

BAM-BU-KU

COCKTAIL SUGGESTIONS

BASIL FIZZ 13
APEROL SPRITZ 11
PISCO SOUR 11
MOSCOW MULE 11

TAPAS

ASSORTED FRESHLY BAKED
BREAD WITH ALIOLI 3

CUBED SPANISH POTATOES
IN A SPICY "BRAVAS" SAUCE 6

MARINATED OLIVES,
INFUSED WITH ORANGE AND CHILI FLAKES 5

ROASTED PADRON PEPPERS
WITH SMOKED SALT 6

ANCHOVIES MARINATED
IN HERBS AND VINEGAR 9

SEARED HALLOUMI
WITH HONEY & THYME DRIZZLE 8

SANGRIA

STRAWBERRY & RED WINE 35
ELDERFLOWER & WHITE WINE 35
O BEACH CAVA SANGRIA 38
MOËT & CHANDON ICE SANGRIA 145

STARTERS

TUNA TARTARE WITH AVOCADO, FRESH LIME,
CORIANDER & HORSERADISH CREME ON TOASTED SOURDOUGH 18

ROASTED AUBERGINE DUSTED WITH TAHINI & ALMONDS 12

CEVICHE WITH FRESH LIME, CORIANDER,
LOTUS ROOT & PASSION FRUIT, SERVED IN TIGER'S MILK
WITH SWEET POTATO CHIPS 16

CRISPY IBERIAN HAM CROQUETTES 12

SHARING STARTERS

ACORN FED IBERIAN HAM "JAMÓN IBÉRICO"
WITH IBICENCAN TOMATOES & CRYSTAL BREAD 20

"PIL PIL" PRAWNS
COOKED IN GARLIC OIL, WITH RUSTIC BREAD 18

MUSSELS
WITH GARLIC, WHITE WINE
OR THAI MUSSELS WITH COCONUT MILK 16

FRESH CRAB SLIDERS WITH CHIPOTLE MAYONNAISE AND GEM LETTUCE
IN A MINI BRIOCHE BUN 20

BEER BATTERED FISH TACOS WITH CRUSHED AVOCADO, CORIANDER,
SOUR CREAM, & LIME COLESLAW 16

CRISPY PEKING DUCK TACOS WITH SWEET PLUM SAUCE & SPRING
ONION 16

SALADS

BURRATA WITH IBICENCAN TOMATOES, WILD ROCKET & BASIL 16

CLASSIC CAESAR WITH GEM LETTUCE, FOCACCIA CROUTONS, PARMESAN
SHAVINGS, GRILLED CHICKEN & CRISPY BACON 16

BAKED GOATS CHEESE WITH QUINOA, IBICENCAN TOMATOES,
CARAMELIZED WALNUTS & HONEY-BALSAMIC DRESSING 16

MEXICAN BEAN SALAD WITH CHICKPEAS, SLICED AVOCADOS, CHERRY
TOMATOES, CORIANDER, MEXICAN SALSA (VEGAN) 16

MAINS

IBICENCAN-FARMED CHICKEN WITH LEMON, ROSEMARY & THYME
ON A BED OF IBICENCAN CRISPY POTATOES & PEPPERS 25

SPAGHETTI ALLE VONGOLE WITH CLAMS, GARLIC OIL, PARSLEY
& WHITE WINE SAUCE 23

"SECRETO IBERICO" PORK MARINATED IN SMOKEY BARBECUE SAUCE
WITH MASHED POTATOES, CRISPY BACON & CARAMELIZED ONION 28

GRILLED SEA BASS SEASONED WITH LEMON, THYME,
IBICENCAN FRIED POTATOES, CHERRY TOMATOES & PADRÓN PEPPERS 28

PAD THAI WITH VEGETABLES 18
EXTRAS: PRAWNS / CHICKEN / TOFU (VEGAN) 5

PAELLA STYLE RISOTTO WITH PRAWNS, SQUID & MUSSELS 28

SHARING MAINS MIN 2 PP

"CHULETÓN DE BUEY" LARGE BEEF CHOP 50
WITH ROAST POTATOES, CREOLE SAUCE & CHIMICHURRI

SELECTED MEATS PLATTER "DE LA TIERRA" 60
SLOW COOKED RIB OF BEEF | MARINATED IBERIAN PORK
BLACK ANGUS STEAK | IBICENCAN FARMED CHICKEN
WITH LEMON & THYME

SELECTED FISH PLATTER "DEL MAR" 60
SEA-BASS CEVICHE | MUSSELS
"PILL PILL" PRAWNS COOKED IN GARLIC OIL
GRILLED FILLET OF SEA BASS | WITH A ZESTY ASIAN SALAD

DESSERTS

COOKIE ICE CREAM SANDWICH WITH CARAMEL AND CHOCOLATE 9

FRESH FRUIT PLATTER SERVED ON CRUSHED ICE 18

SELECTION OF ICE CREAMS SERVED IN MINI CONES 9

CRÈME BRÛLÉE WITH PASSION FRUIT 9

CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM
& CARAMELISED NUTS 9

CARAMELIZED PINEAPPLE WITH LIME, MINT & STAR OF ANISE SYRUP 9

BURGERS

BAM BU KU CLASSIC CHEESEBURGER WITH PICKLES, CARAMELISED
ONIONS, CRISPY BACON & CHEDDAR IN A BRIOCHE BUN 15

LIGHTLY BREADED CHICKEN BURGER WITH GEM LETTUCE, SLICED
TOMATOES & CHIPOTLE MAYO 17

BEYOND BURGER WITH AVOCADO, GEM LETTUCE, SLICED TOMATOES &
CARAMELISED ONIONS (VEGAN) 16

PIZZA

CLASSIC MARGHERITA 9

PEPPERONI, PIQUILLO PEPPERS & ARTICHOKE 12

BURRATA CHEESE, WILD MUSHROOMS, TRUFFLE OIL
TOPPED WITH FRESH ROCKET LEAVES 12

GOAT'S CHEESE, ROASTED AUBERGINE, ZUCCHINI, PEPPERS,
SUN-DRIED TOMATOES 12

SIDES

FRENCH FRIES 6
SWEET FRIED POTATOES 6
GREEN SALAD 6
COLESLAW 6

SAUCES

CHIMICHURRI 3
BLACK PEPPER SAUCE 3
BARBECUE 3
CHIPOTLE MAYO 3

BAM-BU-KU

SUGERENCIAS DE COCTELES

BASIL FIZZ 13
APEROL SPRITZ 11
PISCO SOUR 11
MOSCOW MULE 11

TAPAS

PAN RECIÉN HORNEADO
CON ALIOLI 3
PATATAS BRAVAS 6

OLIVAS MARINADAS
INFUSIONADAS CON NARANJA Y CHILI 5
PIMIENTOS DEL PADRÓN
CON SAL AHUMADA 6

BOQUERONES
EN VINAGRE 9
QUESO HALLOUMI FRITO
CON MIEL Y TOMILLO 8

SANGRIA

STRAWBERRY & RED WINE 35
ELDERFLOWER & WHITE WINE 35
O BEACH CAVA SANGRIA 38
MOËT & CHANDON ICE SANGRIA 145

ENTRANTES

TARTAR DE ATÚN AGUACATE, LIMA FRESCA, CILANTRO Y CREMA DE RÁBANO PICANTE 18
BERENJENA ASADA CON ALMENDRAS TOSTADAS 12
CEVICHE DE PESCADO BLANCO LIMA FRESCA, CILANTRO, LECHE DE TIGRE, FRUTA DE LA PASIÓN Y RAÍZ DE LOTO 16
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 12

ENTRANTES PARA COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO CORTADO A MANO
CON TOMATE IBICENCO Y PAN DE CRISTAL 20
GAMBAS AL PIL PIL
CON AJO, CHILLY PAN RÚSTICO 18
MEJILLONES
MEJILLONES CON AJO, PEREJIL Y VINO BLANCO
O ESTILO THAI: CON LECHE DE COCO Y CRUJIENTE DE BONIATO 16
PATAS DE CANGREJO CON MAYONESA DE CHIPOTLE SERVIDAS EN UN PAN DE BRIOCHE CON LECHUGA BABY 20
TACOS DE PESCADO TEMPURA, AGUACATE FRESCO, SALSA AGRIA, CILANTRO Y ENSALADA DE COL CON LIMA 16
TACOS DE PATO PEKÍN CON SALSA DE CIRUELA DULCE Y CEBOLLETA 16

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA CLÁSICA BAM BU KU CON QUESO CHEDDAR, PEPINILLOS, CEBOLLA CARAMELIZADA, BACON CRUJIENTE SERVIDA EN PAN BRIOCHE 15
HAMBURGUESA DE PECHUGA DE POLLO EMPANADA, CON LECHUGAS, CEBOLLA CRUJIENTE, TOMATE EN RODAJAS Y MAYONESA DE CHIPOTLE 17
BEYOND BURGER CON AGUACATE, LECHUGA, TOMATES CONFITADOS Y CEBOLLAS CARAMELIZADAS (VEGANA) 16

ENSALADA

BURRATA CAPRESE, TOMATE IBICENCO, RÚCULA Y ALBAHACA 16
CEASAR CLÁSICA, COGOLLOS DE LECHUGA, CRUTONES DE FOCACCIA, VIRUTAS DE PARMESANO, POLLO PAYÉS Y BACON CRUJIENTE 16
QUINOA Y QUESO DE CABRA, TOMATES IBICENCOS, QUESO DE CABRA CRUJIENTE, NUECES CARAMELIZADAS CON ADEREZO DE MIEL Y BALSÁMICO 16
ENSALADA MEXICANA DE ALUBIAS CON GARBANZOS, AGUACATE, TOMATES CHERRY, CILANTRO Y PICO DE GALLO (VEGANA) 16

PLATOS PRINCIPALES

POLLO PAYÉS CON LIMÓN, ROMERO Y TOMILLO SERVIDO CON PATATAS Y PIMIENTOS 25
SPAGHETTI ALLE VONGOLE, ALMEJAS, AJO, PEREJIL Y REDUCCIÓN DE VINO BLANCO 23
SECRETO IBÉRICO, MARINADO CON SALSA BARBACOA, PURÉ DE PATATAS, BACON CRUJIENTE Y CEBOLLA CARAMELIZADA 28
LUBINA A LA PLANCHA, LIMÓN Y TOMILLO CON PATATAS IBICENCAS, TOMATES CHERRY Y PIMIENTOS DEL PADRÓN 28
PAD THAI CON VERDURAS 18
EXTRAS: GAMBAS / POLLO / TOFU (VEGANO) 5
RISOTTO AL ESTILO 'PAELLA' CON GAMBAS, CALAMARES Y MEJILLONES 28

PIZZA

MARGARITA CLÁSICA 9
PEPPERONI, PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y ALCACHOFAS 12
BURRATA ITALIANA, SETAS, ACEITE DE TRUFA Y RÚCULA FRESCA 12
QUESO DE CABRA, CALABACÍN, BERENJENA Y PIMIENTOS ASADOS CON TOMATE SECO 12

PLATOS PRINCIPALES PARA COMPARTIR

MINIMO 2 PAX

CHULETÓN DE BUEY 50
SERVIDO CON PATATAS ASADAS, SALSA CRIOLLA Y CHIMICHURRI
TABLA DE CARNE "DE LA TIERRA" 60
COSTILLA DE BLACK ANGUS COCINADA A BAJA TEMPERATURA
CERDO IBÉRICO MARINADO | ENTRAÑA BLACK ANGUS
POLLO PAYÉS CON LIMÓN Y TOMILLO
TABLA DE PESCADO "DEL MAR" 60
CEVICHE | MEJILLONES
GAMBAS AL 'PILL PILL' CON ACEITE DE AJO | LUBINA A LA PLANCHA
SERVIDA CON UNA ENSALADA ASIÁTICA FRESCA.

POSTRES

SANDWICH HELADO
CON CARAMELO Y CHOCOLATE 9
PLATO DE FRUTAS FRESCAS, CON HIELO PICADO 18
SELECCIÓN DE HELADOS ARTESANALES
SERVIDOS EN MINI CONOS 9
CRÈME BRÛLÉE CON FRUTA DE LA PASIÓN 9
BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA Y NUECES CARAMELIZADAS 9
PIÑA CARAMELIZADA
CON LIMA, MENTA Y ALMÍBAR DE ANÍS ESTRELLADO 9

ACOMPAAÑAMIENTOS

PATATAS FRITAS 6
BONIATOS FRITOS 6
ENSALADA VERDE 6
ENSALADA DE COL 6

SALSAS

CHIMICHURRI 3
SALSA DE PIMIENTA NEGRA 3
SALSA BARBACOA 3
MAYONESA DE CHIPOTLE 3