



SEÑOR
BAMBOO
KITCHEN - SUSHI - DJ - DRINKS



srbamboo.com
Calle 22 905 · Córdoba · 2717162200



BIENVENIDOS



A este espacio que se traduce en elementos que estimulan tus sentidos, brindándote una experiencia única al fusionar matices de sabor, diseño y sonidos.

ENTRADAS KITCHEN

AGE DE SALMÓN Queso philadelphia envuelto en salmón empanizado, bañado en salsa de mango y salsa unagi.	\$129
KUSHIAGE DE QUESO (2) Acompañados de salsa tonkatsu.	\$71
KUSHIAGE DE QUESO FLAMIN HOT (2) NUEVO 🔥 Cubiertos en polvo picante flamin hot.	\$75
KUSHIAGE DE CAMARÓN CON PHILADELPHIA (2) Acompañados de salsa tonkatsu.	\$81
KUSHIAGE DE PLÁTANO (2) Acompañados de salsa tonkatsu.	\$55
TOSTADAS DE CEVICHE (2) Filete de pescado con jícama, pepino y cebolla morada; montado en una tostada de wonton con cama de aguacate.	\$89
TOSTADA DE ATÚN Atún marinado en vinagreta de soja, sobre tostada de maíz hornada acompañada de abanico de aguacate, salsa spicy, cebolla morada curtida y ajonjolí negro.	\$75
TOSTADA DE SALMÓN Salmon marinado en vinagreta de soja, sobre tostada de maíz horneada, acompañado de abanico de aguacate, cebolla morada curtida y ajonjolí negro.	\$85
TOSTADA DE MARLIN Marlin sazonado con ajo y cebolla sobre tostada horneada y aderezo de aguacate.	\$80
CEVICHE NEGRO NUEVO Filete de pescado, camarón, pulpo, aguacate con cilantro y salsa negra; montado en una canasta de wonton.	\$140

VERDURAS TEMPURA Verduras al tempura, acompañadas con salsa ponzu.	\$74
DUMPLINGS DE MARLIN Wonton frito relleno de marlin y queso philadelphia, aceitunas y alcaparras; acompañado de un gravy agridulce.	\$94
EDAMAMES PICANTES · SALADOS · HERVIDOS Sazonados con soja y mix de chiles secos o sal gruesa.	\$75
COLIFLOR ROCA Coliflor al tempura sobre cama de mix de lechuga, con ajonjolí y bañada en salsa a elegir; spicy, búfalo o teriyaki.	\$74
CAMARONES ROCA Camarones al tempura sobre cama de mix de lechuga, bañados en salsa spicy y ajonjolí negro.	\$175
CAMARONES AL COCO Camarón en corte mariposa empanizado con ralladura de coco, acompañados con salsa de mango y tamarindo.	\$165
TARTAR DE ATÚN Y SALMÓN Torre de atún, salmón, aguacate y jitomate marinado en vinagreta de la casa y espinaca.	\$184
TATAKI DE ATÚN Láminas gruesas de atún sellado con ajonjolí negro y blanco sobre una cama de arroz gohan.	\$164
CAMARONES DINAMITA NUEVO 🔥 Camarón tempurizado, bañado en aderezo dinamita con cebollín y ajonjolí.	\$175
BATTERA DE ATÚN Bocadillos de arroz con láminas de atún, philadelphia, aguacate, cebolla frita, cebollin, masago, chiles toreados acompañado de aderezo spicy y salsa de anguila.	\$139



CEVICHE NEGRO



CAMARONES AL COCO



BATTERA DE ATÚN



TARTAR DE ATÚN Y SALMÓN



TOSTADA DE SALMÓN



TOSTADAS DE CEVICHE



CAMARONES DINAMITA

ENSALADAS

ENSALADA ORIENTAL

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

\$134

ENSALADA DE SALMÓN

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

\$149

ENSALADA SWEET

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

\$159

ENSALADA SWEET



SPRING ROLL

VERDURAS

Rellenos de verdura y queso philadelphia.

\$75

RES

Rellenos de verdura, res y queso gouda.

\$99

CAMARÓN

Rellenos de verdura, camarón y queso philadelphia.

\$99

SPRING ROLL DE CAMARÓN



SOPAS

JOSANABE

Camarón, calamar, pulpo, salmón, vegetales.

\$175

WONTON

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

\$110

SUIMONO

Camarón, cebollín, zanahoria y pasta harusame.

\$125

SOPA MISOSHIRO

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

\$110

SOPA RAMEN

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

\$155

TAN TAN RAMEN **NUEVO**

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

\$130

TAN TAN RAMEN



PASTAS

YAKI UDON

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

\$135

UDON NIKU

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

\$165

CHOW MEIN DE POLLO

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

\$145

NOODLES

Pasta de noodles con vegetales; 3 de 5 proteínas a elegir con salsa de cacahuete o teriyaki.

\$165

UDON EBI

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

\$155

TEPANYAKIS

TEPANYAKI MARINERO

Verduras a la plancha con pulpo, camarón y salmón.

\$195

TEPANYAKI DE VERDURAS

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

\$135

TEPANYAKI DE RES

Verduras a la plancha con filete de res.

\$185

TEPANYAKI DE CAMARÓN

Verduras a la plancha con camarón.

\$175

TEPANYAKI DE POLLO

Verduras a la plancha con pechuga de pollo troceada.

\$155

TEPANYAKI MIXTO

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

\$195



TEPANYAKI MIXTO

ROLLOS SUSHI

PHILADELPHIA D: Queso philadelphia, salmón y aguacate. F: Queso philadelphia y ajonjolí.	\$109
CALIFORNIA D: Camarón, pepino y aguacate. F: Ajonjolí.	\$109
PHILADELPHIA ESPECIAL D: Queso philadelphia, salmón y aguacate. F: Masago.	\$129
CALIFORNIA ESPECIAL D: Camarón, pepino y aguacate. F: Masago.	\$129
AVOCADO MAKI D: Salmón y queso philadelphia. F: Aguacate, ajonjolí y salsa unagi.	\$119
NEVADO MAKI D: Camarón, aguacate, salsa de chipotle y cebollín. F: Queso philadelphia y ajonjolí negro.	\$129
VEGGIE ROLL D: Lechuga, aguacate, zanahoria y pepino. F: Lechuga.	\$99
TAMPICO ROLL D: Surimi, aguacate y pepino. F: Pasta tampico y salsa unagi.	\$124

ARMA TU ROLLO

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


\$145

SAMPLER DE ROLLO

Elige 3 rollos.
(5 pzas. por rollo, no aplica en horneados y algunas especialidades).

\$185

EMPANIZADOS

MAJITO ROLL D: Arrachera, queso gouda, cebollín y aguacate. F: Empanizado con salsa spicy.	\$134
BÚFALO ROLL  D: Pollo, aguacate y queso gouda. F: Empanizado y bañado en salsa búfalo.	\$129
PARILLADA ROLL D: Arrachera, carne al pastor, queso gouda, cebollín y tocino. F: Empanizado, con salsa chipotle.	\$139
CLÁSICO ROLL D: Surimi, camarón, queso philadelphia y aguacate. F: Empanizado, con pasta tampico.	\$134
OYSTER D: Ostión ahumado, salsa chipotle, aguacate y queso philadelphia. F: Empanizado.	\$125
TEMPURA MAKI D: Camarón, aguacate y surimi. F: Tempurizado, con pasta tampico.	\$134
FUNKY ROLL D: Camarón empanizado, cebollín y aguacate. F: Tempurizado, con salsa chipotle.	\$124
PASTORCITO ROLL D: Carne al pastor, queso gouda, aguacate, cebollín y piña. F: Empanizado, con salsa de chipotle.	\$134
VOLCANO ROLL D: Philadelphia, aguacate y camarón tempura. F: Empanizado, topping de kanikama mezclado con salsa unagi y salsa spicy.	\$155

ESPECIALIDADES

ALE ROLL D: Camarón tempura y queso philadelphia. F: Enrollado en tortilla de harina al tempura, con guacamole y salsa unagi.	\$139	MONI ROLL D: Cebolla morada, pimiento verde, aguacate, queso oaxaca y gouda. F: Enrollado en 160 grs de arrachera, empanizado con salsa tonkatsu y salsa spicy.	\$179
BAMBOO ROLL (DE LA CASA) D: Salmón, camarón y queso philadelphia. F: Kanikama, aguacate, pasta tampico, bañado en salsa Georgia (original de la casa).	\$134	MR. MIYAGI D: Atún, salmón y pepino. F: Aguacate, queso philadelphia y ajonjolí negro.	\$134
PICOSITO MAKI D: Surimi empanizado y queso philadelphia. F: Aguacate, sriracha y cebollín picado.	\$124	KAWA MAKI D: Salmón, pepino y aguacate. F: Queso philadelphia y piel de salmón dorada.	\$129
TORI MAKI D: Pollo empanizado, gouda y aguacate. F: Queso gouda gratinado con chiles toreados, topping de papa frita y salsa spanky.	\$139	TSUNAMI D: Anguila y queso philadelphia. F: Aguacate, mango, salmón, surimi, atún y trocitos de nuez de la india.	\$149
SPICY TUNA ROLL D: Atún y pepino. F: Atún al tempura, aguacate, salsa unagi y salsa spicy.	\$136	ROCK AND ROLL D: Camarón y queso philadelphia. F: Aguacate, camarón roca, con salsa Jack Daniel's.	\$134
CRABBY ROLL D: Kanikama, camarón tempura. F: Aguacate, sriracha y spicy con salsa unagi.	\$139	EBI SPICY D: Camarón tempura, aguacate y queso philadelphia. F: Camarón roca y aguacate bañado en salsa spicy.	\$139
WASHINGTON ROLL D: Queso philadelphia, surimi, aguacate y pepino. F: Láminas de salmón horneadas con salsa spicy, salsa unagi y ajonjolí.	\$149	SUPAICHI D: Queso philadelphia, pepino. F: Ajonjolí negro, aguacate, bañado en aguachile de pulpo y pepino.	\$146
BAZOOKA ROLL D: Camarón tempura, queso philadelphia y aguacate. F: Atún horneado, con salsa Jack Daniel's y salsa unagi.	\$149	POPEYE ROLL  D: Espinaca, zanahoria, plátano macho, queso crema, salmón asado. F: Salsa de anguila, aderezo de chipotle.	\$149
FLAMIN HOT ROLL  D: Papa frita, pollo empanizado, queso philadelphia. F: Empanizado flaming hot.	\$129	TEXAS ROLL  D: Arrachera, cebolla frita, queso gouda. F: Tocino, cebolla, salsa barbecue.	\$149



PHILADELPHIA



MAJITO ROLL



BÚFALO ROLL



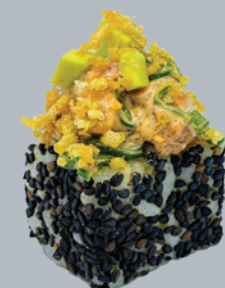
CLÁSICO ROLL



VOLCANO ROLL



PICOSITO MAKI



SPICY TUNA ROLL



EBI SPICY



MONI ROLL



SUPAICHI

ROLLOS DULCES

FRUTAL MAKI D: Queso philadelphia, kiwi y fresa. F: Cama de surimi, bañado en salsa de mango.	\$124
SHENG LONG "DRAGON ROLL" D: Camarón y queso philadelphia. F: Mango, aguacate, bañado en salsa de mango.	\$129
COKETO ROLL D: Camarón, philadelphia, pepino y aguacate. F: Furikake con salsa unagi y mango.	\$129
BLONDIE ROLL D: Camarón, atún y queso philadelphia. F: Mango, ajonjolí negro y salsa de mango.	\$129
BANANA MAKI D: Surimi al tempura y queso philadelphia. F: Plátano macho frito, trocitos de nuez y salsa Hershey's.	\$129
CANGREJITO PLAYERO D: Queso philadelphia, kanikama y aguacate. F: Kakiage, ajonjolí y salsa unagi.	\$129
COCO ROLL D: Camarón tempura, philadelphia, pepino y piña. F: Tempurizado con coco rallado y salsa de mango.	\$134

NIGIRIS

KANIKAMA	\$46
SALMÓN	\$49
ATÚN	\$45
ANGUILA	\$55
CAMARÓN	\$49
PULPO	\$55

TEMAKIS

ANGUILA	\$98
ATÚN	\$93
CAMARÓN	\$93
SALMÓN	\$105
SURIMI	\$85

TIRADITOS & SASHIMIS

TIRADITO DE ATÚN Atún marinado con vinagreta de soya, acompañado de brotes mixtos, chile tampico, cebolla curtida y un cremoso de aguacate.	\$165
TIRADITO DE SALMÓN Salmón marinado con vinagreta de soya, acompañado de brotes mixtos, chile tampico, cebolla curtida y un cremoso de aguacate.	\$165
SASHIMI DE ATÚN Sellado con vinagreta de soya; acompañado de gari y wasabi.	\$120
SASHIMI DE SALMÓN Sellado con vinagreta de soya; acompañado de gari y wasabi.	\$144

BOWLS

ARROZ GOHAN	\$59
YAKIMESHI DE VERDURAS	\$74
YAKIMESHI DE RES	\$93
YAKIMESHI DE POLLO	\$85
YAKIMESHI DE CAMARÓN	\$98
YAKIMESHI MIXTO	\$105
YAKIMESHI THAI	\$110
POKE BOWL	\$160
EBI TUNA POKE	\$165

CARPACCIOS

CARPACCIO DE SALMÓN Láminas de salmón al pesto, vinagreta de soja, cebolla morada curtida, aceite de oliva, alcaparras y láminas de queso parmesano.	\$180
CARPACCIO DE ATÚN Vinagreta de soya, limón, cebolla morada con habanero.	\$155
CARPACCIO DE RES Laminas de res en vinagreta de mostaza acompañado de láminas de queso parmesano, alcaparras, crocante de ajo y espinaca.	\$165

YAKITORIS

YAKITORI DE POLLO Brochetas de pollo bañadas con salsa teriyaki y polvo de jamaica azucarada.	\$99
YAKITORI DE RES Brochetas de res bañadas con salsa teriyaki y polvo de jamaica azucarada.	\$128
YAKITORI DE CAMARÓN Brochetas de camarón bañadas con salsa teriyaki y polvo de jamaica azucarada.	\$120
YAKITORI MIXTO Brochetas combinadas de pollo, res y camarón.	\$140

TACOS

TACOS DE JÍCAMA Finas láminas de jícama rellenas de camarón (al tempura o asados) con salsa spicy.	\$145
TACOS DE LECHUGA Centro de lechuga rellenos de pollo oriental acompañado de salsa spicy y pasta harusame.	\$130
TACOS DE ARRACHERA Tacos de arrachera con queso Oaxaca (tortilla de maíz o harina opcional).	\$180
TACOS DE PULPO Y CAMARÓN Guiso de pulpo y camarón a la paprika en costra de queso (tortilla de maíz o harina opcional).	\$170
TACOS GOBERNADOR Marlin ahumado con costra de queso (tortilla de maíz o harina opcional).	\$158
TACOS RIB EYE 300 grs. de carne rib eye.	\$399
TACOS BAJA Tacos con camarón tempura y vegetales, bañados con aderezo de chipotle en adobo, acompañados de pico de gallo.	\$165

SAMPLER DE TACOS

Uno de arrachera, uno de gobernador, uno de pulpo y camarón; todos con queso.	\$175
---	-------

GODZILLA ROLL

D: Queso crema, kanikama, zanahoria, espinaca, aguacate. F: Empanizado, salsa de ajonjolí, salsa unagi.	NUOVO \$179
--	-----------------------



EXTRAS

ADEREZOS Y SALSAS	\$25
QUESO CREMA	\$25
PESCADOS Y MARISCOS	\$35
POLLO Y RES	\$30



NIGIRI DE CAMARÓN



TEMAKI DE CAMARÓN



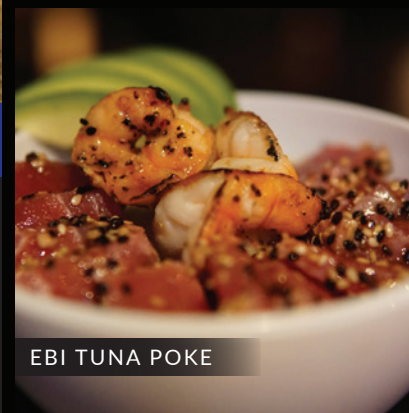
CARPACCIO DE RES



TACOS DE RIB EYE



TACOS DE LECHUGA



EBI TUNA POKE



POKE BOWL



YAKITORI MIXTO



TACOS BAJA



TACOS DE JÍCAMA

PLATOS FUERTES

SALMÓN TERIYAKI	Salmón a la plancha bañado en salsa teriyaki; arroz gohan de guarnición.	\$285
SALMÓN A LA PARRILLA	Acompañado de verduras salteadas en soja y espejo de salsa blue cheese.	\$275
SALMÓN BURUBERI	Salmon a la plancha montado sobre ensalada y bañado con salsa de jamaica y arándanos.	\$280
POLLO HUNAN	Pechuga de pollo al tempura bañada en salsa agrídulce con cebollines salteados y zanahoria.	\$149
POLLO SATAY	Brochetas de pollo marinadas, con salsa de maní y pimentón.	\$155

BAMBOORGER



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

\$185



BAMBOORGER

ATÚN FUSIÓN	Atún sellado acompañado de papa martajada, soja clarificada y frituras de camote dulce.	\$205
TUNA PRIME	Atún en costra de finas hierbas, salsa prime, guarnición de papa martajada y fritura de camote dulce.	\$210
PULPO A LAS BRASAS	Tentáculos marinados con pimentón, acompañados con papas a la parrilla.	\$275
POLLO BÚFALO	Pechuga de pollo al tempura, bañado en salsa búfalo, acompañado con dip de blue cheese.	\$140
ATÚN A LAS BRASAS	Atún con verduras salteadas y salsa de soja.	\$198
CENTRO DE LOMO A LA PARRILLA	Lomo de res con guarnición a escoger.	\$260
ARRACHERA	250 grs. de arrachera con guarnición a escoger.	\$220
CAMARONES AL WOK	Camarones salteados en salsa teriyaki y nuez sobre cama de calabaza acompañado de guarnición de arroz gohan.	\$174
RES AL WOK	Res escalopado crocante, salteado con verduras al wok; flameado con sake y bañado en salsa teriyaki.	\$250
POLLO TSO	Pollo escalopado crocante, salteado en salsa agripicante con guarnición de yakimeshi de verduras.	\$160
POLLO A LA NARANJA	Pechuga de pollo al tempura sobre cama de arroz gohan y bañado en salsa de naranja.	\$160
FILETE DE RES AKAWANI	Filete de res montado sobre cama de pure de papa, cebolla caramelizada, bañado con salsa de vino tinto.	\$239

RIB EYE
300 grs. Guarnición a escoger. ★ ★ ★ \$480



PULPO A LAS BRASAS



SALMÓN BURUBERI



FILETE DE RES AKAWANI



RIB EYE

POSTRES

HELADO TEMPURA \$90
Con chocolate Hershey's, coulis de fresa o salsa de cajeta.

APPLE SPRING ROLL \$90
Manzana preparada con nuez y arándanos, flameado con ron especiado acompañado con helado de vainilla y salsa de chocolate.

MOSTACHÓN DE FRESA \$99
Base de nueces y galletas, acompañadas de queso crema y fresas frescas.

POSTRE CAMELADO \$90
Cama de gelatina de café acompañado de una bola de helado bañado con crema de whisky irlandés.

HELADO \$69
Galleta Oreo.

PASTEL DE CHOCOLATE \$99
Bizcocho de chocolate aterciopelado relleno de crema con dulce de leche, cubierto con un ganache de chocolate belga.



APPLE SPRING ROLL



POSTRE CAMELADO



PASTEL CHOCOLATE



HELADO TEMPURA



MOSTACHÓN DE FRESA

BARRA DRINKS

BEBIDAS

REFRESCOS	\$40
AGUA PERRIER	\$44
AGUA MINERAL	\$39
AGUA QUINA SCHWEPES	\$42
AGUA NATURAL	\$30
LIMONADA	\$40
NARANJADA	\$40
B:OOST	\$55

CAFÉ

AMERICANO	\$35
EXPRESO	\$35
EXPRESO DOBLE	\$55
LECHERO	\$55
CAPUCCINO	\$60
FRAPUCCINO	\$65
CHOCOMILK	\$50
CARAJILLO	\$140

TÉ

TÉ CHAI FRAPPÉ	\$84
TÉ CHAI CALIENTE	\$78
TÉ VERDE	\$45
TÉ JAZMÍN	\$45
TÉ MANZANILLA	\$45

VINOS Y ESPUMOSOS

	COPA	BOTELLA
VINO DE LA CASA	\$80	
TINTO DE VERANO	\$98	
EL CIRCO		\$315
VIÑA FLORAL		\$550
GAUDIANA		\$600
CASA MADERO 3V		\$980
GRAN SANGRE DE TORO		\$570
MATARROMERA		\$870
FEDERICO PATERNINA BANDA AZÚL		\$545
LAMBRUSCO		\$350
MÖET & CHANDON		\$2150

CERVEZAS

CORONA	\$45
VICTORIA	\$45
CORONA LIGHT	\$47
CORONA CERO SIN ALCOHOL	\$47
MODELO ESPECIAL	\$52
NEGRA MODELO	\$52
STELLA	\$55
ULTRA	\$52
PACIFICO	\$45
LEON	\$41
SAPPORO	\$145
MICHELADA SERVICIO	\$29
CHELADA SERVICIO	\$20
CHELATO SERVICIO	\$35
CHAMOCHELA TAMARINDO · MANGO SERVICIO	\$35
BAMBOOCHELA MEZCLA SECRETA, SUPER RICA	\$90

MOCKTELES SIN ALCOHOL

PEPINAZO	\$49
NARANJADA CHIPOTLUUDA	\$59
ARALE	\$59
TAKE	\$60
CALPIS NATURAL · REFRESCO · MINERAL · QUINA · JUGO	\$59
LIMONADA FRESONA	\$55
CHULADA DE PIÑA	\$55

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	\$95
JÍCAMA CHAMOY	\$93
PEPINO CHAMOY	\$93
BABY MANGO	\$93

DAIQUIRIS

FRESA	\$88
COCO	\$88
TAMARINDO	\$88
MANGO	\$88

MARGARITAS

CLÁSICA	\$90
AZÚL	\$93
FRESA	\$93
MANGO	\$93
TAMARINDO	\$93

MARTINIS

APPLETINI	\$93
COSMOPOLITAN	\$93
CHERRY MARTINI	\$93
MARTINI SECO	\$88
MARTINI DULCE	\$93
MARTINI DE CHOCOLATE	\$98

MOJITOS Y CAIPIRINHAS LÍQUIDO O FROZEN

MOJITO CLÁSICO	\$94
CAIPIRINHA	\$94
FRESA	\$98
MANGO	\$98



CHULADA DE PIÑA

BARRA DRINKS

RON COPA BOTELLA

BACARDÍ BLANCO	\$69	\$650
BACARDÍ RASPBERRY MANGO LIMÓN	\$74	\$720
BACARDÍ 8	\$99	\$1280
CAPTAIN MORGAN	\$65	\$695
APPLETON STATE	\$77	\$810
HAVANA CLUB 7	\$98	\$1040
FLOR DE CAÑA 7	\$82	\$820
FLOR DE CAÑA 12	\$115	\$1200
MATUSALEM PLATINO	\$82	\$820
MATUSALEM GRAN RESERVA	\$88	\$880
ANGOSTURA	\$132	\$1350
ZACAPA 23	\$168	\$2100

BRANDY

MAGNO	\$71	\$710
TORRES 10	\$87	\$880
TORRES 15	\$93	\$1070
TERRY	\$76	\$770

WHISKEY

J&B	\$87	\$930
JAMESON	\$76	\$765
JACK DANIEL'S	\$104	\$1050
JACK DANIEL'S HONEY	\$109	\$1100
BUCHANANS 12	\$142	\$1550
BUCHANANS MASTER	\$163	\$2080
BUCHANANS 18	\$249	\$3380
RED LABEL	\$87	\$970
BLACK LABEL	\$136	\$1540
DOUBLE BLACK	\$147	\$2350
MACALLAN 12	\$152	\$2490
CHIVAS REGAL 12	\$131	\$1520
OLD PARR	\$125	\$1310

TEQUILA

CAZADORES	\$77	\$825
DON JULIO REPOSADO	\$110	\$1210
DON JULIO BLANCO	\$99	\$1045
DON JULIO 70	\$169	\$2200
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$139	\$1650
JOSE CUERVO ESPECIAL	\$93	\$910
JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$99	\$970
HERRADURA REPOSADO	\$110	\$1225
HERRADURA PLATA	\$120	\$1285
HERRADURA ULTRA	\$144	\$1660
1800 REPOSADO	\$133	\$1450
1800 AÑEJO	\$144	\$1550

GINEBRA

BEEFEATER	\$104	\$1210
BOMBAY SAPPHIRE	\$104	\$1260
BOMBAY AMBER	\$120	\$1430
BULDOG	\$98	\$1080
HENDRICK'S	\$136	\$1540
TANQUERAY	\$98	\$1045
TANQUERAY N°TEN	\$131	\$1540
THE LONDON N°1	\$125	\$1430
MOM	\$120	\$1320
DIEGA ROSA	\$93	\$935
DIEGA NARANJA	\$93	\$935

VODKA

SMIRNOFF	\$80	\$800
SMIRNOFF SPICY TAMARIND	\$85	\$810
ABSOLUT AZUL	\$100	\$960
ABSOLUT CITRON MANDRIN VANILIA RASPBERRI	\$95	\$970
STOLICHNAYA	\$99	\$1180
GREY GOOSE	\$132	\$1450
CIROC	\$143	\$1550
BELVERDE	\$132	\$1390

MEZCAL

JARABE DE PICO ESPADÍN	\$125	\$1200
JARABE DE PICO TOBALÁ	\$205	\$2350
JARABE DE PICO ELEMENTAL	\$108	\$1050
MONTELOBOS ESPADÍN	\$120	\$1400
400 CONEJOS ESPADÍN JOVEN	\$114	\$1100
400 CONEJOS REPOSADO	\$125	\$1200

SAKE

SHO SHIKU BAI 180 ML		\$198
SHO SHIKU BAI	\$99	\$935
SAKE SABORES	\$77	\$750

CREMAS Y LICORES

CHINCHÓN DULCE	\$86	
CHINCHÓN SECO	\$86	
CHINCHÓN ANÍS CON ANÍS	\$89	
ANÍS DEL MONO DULCE	\$93	
ANÍS DEL MONO SECO	\$99	
DEL MONO ANÍS CON ANÍS	\$99	
FRANGELICO	\$87	
GALLIANO	\$104	
STREGA	\$76	
AMARETTO DI SARONNO	\$82	
JAGGERMEISTER	\$95	
HIPNOTIQ	\$104	
BAILEYS	\$93	
LICOR 43	\$109	
LICOR 43 HORCHATA	\$104	
VACCARI SAMBUCA	\$93	
VACCARI NERO	\$104	
MALIBÚ	\$82	
CAMPARI	\$76	
FERNET BRANCA	\$76	
ANCHO REYES	\$76	
CINZANO	\$93	
MIDORI	\$87	
ABSINTH VERDE	\$109	
ABSINTH ROJO	\$109	

SHOTS

BALA DE PLATA	\$76	
BUFANDA AZÚL	\$98	
ABC	\$109	
HADA ROJA FLAMEADO	\$98	
HADA VERDE FLAMEADO	\$109	
LAMBORGHINI FLAMEADO	\$153	



NOTA

Nuestros precios incluyen I.V.A.
Se prohíbe la venta de alcohol
a menores de 18 años.

MIXOLOGÍA AUTOR



CARAJILLO DE LA ABUELA \$104

Café de olla, brandy y licor de avellanas te harán recordar a alguien muy especial.



NUEVO BAMBOO MULE \$104

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



PURPLE LAMBORGHINI \$126

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

\$120 QUETZAL

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



\$126 COLIBRI

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



LOVE IN PARIS \$113

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



HORCHATIKI \$120

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



SAKURA \$120

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



GEORGIA \$113

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



NUEVO BAMBOORITO \$104

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