



— SEÑOR —
BAMBOO

KITCHEN - SUSHI - DJ - DRINKS



BIENVENIDOS

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





TOSTADA DE SALMÓN



KUSHIAGES DE CAMARÓN



AGES DE SALMÓN



CEVICHE NEGRO



TARTAR DE ATÚN Y SALMÓN



BATTERA DE ATÚN

ENTRADAS - KITCHEN

AGES DE SALMÓN

Queso philadelphia envuelto en salmón empanizado, bañado en salsa de mango y anguila

\$110

KUSHIAGES DE QUESO (2)

Acompañados de salsa tonkatsu

\$ 65

KUSHIAGES DE CAMARÓN CON PHILADELPHIA (2)

Acompañados de salsa tonkatsu

\$ 80

KUSHIAGE DE PLÁTANO (2)

Acompañados de salsa tonkatsu

\$ 45

TOSTADAS DE CEVICHE (2)

Trocitos de pescado con jícama, pepino y cebolla morada; montado en una tostada de wonton con cama de aguacate

\$ 80

TARTAR DE ATÚN Y SALMÓN

Torre de atún, salmón, aguacate y jitomate marinado en vinagreta de la casa y arúgula

\$185

TOSTADA DE ATÚN

Atún marinado en vinagreta de soya sobre una cama de aguacate y tostada de maíz horneada, acompañada de salsa spicy, cebolla morada curtida y ajonjolí negro

\$ 50

TOSTADA DE SALMÓN

Salmón marinado en vinagreta de soya sobre cama de aguacate y tostada de maíz horneada, cebolla morada curtida y ajonjolí negro

\$ 60

TOSTADA DE MARLIN

Marlin sazonado con ajo y cebolla sobre tostada horneada y aderezo de aguacate

\$ 50

CEVICHE NEGRO

Ceviche mixto con pulpo, pescado y camarón acompañado de pepino, jícama, cebolla, aguacate, cilantro y tampico, marinado con petróleo (salsa oscura), servido sobre una canasta de wonton frito.

\$150

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

\$125

ENTRADAS - KITCHEN

BABY SQUID

Calamar baby relleno de pasta tampico y masago, bañado en salsa de anguila

\$155

CAMARONES AL COCO

Camaron en corte mariposa empanizado con ralladura de coco, acompañados con salsa de mango y tamarindo

\$185

TATAKI DE ATÚN

Láminas gruesas de atún sellado con ajonjolí negro y blanco sobre una cama de arroz gohan

\$160

CAMARONES ROCA

Capeados al tempura, bañados en salsa spicy y ajonjolí negro

\$155

EDAMAMES

-Picantes (sazonados con soya y mix de chiles secos)
-Salados (salteados en salsa de soya y sal gruesa)
-Hervidos

\$ 60

DUMPLINGS DE MARLIN

Wonton frito relleno de marlin y queso philadelphia, aceitunas y alcaparras; acompañado de gravy agridulce

\$ 85

TEMAKIS

ANGUILA	\$90
ATÚN	\$90
CAMARÓN	\$90
SALMÓN	\$100
SURIMI	\$80

NIGIRIS

KANIKAMA	\$ 40
SALMÓN	\$ 45
ATÚN	\$ 45
ANGUILA	\$ 60
CAMARÓN	\$ 45



ENSALADAS

ENSALADA ORIENTAL

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

\$115

ENSALADA DE SALMÓN

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

\$130

ENSALADA SWEET

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

\$135

SPRING ROLL

VERDURAS

Rellenos de verdura

\$ 55

VERDURAS CON QUESO

Rellenos de verdura y queso gouda

\$ 65

RES

Rellenos de verdura, carne de res y queso gouda

\$ 90

CAMARÓN

Rellenos de verduras, camarón y queso philadelphia

\$ 85

SOPAS

JOSANABE

Camarón, calamar, pulpo, salmón, vegetales

\$150

HOT & SOUR

Médula de blanquillo, queso tofu, zanahoria, champiñón, espinacas, salsa de soja y un dash de sriracha

\$ 90

WONTON

Wonton relleno de camarón y res; julianas de verdura y colas de cebollín

\$ 90

SUIMONO

Camarón, cebollín, zanahoria y pasta herosame

\$110

SOPA MISOSHIRO

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

\$100

TORI RAMEN

Pasta ramen acompañada de pollo, espinacas, huevo y cebollín

\$145

EBI RAMEN

Pasta ramen acompañada de pimienta, cilantro, cebolla, camarón y naruto maki

\$165

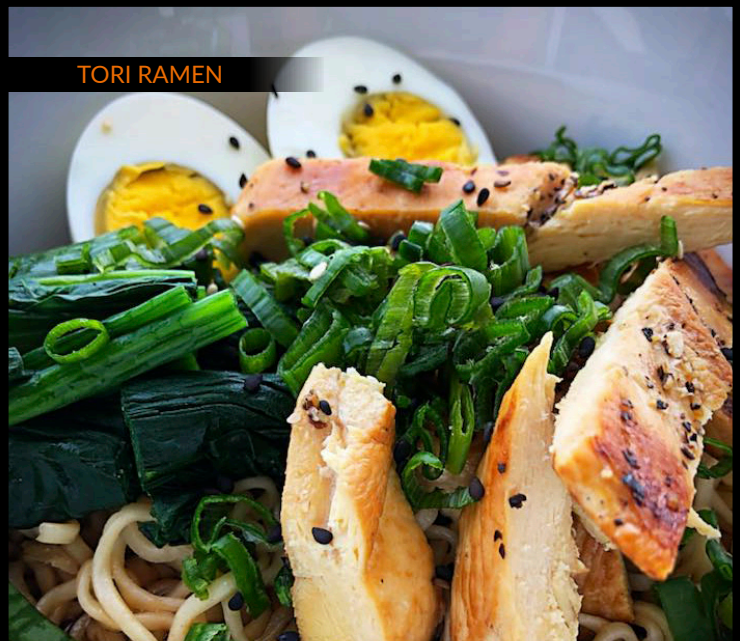
ENSALADA SWEET



SPRING ROLL



TORI RAMEN



CARPACCIOS

CARPACCIO DE SALMÓN

Láminas de salmón con vinagreta de soya, limón, cebolla morada con chile habanero, aceite de oliva y alcaparrasy láminas de queso parmesano

\$165

CARPACCIO DE PULPO

Láminas de pulpo cocido bañado con aderezo asiático y srirasha acompañado de gari y crocante de cebolla con un toque de limón y aceite de oliva

\$165

CARPACCIO DE ATÚN

Vinagreta de soya, limón, cebolla morada con habanero

\$145

CARPACCIO DE RES

Láminas de res en vinagreta especial de la casa acompañado de alcaparras, arúgula y queso parmesano

\$150

SASHIMIS

SASHIMI DE ATÚN

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

\$135

SASHIMI DE SALMÓN

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

\$145

YAKITORI

POLLO \$100

RES \$160

CAMARÓN \$135

MIXTO \$140

Bañados con salsa teriyaki y polvo de jamaica azucarada

CARPACCIO DE ATÚN



CARPACCIO DE SALMÓN



CARPACCIO DE RES



YAKITORI



TEMAKI



TACOS

TACOS DE JÍCAMA ASADOS (4)

Finas láminas de jícama rellenas de camarón con cebolla morada y habanero

\$120

TACOS DE JÍCAMA (4)

Finas láminas de jícama rellenas de camarón al tempura con salsa spicy y cebolla con habanero

\$120

TACOS BAJA (3)

Tacos de camarón tempurizados, acompañados de col morada, zanahoria y cebolla con aderezo de chipotle y pico de gallo

\$180

TACOS DE PULPO Y CAMARÓN (3)

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

\$135

TACOS GOBERNADOR (3)

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

\$130

SAMPLER DE TACOS (3)

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

\$135

TACOS DE LECHUGA(4)

Hojas de lechuga rellenas de pollo oriental con salsa spicy

\$110

TACOS DE LECHUGA Y ARRACHERA(4)

Hojas de lechuga rellenas de arrachera acompañado de guacamole

\$175

TACOS DE RIB EYE

350 grs. de carne rib eye angus con queso gouda (5)
\$395

TACOS DE ARRACHERA

Tacos de arrachera con queso gouda (tortilla de maíz o harina) (4)
\$185



TACOS DE ARRACHERA



TACOS BAJA



TACOS DE DE PULPO Y CAMARÓN



TACOS DE JICAMA (ASADOS)



SAMPLER DE TACOS



TACOS DE RIB EYE

ROLLOS - SUSHI

PHILADELPHIA

D: Queso philadelphia, salmón y aguacate
F: Ajonjolí

\$100

CALIFORNIA

D: Camarón, pepino y aguacate
F: Ajonjolí

\$100

PHILADELPHIA ESPECIAL

D: Queso philadelphia, salmón y aguacate
F: Masago

\$110

CALIFORNIA ESPECIAL

D: Camarón, pepino y aguacate
F: Masago

\$110

AVOCADO MAKI

D: Salmón y queso philadelphia
F: Aguacate, ajonjolí y salsa de anguila

\$105

UNAGI ROLL

D: Queso philadelphia y anguila
F: Aguacate, ajonjolí negro y anguila

\$135

NEVADO MAKI

D: Camarón, aguacate, salsa de chipotle y cebollín
F: Queso philadelphia y ajonjolí negro

\$115

ROLLOS DULCES

FRUTAL MAKI

D: Queso philadelphia, fresa y kiwi
F: Lámina de surimi, bañado en salsa de mango

\$110

SHENG LONG "DRAGON ROLL"

D: Camarón, aguacate y queso philadelphia
F: Mango, aguacate, bañado en salsa de mango

\$120

COKETO ROLL

D: Camarón, philadelphia, pepino y aguacate
F: Furikake con salsa de anguila y mango

\$110

BLONDIE ROLL

D: Camarón, atún y queso philadelphia
F: Mango, ajonjolí negro y salsa de mango

\$115

BANANA MAKI

D: Surimi al tempura y queso philadelphia
F: Plátano macho frito, trocitos de nuez y salsa Hershey's

\$115

ARMA TU ROLLO

Elije 3 ingredientes y arma tu combinación
(Pepino y aguacate incluidos)

\$130

CANGREJITO PLAYERO

D: Kanikama, queso philadelphia y aguacate
F: Kakiage y salsa de anguila

\$125

POPEYE ROLL

BAMBOO ROLL

YAKIMESHI DE CAMARÓN

SHENG LONG



EMPANIZADOS - CAPEADOS - HORNEADOS

MAJITO ROLL

D: Arrachera, queso gouda, cebollín y aguacate
F: Empanizado con salsa spicy

\$125

TEMPURA MAKI

D: Camarón, aguacate y surimi
F: Capeado y pasta tampico

\$ 120

BÚFALO ROLL

D: Pollo, aguacate y queso gouda
F: Empanizado y bañado en salsa búfalo

\$110

FUNKY ROLL

D: Camarón empanizado, cebollín y aguacate
F: Capeado, salsa chipotle

\$115

WASHINGTON ROLL

D: Surimi, aguacate, pepino y queso philadelphia
F: Láminas de salmón horneado con salsa spicy, salsa de anguila y ajonjolí

\$140

BAZOOKA ROLL

D: Camarón tempura, queso philadelphia y aguacate
F: Atún horneado, bañado en salsa Jack Daniels y salsa de anguila

\$130

ALE ROLL

D: Camarón tempura y queso philadelphia
F: Enrollado en tortilla de harina, guacamole y salsa de anguila

\$130

PARILLADA ROLL

D: Arrachera, carne al pastor, queso gouda, cebollín y tocino
F: Empanizado, con salsa chipotle

\$125

CLÁSICO ROLL

D: Surimi, camarón, queso philadelphia y aguacate
F: Empanizado, con pasta tampico

\$115

PASTORCITO ROLL

D: Carne al pastor, queso gouda, aguacate, cebollín y piña
F: Empanizado, con salsa de chipotle

\$125

COCO ROLL

D: Piña, queso philadelphia y camarón tempura
F: Tempurizado con coco rallado

\$125



ESPECIALIDADES

TAMPICO ROLL

D: Surimi, aguacate y pepino
F: Pasta tampico y salsa de anguila

PICOSITO MAKI

D: Surimi empanizado y queso philadelphia
F: Aguacate, sriracha y cebollín picado

KAWA MAKI

D: Salmón, pepino y aguacate
F: Queso philadelphia y furikake

TORI MAKI

D: Pollo empanizado, gouda y aguacate
F: Gouda gratinado, chiles toreados, salsa spanky, acompañado de papa frita

VOLCANO ROLL

D: Philadelphia, aguacate, camarón tempura
F: Empanizado, topping de kanikama con un toque de anguila

TAKO MAKI

D: Queso philadelphia, pepino y pulpo al ajillo
F: Aguacate, ajonjolí negro y salsa sriracha, acompañado de una ensalada de cangrejo

\$115

BAMBOO ROLL (DE LA CASA)

D: Salmón, camarón y queso philadelphia
F: Kanikama, aguacate, pasta tampico, todo bañado en salsa Georgia (original de la casa)

\$100

MR. MIYAGI

D: Atún, salmón y pepino
F: Aguacate y queso philadelphia

\$115

ROCK AND ROLL

D: Camarón y queso philadelphia
F: Aguacate, camarón roca, bañado en salsa Jack Daniel's

\$130

EBI SPICY

D: Camarón tempura, aguacate y queso philadelphia
F: Camarón roca, aguacate y bañado en salsa spicy

\$155

EBI KAKU MAKI

D: Queso philadelphia y pepino
F: Aguacate, acompañado de cocktail de camarón

\$145

TEXAS ROLL

D: Queso gouda gratinado, arrachera bbq y fritura de cebolla
F: Tocino y salsa bbq

POPEYE ROLL

D: Salmón asado, kakiage, plátano empanizado, espinaca tempurizada y queso philadelphia
F: Alga, tempura y aderezo chipotle

\$120

\$120

\$120

\$135

\$160

\$140

\$140

TORI MAKI



EBI SPICY



VOLCANO ROLL



SUPAICHI

\$135

D: Queso philadelphia y pepino
F: Aguacate, ajonjolí negro con topping de aguachile de pulpo

TSUNAMI

\$140

D: Anguila y queso philadelphia
F: Aguacate, mango, salmón, surimi, atún y trocitos de nuez de la india

MONI ROLL

\$160

D: Cebolla morada, pimiento verde, aguacate, queso Oaxaca y gouda
F: Enrollado en 160 grs de arrachera, empanizado con salsa tonkatsu y aderezo chipotle

SPICY TUNA ROLL

\$130

D: Atún y pepino
F: Atún, aguacate, fritura tempura, cebollín; bañado en salsa spícy y acompañado de salsa anguila

ARROZ

POKE BOWL	\$140
ARROZ GOHAN	\$ 50
YAKIMESHI DE VERDURAS	\$ 65
YAKIMESHI DE RES	\$ 90
YAKIMESHI DE POLLO	\$ 75
YAKIMESHI DE CAMARÓN	\$ 95
YAKIMESHI MIXTO	\$ 90
YAKIMESHI THAI	\$ 95
EBI TUNA POKE	\$135



SUPAICHI



POKE BOWL



YAKIMESHI DE CAMARÓN



MONI ROLL



SPICY TUNA ROLL



TSUNAMI

PLATOS FUERTES

CERDO AGRIDULCE

Verduras salteadas al wok con trozos de carne de cerdo dorada y salsa agridulce

\$140

CENTRO DE LOMO A LA PARILLA

Lomo de res con guarnición a escoger

\$230

POLLO HUNNAN

Pechuga de pollo al tempura bañada en salsa agridulce con cebollines salteados

\$135

POLLO SATAY

Brochetas de pollo marinadas, con salsa de maní y pimentón acompañado de una ensalada.

\$130

ARRACHERA ANGUS

250 grs. de arrachera con guarnición a escoger

\$210

POLLO BÚFALO

Pechuga de pollo al tempura, bañado en salsa búfalo

\$130

RES AL WOK

Res escalopado crocante, salteado con verduras al wok; flameado con sake y bañado en salsa teriyaki

\$210

CENTRO DE FILETE AKA WAINE

Filete de caña de res, sobre una cama de puré de papa, salsa de vino especiada y cebolla caramelizada

\$340

POLLO TSO

Pollo escalopado crocante, salteado en salsa agripicante con guarnición de yakimeshi de verduras

\$150

POLLO A LA NARANJA

Pechuga de pollo al tempura, sobre cama de arroz gohan y bañado en salsa de naranja

\$150

CORTE RIB EYE ANGUS

350 grs. Guarnición a escoger



\$ 410

CORTE NEW YORK ANGUS

350 grs. Guarnición a escoger



\$ 410

RIB EYE ANGUS



HUACHINANGO THAI

Lomo de huachinango crocante bañado en salsa de tamarindo aromatizado con anís estrella; guarnición de yakimeshi de verduras

\$295

SALMÓN TERIYAKI

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

\$250

ATÚN A LAS BRASAS

Atún con verduras salteadas y salsa de soya

\$200

SALMÓN A LAS BRASAS

Guarnición de verduras con espejo de salsa blue cheese

\$250

CAMARONES BALI

Camarones crocantes salteados en salsa bali, sobre una cama de papa martajada y crocante de cebolla

\$180

CAMARONES AL WOK

Camarón con verduras y nuez salteados al teriyaki; arroz gohan de guarnición

\$165

TUNA PRIME

Atún en costra de finas hierbas, salsa prime y guarnición de papa martajada y fritura de camote dulce

\$215

SALMÓN BURUBERY

Lomo de salmón acompañado de un mix de ensalada con salsa de jamaica y arandanos

\$255

ROB MISO

220 grs de robalo marinado en pasta miso , acompañado de verduras salteadas.

\$270

BAMBOORGER

Deliciosa hamburguesa de carne de res(210 grs.), tomate deshidratado, lechuga, poro, catsup, queso gouda, en pan bollo especial y acompañada de papas en gajo

\$210



FILETE AKA WAIVE



HUACHINANGO THAI



BAMBOORGER



PULPO A LAS BRASAS

PULPO A LAS BRASAS

Tentáculos marinados con pimentón, acompañados con papas a la parrilla

\$ 270

PASTAS

YAKI UDON

Pasta udon con pollo, calamar, zanahoria, champiñón, ciboulette

\$110

UDON NIKU

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

\$125

CHOW MEIN DE POLLO

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

\$115

NOODLES

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

\$170

UDON EBI

Pasta udon con camarón, zanahoria, ciboulette y salsa chipotle

\$145

TEPANYAKIS

TEPANYAKI DE CAMARÓN

Verduras a la plancha con camarón

\$190

TEPANYAKI DE VERDURAS

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

\$129

TEPANYAKI DE RES

Verduras a la plancha con filete de res

\$180

TEPANYAKI MIXTO

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

\$185

TEPANYAKI DE POLLO

Verduras a la plancha con pechuga de pollo troceada

\$150

TEPANYAKI MARINERO

Verduras a la plancha con pulpo, camarón y salmón

\$ 210



UDON EBI



TEPANYAKI MIXTO

POSTRES

HELADO TEMPURA

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

\$ 80

BANANA SPRING ROLL

Plátano preparado con frutos del bosque y salsa de chocolate montado sobre una bola de helado

\$ 80

MOSTACHÓN DE FRESA

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

\$ 90

PASTEL ALEMÁN

Delicioso pastel de chocolate en capas, cubierto y relleno con una mezcla con ralladura de coco y nueces

\$ 90

CRUMBLE DE MANZANA

Deliciosa tarta de manzana acompañada de helado de vainilla

\$ 95

BROWNIE DE CHOCOLATE

Delicioso pastel de chocolate con una bola de helado de vainilla

\$ 85

CAMELADO

Cubos de gelatina de café con crema de whiskey y acompañado de helado de vainilla

\$ 90

CHEESECAKE KUMO

Cheesecake japones montado sobre un espejo de salsa de uva, acompañado de queso mascarpone y praline de nuez.

\$ 80



HELADO TEMPURA



CRUMBLE DE MANZANA



BANANA SPRING ROLL



BROWNIE DE CHOCOLATE



CHEESECAKE KUMO



MOSTACHÓN DE FRESA

MIXOLOGÍA

FRIDA Tequila, shrub de fresa, licor de rosas y escarcha de bugambilias	\$130	PURPLE LAMBORGHINI Refrescante coctel a base de frutos rojos, licor de casis, gin, manzana, pimienta y menta	\$130
GOD SAVE MOM Gin mom, mix de berries y jugo de arandanos	\$130	AGAVE Coctel herbal a base demezcal, chartreuse, miel de agave, romero albahaca y pepino	\$130
COCKTAIL 326 Mezcal curado de pimiento rojo, jugo de limón, jugo de naranja, sal de chapulines y pimienta negra molida	\$130	LOVE IN PARIS Vino blanco, jarabe de midori, maracuya, jugo de piña y cítricos	\$130
APPLE MOJITO Ginebra, hierbabuena, jarabe natural y Strongbow apple	\$120	BAMBIKI Mezcla tropical a base de jugos y ron especiado	\$130
QUETZAL A base de jarabe de jamaica, mezcal y jarabe de melón y menta	\$110	MENYUL Coctel tradicional de Córdoba al estilo de Bamboo. Sharbat, kombucha, whiskey chivas oporto y hierbabuena	\$150

MENYUL BAMBOO

QUETZAL

AGAVE

LOVE IN PARIS



CERVEZA ARTESANAL

CORTEZA DE BRONCE
MAREA ALTA
ISLA DE SACRIFICIOS
MUTANTE

\$90
\$90
\$90
\$90

CERVEZAS

AMSTEL ULTRA
INDIO
TECATE ORIGINAL/LIGHT
SOL CLARA
XX LAGER / AMBAR
BOHEMIA WEIZEN
BOHEMIA CLARA/OSCURA
HEINEKEN BOTELLA
HEINEKEN 0.0
HEINEKEN BARRIL 250 ML
STRONGBOW HONEY/GOLD
/REDBERRIES
LADRÓN DE MANZANAS

\$60
\$48
\$48
\$48
\$48
\$60
\$60
\$55
\$50
\$55
\$60
\$55

MOCKTELES

PEPINAZO

Jugo de limón verde, chia, pepino y hierbabuena

\$ 60

LIMONADA DE SABORES

Fresa ó mango

\$ 60

PIÑADA

Jugo de piña y crema de coco

\$ 60

NARANJADA CHIPOTLUDA

Jugo de naranja con jarabe de 3 chiles

\$ 60

KON TIKI

Hierbabuena con fresas silvestres, jugo de arándano y jugo de piña

\$ 50

ARALE

Guayaba, piña, crema de coco y jarabe de midori

\$ 80

BAMBIKI



ARALE



LICORES

DRINKS

RON	COPA	BOTELLA	TEQUILA	COPA	BOTELLA
BACARDÍ BLANCO	\$70	\$750	DON JULIO BLANCO	\$95	\$1250
BACARDÍ AÑEJO 8 AÑOS	\$120	\$1450	DON JULIO CLARO REPOSADO	\$110	\$1350
CAPITÁN MORGAN	\$75	\$820	DON JULIO REPOSADO	\$110	\$1350
CAPITÁN MORGAN WHITE	\$60	\$610	DON JULIO 70	\$150	\$1750
LA GLORIA CRISTALINO (Veracruzano)	\$100	\$1400	MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$130	\$1500
LA GLORIA AÑEJO	\$100	\$1400	CUERVO TRADICIONAL	\$90	\$950
HABANA 7	\$90	\$1200	HERRADURA REPOSADO	\$90	\$1100
FLOR DE CAÑA 12	\$120	\$1700	HERRADURA PLATA	\$90	\$1100
FLOR DE CAÑA 7	\$90	\$950	1800 AÑEJO	\$100	\$1200
MATUSALEM GRAN RESERVA	\$100	\$1200	1800 REPOSADO	\$100	\$1200
ZACAPA 23	\$160	\$1950			
ZACAPA CENTENARIO XO		\$5500	VODKA		
ZACAPA AMBAR 12	\$105	\$1200	ABSOLUT AZUL	\$95	\$980
MALIBÚ	\$75	\$800	ABSOLUT CITRON	\$95	\$890
APPLETON ESTATE	\$60	\$650	ABSOLUT VAINILLA	\$95	\$895
			ABSOLUT RASPBERRY	\$95	\$895
WHISKEY			ABSOLUT PERA	\$95	\$895
BUCHANANS 12	\$120	\$1550	STOLICHNAYA	\$95	\$990
BUCHANANS MASTER	\$170	\$1950	GREY GOOSE	\$140	\$1600
BUCHANANS 18	\$235	\$3400	SMIRNOFF	\$85	\$950
JW RED LABEL	\$90	\$950	SMIRNOFF X1 TAMARINDO	\$85	\$950
JW BLACK LABEL	\$130	\$1600			
DOUBLE BLACK	\$180	\$2000	MEZCAL		
JW GOLDEN LABEL	\$195	\$2700	MEZCAL AMORES ESPADIN	\$95	\$1300
JW PLATINUM 18	\$230	\$3400	MEZCAL AMORES REPOSADO	\$95	\$1400
JW GREEN LABEL	\$180	\$2500	400 CONEJOS JOVEN	\$100	\$1400
JW BLUE LABEL	\$600	\$8950	MONTELOBOS ENSAMBLE	\$150	\$1950
MCALLAN 12	\$180	\$2300	MEZCAL OJO DE TIGRE	\$120	\$1650
CHIVAS 12	\$125	\$1490			
JACK DANIELS / HONEY	\$110	\$1250	SHOTS		
BULLEIT BOURBON	\$110	\$1500	ABC	\$115	
			EVEREST	\$85	
GINEBRA			BALA DE PLATA	\$95	
BEEFEATER	\$95	\$1000	CUCARACHA (FLAMEADO)	\$85	
BOMBAY SAPHIRE	\$110	\$1200	LAMBORGHINI (FLAMEADO)	\$150	
HENDRICKS	\$140	\$1600			
TANQUERAY	\$95	\$1200	MARTINIS		
TANQUERAY TEN	\$120	\$1400	COSMOPOLITAN	\$93	
BULLDOG	\$125	\$1400	MARTINI SECO / DULCE	\$93	
MOM	\$120	\$1400	MARTINI DE LITCHI	\$93	
LONDON 1	\$135	\$1600			
BRANDY					
TORRES 5	\$65	\$660			
TORRES 10	\$85	\$950			
TORRES 15	\$110	\$1350			
TORRES 20	\$150	\$2100			
MAGNO	\$70	\$740			

CREMAS Y LICORES

BAILEYS	\$90
CHINCHÓN DULCE / SECO	\$85
AMARETTO DISARONO	\$96
KAHLÚA	\$65
JAGGERMEISTER	\$85
HIPNOTIQ	\$90
LICOR 43	\$96
SAMBUCA BLANCO	\$85
SAMBUCA NEGRO	\$85
GALIANO	\$96
APEROL	\$95
CAMPARI	\$85
GRAND MARNIER	\$115
FRANGELICO	\$85

CALPIS

NATURAL	\$40
QUINA	\$40
MINERAL	\$40
JUGO (Naranja, piña, durazno ó arándano)	\$48
COMBINADO	\$48

VINO DE LA CASA Y CHAMPAGNE

MATARROMERA CRIANZA		\$1400
MÖET NECTAR IMPERIAL		\$2100
CASAMADERO 3V		\$900
VINO TINTO VIVANTE MALBEC	\$120	\$480
VINO TINTO CRIANZA	\$155	\$590
VINO TINTO 4 REGIONES	\$210	\$1050
VINO GAUDIANA BLANCO	\$110	\$550
VINO GAUDIANA TINTO SUAVE	\$110	\$550
VINO TINTO VIÑA FLORAL	\$105	\$450
VINO MARQUES DE PLUMA	\$110	\$510
VINO BLANCO 2V		\$550
SHO CHIKU BAI - SAKE	\$140	

BEBIDAS

NARANJADA	\$35
LIMONADA	\$35
NARANJADA (JARRA)	\$130
LIMONADA (JARRA)	\$130

COPA BOTELLA

REFRESCOS

COCA COLA	\$40
COCA COLA LIGHT	\$40
COCA COLA ZERO	\$40
FANTA	\$40
SPRITE	\$40
SPRITE ZERO	\$40
DELAWARE	\$40
MANZANA LIFT	\$40
SIDRAL MUNDET	\$40
SPRITE	\$40
SPRITE ZERO	\$40
AGUA MINERAL PERRIER	\$45
ACAPULCOCO (Agua de coco)	\$45
AGUA NATURAL	\$30
AGUA MINERAL	\$40
AGUA MINERAL TOPOCHICO	\$43
AGUA QUINA SCHWEEPPES	\$45

CAFÉ

AMERICANO	\$35
ESPRESSO	\$35
ESPRESSO DOBLE	\$45
LECHERO	\$45
CAPUCCINO	\$45
CARAJILLO	\$120

TÉ

TÉ CHAI FRAPPE	\$60
TÉ CHAI CALIENTE	\$60
TÉ VERDE	\$38
TÉ DE JAZMÍN	\$38
TÉ DE MANZANILLA	\$38



CARAJILLO

SEÑOR BAMBOO

KITCHEN - SUSHI - DJ - DRINKS



Ahora puedes ordenar en línea con Señor Bamboo usando tu propio smartphone.
Simplemente descarga la app y haz tu pedido desde la comodidad de tu casa.
Dependiendo de tu dispositivo puedes instalar la app móvil de Android o la app móvil de iOS.



www.srbambooandamar.com
Andamar Lifestyle Center R05 Bocal del Rio, Veracruz



229 688 2781



229 206 8483