dulce.

TUNA PRIME \$229
Atún en costra de finas hierbas, salsa prime, guarnición de papa martajada y fritura de camote dulce.

PULPO A LAS BRASAS \$319
Tentáculos marinados con pimentón, acompañados con papas a la parrilla.

POLLO BÚFALO ★ \$159
Pechuga de pollo al tempura, bañado en salsa búfalo, acompañado con dip de blue cheese.

ATÚN A LAS BRASAS \$239
Atún con verduras salteadas y salsa de soya.

CENTRO DE LOMO A LA PARILLA \$289
Lomo de res con guarnición a escoger.

ARRACHERA \$239
250 grs. de arrachera con guarnición a escoger.

CAMARONES AL WOK \$211
Camarones salteados en salsa teriyaki y nuez sobre cama de calabaza acompañado de guarnición de arroz gohan.

RES AL WOK \$269
Res escalopado crocante, salteado con verduras al wok; flameado con sake y bañado en salsa teriyaki.

POLLO TSO \$169
Pollo escalopado crocante, salteado en salsa agripicante con guarnición de yakimeshi de verduras.

POLLO A LA NARANJA \$174
Pechuga de pollo al tempura sobre cama de arroz gohan y bañado en salsa de naranja.

FILETE DE RES AKAWANI \$269
Filete de res montado sobre cama de pure de papa, cebolla caramelizada, bañado con salsa de vino tinto.

RIB EYE
300 grs. Guarnición a escoger.

★ ★ ★ \$499



SALMÓN BURUBERI



PULPO A LAS BRASAS



TUNA PRIME



RIB EYE

POSTRES

HELADO TEMPURA ★

\$113

Con chocolate Hershey's, coulis de fresa o salsa de cajeta.

APPLE SPRING ROLL

\$113

Manzana preparada con nuez y arándanos, flameado con ron especiado acompañado con helado de vainilla y salsa de chocolate.

MOSTACHÓN DE FRESA

\$121

Base de nueces y galletas, acompañadas de queso crema y fresas frescas.

PAY DE PLÁTANO SIN AZÚCAR

\$135

Crust a base de harina de almendra y avena, endulzado con monkfruit, relleno de dulce de leche casero.

POSTRE CAMELADO

\$113

Cama de gelatina de café acompañado de una bola de helado bañado con crema de whisky irlandés.

HELADO

\$69

Galleta Oreo.

PASTEL DE CHOCOLATE

\$121

Bizcocho de chocolate aterciopelado relleno de crema con dulce de leche, cubierto con un ganache de chocolate belga.



HELADO TEMPURA



PASTEL CHOCOLATE



MOSTACHÓN DE FRESA



PAY DE PLÁTANO



APPLE SPRING ROLL



POSTRE CAMELADO

BARRA DRINKS

BEBIDAS

REFRESCOS	\$55
AGUA PERRIER	\$55
AGUA MINERAL	\$50
AGUA QUINA SCHWEPPES	\$58
AGUA NATURAL	\$40
LIMONADA	\$55
NARANJADA	\$55
B:OOST	\$69

CAFÉ

AMERICANO	\$45
EXPRESO	\$45
EXPRESO DOBLE	\$62
LECHERO	\$65
CAPUCCINO	\$65
FRAPUCCINO	\$75
CHOCOMILK	\$69
CARAJILLO	\$145

TÉ

TÉ CHAI FRAPPÉ	\$85
TÉ CHAI CALIENTE	\$79
TÉ VERDE	\$49
TÉ JAZMÍN	\$49
TÉ MANZANILLA	\$49

VINOS Y ESPUMOSOS

COPA BOTELLA

VINO DE LA CASA	\$112	
TINTO DE VERANO	\$124	
EL CIRCO		\$450
VIÑA FLORAL		\$540
GAUDIANA		\$550
CASA MADERO 3V		\$980
GRAN SANGRE DE TORO		\$590
MATARROMERA		\$990
FEDERICO PATERNINA BANDA AZÚL		\$590
LAMBRUSCO		\$450
MÖET & CHANDON		\$2250

CERVEZAS

CORONA	\$55
VICTORIA	\$55
CORONA CERO SIN ALCOHOL	\$55
MODELO ESPECIAL	\$60
NEGRA MODELO	\$60
STELLA	\$60
ULTRA	\$60
PACIFICO	\$55
SAPPORO	\$149
MICHELADA SERVICIO	\$45
CHELADA SERVICIO	\$25
CHELATO SERVICIO	\$49
CHAMOCHELA TAMARINDO • MANGO SERVICIO	\$49
CLAMATO NATURAL SERVICIO	\$75
BAMBOOCHELA MEZCLA SECRETA, SUPER RICA	\$95

BARRA COCKTAILS

MOCKTELES SIN ALCOHOL

PEPINAZO	\$60
NARANJADA CHIPOTLUDA	\$75
ARALE	\$69
TAKE	\$69
CALPIS NATURAL · REFRESCO · MINERAL · QUINA · JUGO	\$75
LIMONADA FRESONA	\$68
CHULADA DE PIÑA	\$64

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	\$140
ST GERMAIN SPRITZ	\$225
JÍCAMA CHAMOY	\$105
PEPINO CHAMOY	\$105
BABY MANGO	\$105

DAIQUIRIS

FRESA	\$95
COCO	\$95
TAMARINDO	\$95
MANGO	\$95

MARGARITAS

CLÁSICA	\$110
AZÚL	\$110
FRESA	\$110
MANGO	\$110
TAMARINDO	\$110

MARTINIS

APPLETINI	\$105
COSMOPOLITAN	\$105
CHERRY MARTINI	\$105
MARTINI SECO	\$104
MARTINI DULCE	\$106
MARTINI DE CHOCOLATE	\$108

MOJITOS Y CAIPIRINHAS LÍQUIDO O FROZEN

MOJITO CLÁSICO	\$115
CAIPIRINHA	\$115
FRESA	\$115
MANGO	\$115

CHULADA DE PIÑA



BARRA

RON

	COPA	BOTELLA
HAVANA CLUB 3	\$80	\$750
HAVANA CLUB 7	\$98	\$1060
BACARDÍ BLANCO	\$85	\$740
BACARDÍ RASPBERRY MANGO LIMÓN	\$86	\$760
BACARDÍ 8	\$120	\$1390
CAPTAIN MORGAN	\$75	\$750
APPLETON STATE	\$85	\$820
FLOR DE CAÑA 7	\$99	\$850
FLOR DE CAÑA 12	\$140	\$1460
MATUSALEM GRAN RESERVA	\$105	\$980
ZACAPA 23	\$185	\$2100

BRANDY

MAGNO	\$80	\$790
TORRES 10	\$95	\$920
TORRES 15	\$120	\$1190
TERRY	\$90	\$920

WHISKY

JAMESON	\$95	\$960
CHIVAS REGAL 12	\$135	\$1550
CHIVAS REGAL CRYSTALGOLD	\$160	\$1900
CHIVAS REGAL 18	\$340	\$3490
BALLANTINE'S	\$85	\$920
J&B	\$95	\$940
JACK DANIEL'S	\$110	\$1080
JACK DANIEL'S HONEY	\$120	\$1160
BUCHANAN'S 12	\$145	\$1590
BUCHANAN'S 18	\$315	\$3590
RED LABEL	\$95	\$970
BLACK LABEL	\$140	\$1640
DOUBLE BLACK	\$195	\$2410
MACALLAN 12	\$265	\$3150
OLD PARR	\$140	\$1450

TEQUILA

CAZADORES	\$80	\$830
DON JULIO REPOSADO	\$135	\$1380
DON JULIO BLANCO	\$125	\$1250
DON JULIO 70	\$172	\$2200
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$140	\$1650
JOSE CUERVO ESPECIAL	\$95	\$910
JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$105	\$970
HERRADURA REPOSADO	\$125	\$1385
HERRADURA PLATA	\$135	\$1385
HERRADURA ULTRA	\$155	\$1690
1800 REPOSADO	\$135	\$1450
1800 AÑEJO	\$155	\$1750

GINEBRA

BEEFEATER	\$115	\$1220
BEEFEATER PINK	\$115	\$1220
BOMBAY SAPHIRE	\$119	\$1260
BULLDOG	\$120	\$1150
HENDRICK'S	\$160	\$1820
TANQUERAY	\$125	\$1210
MOM	\$125	\$1350
DIEGA ROSA	\$125	\$1100
DIEGA NARANJA	\$125	\$1100
PUERTO DE INDIAS	\$115	\$1210

VODKA

ABSOLUT AZUL	\$100	\$960
ABSOLUT CITRON MANDRIN VANILIA RASPBERRI	\$95	\$970
ABSOLUT TABASCO	\$98	\$980
SMIRNOFF	\$80	\$820
SMIRNOFF SPICY TAMARIND	\$85	\$850
STOLICHNAYA	\$100	\$1180
GREY GOOSE	\$135	\$1450

MEZCAL

OJO DE TIGRE JOVEN	\$125	\$1350
400 CONEJOS ESPADÍN JOVEN	\$120	\$1150
400 CONEJOS REPOSADO	\$135	\$1320
AMARAS ESPADÍN JOVEN	\$110	\$980
MONTELOBOS ESPADÍN	\$145	\$1450
CREYENTE TOBALA	\$220	\$2380

SAKE

SHO SHIKU BAI 180 ML		\$210
SHO SHIKU BAI	\$105	\$960
SAKE SABORES	\$82	\$770

CREMAS Y LICORES

MALIBÚ	\$95	
ST GERMAIN	\$175	
CHINCHÓN DULCE	\$95	
CHINCHÓN SECO	\$95	
CHINCHÓN ANÍS CON ANÍS	\$95	
ANÍS DEL MONO DULCE	\$109	
ANÍS DEL MONO SECO	\$109	
DEL MONO ANÍS CON ANÍS	\$109	
FRANGELICO	\$109	
GALLIANO	\$109	
STREGA	\$135	
AMARETTO DI SARONNO	\$99	
JAGGERMEISTER	\$105	
HIPNOTIQ	\$142	
BAILEYS	\$99	
LICOR 43	\$119	
LICOR 43 HORCHATA	\$119	
SAMBUCA VACCARI	\$99	
SAMBUCA VACCARI NERO	\$115	
CAMPARI	\$99	
FERNET BRANCA	\$110	
ANCHO REYES	\$99	
CINZANO	\$99	
MIDORI	\$99	
ABSINTH VERDE	\$129	
ABSINTH ROJO	\$129	

SHOTS

BALA DE PLATA	\$90	
BUFANDA AZÚL	\$130	
ABC	\$110	
HADA ROJA FLAMEADO	\$110	
HADA VERDE FLAMEADO	\$110	
LAMBORGHINI FLAMEADO	\$165	

MIXOLOGÍA AUTOR



SAKURA

\$134

Sake de frambuesa, cerezas, hierba buena, cítricos y un top de soda de jengibre.



PURPLE LAMBORGHINI



\$144

Ginebra, frutos rojos y un top de refresco de lima. Siente el lado gangsta de Bamboo.

QUETZAL

\$136

Mezcal espadín, jamaica, hierba buena y un toque de licor de chile ancho. El mezcal jamás había sido tan rico.



LOVE IN PARIS

\$135

Maracuya, vino blanco y un toque de cítricos es ideal para la charla con una buena compañía.



COLIBRI

\$141

Sake, jarabe de betabel y una deliciosa soda de lychee se convertirá en tu favorito.



BAMBOO MULE

\$134

Un cocktail a base de vodka, jarabe de jengibre, limón y hierbabuena, ideal para refrescarte.



HORCHATIKI

\$136

Licor 43 orochata y una deliciosa mezcla de avena y otras especias, simplemente delicioso.

BAMBOORITO

\$134

Delicioso mix de cítricos y un piquete de tequila de la casa.



GEORGIA

\$135

Un cocktail dirigido a toda la banda fiesterera que le encanta lo fuerte y dulce. Mezcal, un fermentado de piña y unas notas de sabor a naranja.



¡Descarga nuestra App!



App Store



Google Play

<https://www.srbamboo.com>



SEÑOR BAMBOO®

Calle 22 905 · Córdoba · 2717162200