



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** \$94
Queso philadelphia envuelto en salmón empanizado, bañado en salsa de mango y salsa unagi.
- KUSHIAGE DE QUESO (2)** \$42
Acompañados de salsa tonkatsu.
- KUSHIAGE DE CAMARÓN CON PHILADELPHIA (2)** \$52
Acompañados de salsa tonkatsu.
- KUSHIAGE DE PLÁTANO (2)** \$39
Acompañados de salsa tonkatsu.
- TOSTADAS DE CEVICHE (2)** \$62
Trocitos de pescado con jícama, pepino y cebolla morada; montado en una tostada de wonton con cama de aguacate.
- TOSTADA DE ATÚN** \$42
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** \$44
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** \$41
Marlin sazonado con ajo y cebolla sobre tostada horneada y aderezo de aguacate.

- VERDURAS TEMPURA** \$54
Verduras al tempura, acompañadas con salsa ponzu.
- DUMPLINGS DE MARLIN** \$76
Wonton frito relleno de marlin y queso philadelphia, aceitunas y alcaparras; acompañado de un gravy agridulce.
- EDAMAMES PICANTES · SALADOS · HERVIDOS** \$52
Sazonados con soya y mix de chiles secos o sal gruesa.
- COLIFLOR ROCA** \$65
Coliflor al tempura sobre cama de mix de lechuga, con ajonjolí y bañada en salsa a elegir; spicy, búfalo o teriyaki.
- CAMARONES ROCA** \$122
Camarones al tempura sobre cama de mix de lechuga, bañados en salsa spicy y ajonjolí negro.
- CAMARONES AL COCO** \$119
Camarón en corte mariposa empanizado con ralladura de coco, acompañados con salsa de mango y tamarindo.
- TARTAR DE ATÚN Y SALMÓN** \$145
Torre de atún, salmón, aguacate y jitomate marinado en vinagreta de la casa y espinaca.
- TATAKI DE ATÚN** \$155
Láminas gruesas de atún sellado con ajonjolí negro y blanco sobre una cama de arroz gohan.
- SPICY TUNA** \$129
Atún marinado sobre arroz gohan bañado en salsa spicy.
- BABY SQUID** \$155
Calamar baby relleno de pasta tampico y masago, bañado en salsa unagi.



KUSHIAGE DE QUESO



COLIFLOR ROCA



DUMPLINGS DE MARLIN



TARTAR DE ATÚN Y SALMÓN



TOSTADA DE SALMÓN



TOSTADA DE MARLÍN



SPICY TUNA

ENSALADAS

ENSALADA ORIENTAL

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

\$109

ENSALADA DE SALMÓN

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

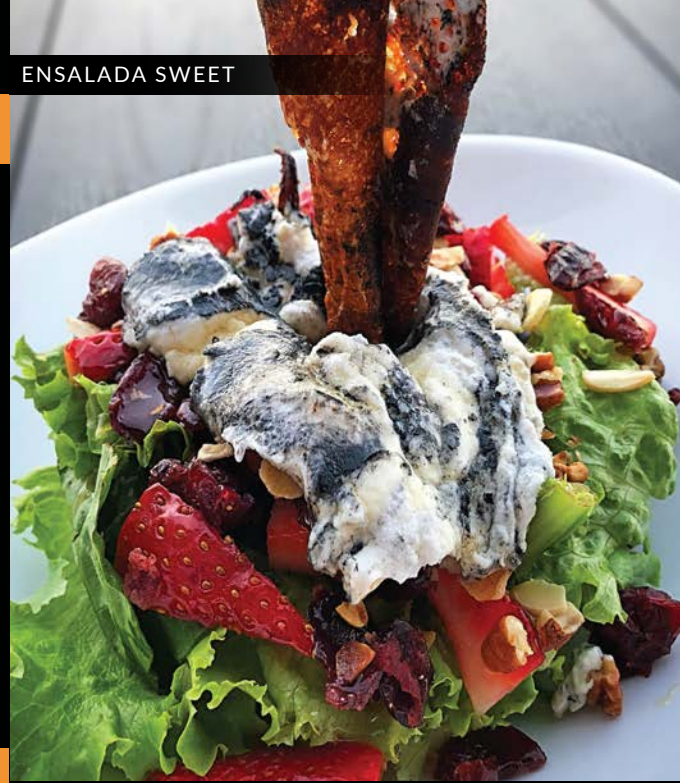
\$118

ENSALADA SWEET

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

\$112

ENSALADA SWEET



SPRING ROLL

VERDURAS

Rellenos de verdura y queso philadelphia.

\$59

RES

Rellenos de verdura, res y queso gouda.

\$65

CAMARÓN

Rellenos de verdura, camarón y queso philadelphia.

\$75

SPRING ROLL DE CAMARÓN



SOPAS

JOSANABE

Camarón, calamar, pulpo, salmón, vegetales.

\$95

HOT & SOUR

Vegetales, medula de blanquillo, queso tofu, soja y un dash de sriracha.

\$73

WONTON

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

\$82

SUIMONO

Camarón, cebollín, zanahoria y pasta harusame.

\$82

SOPA MISOSHIRO

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

\$102

SOPA RAMEN

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

\$98

SOPA RAMEN



PASTAS

YAKI UDON

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

\$101

UDON NIKU

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

\$98

CHOW MEIN DE POLLO

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

\$98

NOODLES

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

\$122

UDON EBI

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

\$105

TEPANYAKIS

TEPANYAKI MARINERO

Verduras a la plancha con pulpo, camarón y salmón.

\$165

TEPANYAKI DE VERDURAS

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

\$95

TEPANYAKI DE RES

Verduras a la plancha con filete de res.

\$125

TEPANYAKI DE CAMARÓN

Verduras a la plancha con camarón.

\$135

TEPANYAKI DE POLLO

Verduras a la plancha con pechuga de pollo troceada.

\$108

TEPANYAKI MIXTO

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

\$139



TEPANYAKI MIXTO

ROLLOS SUSHI

PHILADELPHIA D: Queso philadelphia, salmón y aguacate. F: Queso philadelphia y ajonjolí.	\$95
CALIFORNIA D: Camarón, pepino y aguacate. F: Ajonjolí.	\$95
PHILADELPHIA ESPECIAL D: Queso philadelphia, salmón y aguacate. F: Masago.	\$102
CALIFORNIA ESPECIAL D: Camarón, pepino y aguacate. F: Masago.	\$95
AVOCADO MAKI D: Salmón y queso philadelphia. F: Aguacate, ajonjolí y salsa unagi.	\$102
UNAGI ROLL D: Queso philadelphia y anguila. F: Aguacate, ajonjolí negro y salsa unagi.	\$120
NEVADO MAKI D: Camarón, aguacate, salsa de chipotle y cebollín. F: Queso philadelphia y ajonjolí negro.	\$115
VEGGIE ROLL D: Lechuga, aguacate, zanahoria y pepino. F: Lechuga.	\$92
TAMPICO ROLL D: Surimi, aguacate y pepino. F: Pasta tampico y salsa unagi.	\$105

ARMA TU ROLLO

Elige 3 ingredientes y arma tu combinación.
(Pepino y aguacate incluido). \$120

EMPANIZADOS

MAJITO ROLL D: Arrachera, queso gouda, cebollín y aguacate. F: Empanizado con salsa spicy.	\$115
BÚFALO ROLL D: Pollo, aguacate y queso gouda. F: Empanizado y bañado en salsa búfalo.	\$110
PARILLADA ROLL D: Arrachera, carne al pastor, queso gouda, cebollín y tocino. F: Empanizado, con salsa chipotle.	\$120
CLÁSICO ROLL D: Surimi, camarón, queso philadelphia y aguacate. F: Empanizado, con pasta tampico.	\$105
OYSTER D: Ostión ahumado, salsa chipotle, aguacate y queso philadelphia. F: Empanizado.	\$115
TEMPURA MAKI D: Camarón, aguacate y surimi. F: Tempurizado, con pasta tampico.	\$115
FUNKY ROLL D: Camarón empanizado, cebollín y aguacate. F: Tempurizado, con salsa chipotle.	\$110
PASTORCITO ROLL D: Carne al pastor, queso gouda, aguacate, cebollín y piña. F: Empanizado, con salsa de chipotle.	\$120
VOLCANO ROLL D: Philadelphia, aguacate y camarón tempura. F: Empanizado, topping de kanikama mezclado con salsa unagi y salsa spicy.	\$125

ESPECIALIDADES

ALE ROLL D: Camarón tempura y queso philadelphia. F: Enrollado en tortilla de harina al tempura, con guacamole y salsa unagi.	\$120	TSUNAMI D: Anguila y queso philadelphia. F: Aguacate, mango, salmón, surimi, atún y trocitos de nuez de la india.	\$122
PICOSITO MAKI D: Surimi empanizado y queso philadelphia. F: Aguacate, sriracha y cebollín picado.	\$99	BAMBOO ROLL (DE LA CASA) D: Salmón, camarón y queso philadelphia. F: Kanikama, aguacate, pasta tampico, bañado en salsa Georgia (original de la casa).	\$115
KAWA MAKI D: Salmón, pepino y aguacate. F: Queso philadelphia y piel de salmón dorada.	\$105	MR. MIYAGI D: Atún, salmón y pepino. F: Aguacate, queso philadelphia y ajonjolí negro.	\$115
SPICY TUNA ROLL D: Atún y pepino. F: Atún al tempura, aguacate, salsa unagi y salsa spicy.	\$122	ROCK AND ROLL D: Camarón y queso philadelphia. F: Aguacate, camarón roca, bañado en salsa Jack Daniel's.	\$115
TORI MAKI D: Pollo empanizado, gouda y aguacate. F: Queso gouda gratinado con chiles toreados, topping de papa frita y salsa spanky.	\$122	EBI SPICY D: Camarón tempura, aguacate y queso philadelphia. F: Camarón roca y aguacate bañado en salsa spicy.	\$115
WASHINGTON ROLL D: Queso philadelphia, surimi, aguacate y pepino. F: Láminas de salmón horneadas con salsa spicy, salsa unagi y ajonjolí.	\$137	MONI ROLL D: Cebolla morada, pimienta verde, aguacate, queso oaxaca y gouda. F: Enrollado en 160 grs de arrachera, empanizado con salsa tonkatsu y salsa spicy.	\$149
BAZOOKA ROLL D: Camarón tempura, queso philadelphia y aguacate. F: Atún horneado, con salsa Jack Daniel's y salsa unagi.	\$137	SUPAICHI D: Queso philadelphia, pepino. F: Ajonjolí negro, aguacate, bañado en aguachile de pulpo y pepino.	\$132
CRABBY ROLL D: Kanikama, camarón tempura. F: Aguacate, sriracha y spicy con salsa unagi.	\$129	TAKO MAKI D: Queso philadelphia, pepino y pulpo salteado al ajo. F: Ajonjolí negro, aguacate, puntos de sriracha, ensalada de Tampico (con aguacate, pepino y kanikama) en hoja de lechuga.	\$137
FUTO MAKI D: Zanahoria, aguacate, camarón, anguila y queso philadelphia. F: Salmón y kanikama.	\$127		



PHILADELPHIA



MAJITO ROLL



BÚFALO ROLL



CLÁSICO ROLL



VOLCANO ROLL



PICOSITO MAKI



SPICY TUNA ROLL



EBI SPICY



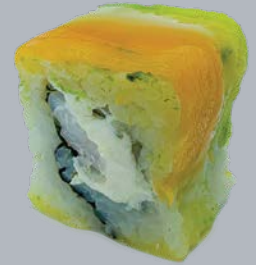
MONI ROLL



SUPAICHI

ROLLOS DULCES

- FRUTAL MAKI** \$102
D: Queso philadelphia, kiwi y fresa.
F: Cama de surimi, bañado en salsa de mango.
- SHENG LONG "DRAGON ROLL"** \$115
D: Camarón y queso philadelphia.
F: Mango, aguacate, bañado en salsa de mango.
- COKETO ROLL** \$102
D: Camarón, philadelphia, pepino y aguacate.
F: Furikake con salsa unagi y mango.
- BLONDIE ROLL** \$105
D: Camarón, atún y queso philadelphia.
F: Mango, ajonjolí negro y salsa de mango.
- BANANA MAKI** \$105
D: Surimi al tempura y queso philadelphia.
F: Plátano macho frito, trocitos de nuez y salsa Hershey's.
- CANGREJITO PLAYERO** \$103
D: Queso philadelphia, kanikama y aguacate.
F: Kakiage, ajonjolí y salsa unagi.
- COCO ROLL** \$122
D: Camarón tempura, philadelphia, pepino y piña.
F: Tempurizado con coco rallado y salsa de mango.



BLONDIE ROLL



BANANA MAKI

SAMPLER DE ROLLO

Elige 3 rollos.
(5 pzas. por rollo, no aplica en horneados y algunas especialidades). \$159



NIGIRIS

- KANIKAMA \$38
SALMÓN \$38
ATÚN \$35
ANGUILA \$37
CAMARÓN \$37
PULPO \$39

SASHIMIS

- SASHIMI DE ATÚN** \$102
Sellado y salseado con vinagreta de soya; acompañado de gari y wasabi.
- SASHIMI DE SALMÓN** \$112
Sellado y salseado con vinagreta de soya; acompañado de gari y wasabi.

BOWLS

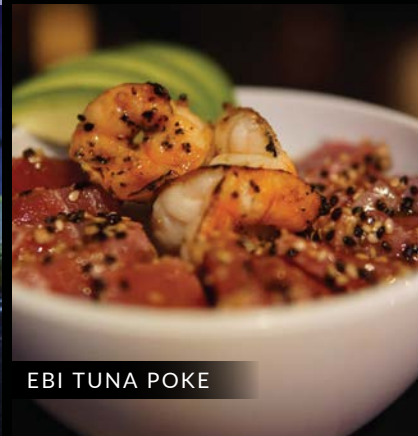
- ARROZ GOHAN \$48
YAKIMESHI DE VERDURAS \$52
YAKIMESHI DE RES \$63
YAKIMESHI DE POLLO \$62
YAKIMESHI DE CAMARÓN \$72
YAKIMESHI MIXTO \$79
YAKIMESHI THAI \$79
POKE BOWL \$119
EBI TUNA POKE \$122



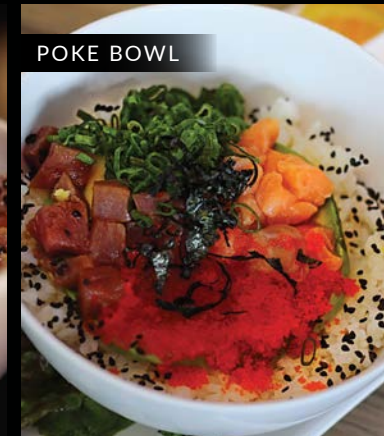
NIGIRI DE CAMARÓN



TEMAKI DE CAMARÓN



EBI TUNA POKE



POKE BOWL

TEMAKIS

- ANGUILA \$82
ATÚN \$82
CAMARÓN \$88
SALMÓN \$98
SURIMI \$75

CARPACCIOS

- CARPACCIO DE SALMÓN** \$155
Láminas de salmón al pesto, vinagreta de soja, cebolla morada curtida, aceite de oliva, alcaparras y láminas de queso parmesano.
- CARPACCIO DE ATÚN** \$129
Vinagreta de soya, limón, cebolla morada con habanero.
- CARPACCIO DE RES** \$119
Láminas de res en vinagreta de mostaza acompañado de láminas de queso parmesano, alcaparras, crocante de ajo y espinaca.

YAKITORIS

- YAKITORI DE POLLO** \$62
Brochetas de pollo bañadas con salsa teriyaki y polvo de jamaica azucarada.
- YAKITORI DE RES** \$79
Brochetas de res bañadas con salsa teriyaki y polvo de jamaica azucarada.
- YAKITORI DE CAMARÓN** \$82
Brochetas de camarón bañadas con salsa teriyaki y polvo de jamaica azucarada.
- YAKITORI MIXTO** \$75
Brochetas combinadas de pollo, res y camarón.



CARPACCIO DE RES



YAKITORI MIXTO



TACOS DE RIB EYE



TACOS BAJA

TACOS

- TACOS DE JÍCAMA** \$115
Finas láminas de jícama rellenas de camarón (al tempura o asados) con salsa spicy.
- TACOS DE LECHUGA** \$102
Centro de lechuga rellenos de pollo oriental acompañado de salsa spicy y pasta harusame.
- TACOS DE ARRACHERA** \$125
Tacos de arrachera con queso Oaxaca (tortilla de maíz o harina opcional).
- TACOS DE PULPO Y CAMARÓN** \$125
Guiso de pulpo y camarón a la paprika en costra de queso (tortilla de maíz o harina opcional).
- TACOS GOBERNADOR** \$125
Marlin ahumado con costra de queso (tortilla de maíz o harina opcional).
- TACOS RIB EYE** \$335
300 grs. de carne rib eye.
- TACOS BAJA** \$125
Tacos con camarón tempura y vegetales, bañados con aderezo de chipotle en adobo, acompañados de pico de gallo.
- SAMPLER DE TACOS** \$128
Uno de arrachera, uno de gobernador, uno de pulpo y camarón; todos con queso.



TACOS DE LECHUGA



TACOS DE JÍCAMA

PLATOS FUERTES

SALMÓN TERIYAKI	Salmón a la plancha bañado en salsa teriyaki; arroz gohan de guarnición.	\$235
SALMÓN A LA PARRILLA	Acompañado de verduras salteadas en soja y espejo de salsa blue cheese.	\$235
SALMÓN BURUBERI	Salmon a la plancha montado sobre ensalada y bañado con salsa de jamaica y arándanos.	\$245
POLLO HUNAN	Pechuga de pollo al tempura bañada en salsa agri dulce con cebollines salteados y zanahoria.	\$119
POLLO SATAY	Brochetas de pollo marinadas, con salsa de maní y pimentón.	\$102

RIB EYE
300 grs. Guarnición a escoger.

★ ★ ★ \$335

NEW YORK
300 grs. Guarnición a escoger.

★ ★ ★ \$335



RIB EYE

ATÚN FUSIÓN \$172
Atún sellado acompañado de papa martajada, soya clarificada y frituras de camote dulce.

TUNA PRIME \$178
Atún en costra de finas hierbas, salsa prime, guarnición de papa martajada y fritura de camote dulce.

PULPO A LAS BRASAS \$205
Tentáculos marinados con pimentón, acompañados con papas a la parrilla.

POLLO BÚFALO \$119
Pechuga de pollo al tempura, bañado en salsa búfalo, acompañado con dip de blue cheese.

ATÚN A LAS BRASAS \$172
Atún con verduras salteadas y salsa de soya.

CENTRO DE LOMO A LA PARRILLA \$175
Lomo de res con guarnición a escoger.

ARRACHERA \$162
250 grs. de arrachera con guarnición a escoger.

CAMARONES AL WOK \$145
Camarones salteados en salsa teriyaki y nuez sobre cama de calabaza acompañado de guarnición de arroz gohan.

RES AL WOK \$185
Res escalopado crocante, salteado con verduras al wok; flameado con sake y bañado en salsa teriyaki.

POLLO TSO \$135
Pollo escalopado crocante, salteado en salsa agri picante con guarnición de yakimeshi de verduras.

POLLO A LA NARANJA \$125
Pechuga de pollo al tempura sobre cama de arroz gohan y bañado en salsa de naranja.

CAMARONES BALI \$172
Camarones crocantes salteados en salsa bali, sobre una cama de papa martajada y crocante de cebolla.

FILETE DE RES AKAWANI \$182
Filete de res montado sobre cama de pure de papa, cebolla caramelizada, bañado con salsa de vino tinto.



PULPO A LAS BRASAS



SALMÓN BURUBERI



POLLO TSO



FILETE DE RES AKAWANI

POSTRES

HELADO TEMPURA \$68

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

BANANA SPRING ROLL \$68

Plátano preparado con arándanos secos y chocolate crunch montado sobre una bola de helado, bañado en salsa de chocolate.

APPLE SPRING ROLL \$68

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

MOSTACHÓN DE FRESA \$63

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

POSTRE CAMELADO \$69

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

PIE DE LIMÓN \$63

HELADO \$58

Chocolate Kinder
Galleta Oreo



APPLE SPRING ROLL



HELADO TEMPURA



POSTRE CAMELADO



MOSTACHÓN DE FRESA



PIE DE LIMÓN

BARRA DRINKS

BEBIDAS

REFRESCOS	\$27
AGUA PERRIER	\$35
AGUA MINERAL	\$25
AGUA QUINA SCHWEPES	\$33
AGUA NATURAL	\$23
LIMONADA	\$27
NARANJADA	\$27
B:OOST	\$45
RED BULL	\$60

CAFÉ

AMERICANO	\$27
EXPRESO	\$25
EXPRESO DOBLE	\$45
LECHERO	\$42
CAPUCCINO	\$45
FRAPUCCINO	\$48
CHOCOMILK	\$38
CARAJILLO	\$115

TÉ

TÉ CHAI FRAPPÉ	\$58
TÉ CHAI CALIENTE	\$53
TÉ VERDE	\$35
TÉ JAZMÍN	\$35
TÉ MANZANILLA	\$35

VINOS Y ESPUMOSOS

	COPA	BOTELLA
VINO DE LA CASA	\$65	
VIÑA FLORAL	\$85	\$380
GAUDIANA	\$95	\$430
TINTO DE VERANO	\$85	
G&G		\$470
GRAN SANGRE DE TORO		\$520
MATARROMERA		\$800
FEDERICO PATERNINA BANDA AZÚL		\$500
CASILLERO DEL DIABLO		\$550
LAMBRUSCO		\$300
ASTI		\$470
MÔET & CHANDON		\$1500

CERVEZAS

CORONA	\$30
VICTORIA	\$30
CORONA LIGHT	\$35
CORONA CERO <small>SIN ALCOHOL</small>	\$35
MODELO ESPECIAL	\$38
NEGRA MODELO	\$38
STELLA	\$45
ULTRA	\$38
BUD LIGHT	\$35
CUCAPA <small>ARTESANAL</small>	\$50
MAREA ALTA <small>ARTESANAL</small>	\$65
CORTEZA DE BRONCE <small>ARTESANAL</small>	\$65
SAPPORO	\$90
MICHELADA <small>SERVICIO</small>	\$25
CHELADA <small>SERVICIO</small>	\$23
CHELATO <small>SERVICIO</small>	\$28
CHAMOCHELA TAMARINDO · MANGO <small>SERVICIO</small>	\$30

MOCKTELES SIN ALCOHOL

PEPINAZO	\$39
NARAJANDA CHIPOTLUHA	\$39
ARALE	\$45
TAKE	\$45
CALPIS NATURAL · REFRESCO · MINERAL · QUINA · JUGO	\$45

COCKTAILS

JÍCAMA CHAMOY	\$78
PEPINO CHAMOY	\$78
BABY MANGO	\$75

DAIQUIRIS

FRESA	\$69
COCO	\$69
TAMARINDO	\$70
MANGO	\$70

MARGARITAS

AZÚL	\$69
FRESA	\$69
MANGO	\$70
TAMARINDO	\$70

MARTINIS

APPLETINI	\$75
COSMOPOLITAN	\$75
CHERRY MARTINI	\$75
MARTINI SECO	\$75
MARTINI DULCE	\$75
MARTINI DE LITCHI	\$88
MARTINI DE CHOCOLATE	\$70
MARTINI CHAMOY	\$75

MOJITOS Y CAIPIRINHAS DISFRÚTALO LÍQUIDO O FROZEN

MOJITO CLÁSICO	\$69
CAIPIRINHA	\$69
FRESA	\$70
MANGO	\$70



PEPINAZO

BARRA DRINKS

RON	COPA	BOTELLA
BACARDÍ BLANCO	\$59	\$525
BACARDÍ RASPBERRY	\$60	\$650
BACARDÍ 8	\$80	\$830
CAPTAIN MORGAN	\$59	\$550
APPLETON STATE	\$70	\$650
HAVANA CLUB 7	\$90	\$900
FLOR DE CAÑA 7	\$70	\$680
FLOR DE CAÑA 12	\$100	\$1100
MATUSALEM PLATINO	\$75	\$750
MATUSALEM GRAN RESERVA	\$75	\$800
ANGOSTURA	\$120	\$1200
ZACAPA 23	\$130	\$1700

BRANDY		
MAGNO	\$65	\$650
TORRES 10	\$75	\$760
TORRES 15	\$85	\$970
TERRY	\$70	\$700

WHISKEY		
J&B	\$70	\$770
JAMESON	\$65	\$700
JACK DANIEL'S	\$85	\$880
JACK DANIEL'S HONEY	\$90	\$930
BUCHANANS 12	\$110	\$1380
BUCHANANS MASTER	\$140	\$1700
BUCHANANS 18	\$200	\$2870
RED LABEL	\$75	\$830
BLACK LABEL	\$105	\$1250
DOUBLE BLACK	\$115	\$1650
MACALLAN 12	\$130	\$2100
CHIVAS REGAL 12	\$110	\$1400
OLD PARR	\$100	\$1100

TEQUILA		
CAZADORES	\$65	\$600
DON JULIO REPOSADO	\$90	\$980
DON JULIO BLANCO	\$90	\$870
DON JULIO 70	\$115	\$1370
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$110	\$1230
JOSE CUERVO ESPECIAL	\$65	\$680
JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$80	\$860
HERRADURA REPOSADO	\$85	\$900
HERRADURA PLATA	\$80	\$800
HERRADURA ULTRA	\$105	\$1200
1800 AÑEJO	\$100	\$1000

GINEBRA		
BEEFEATER	\$88	\$1100
BEEFEATER 24	\$115	\$1200
BOMBAY SAPHIRE	\$95	\$1150
BOMBAY AMBER	\$100	\$1250
BULDOG	\$90	\$950
HENDRICK'S	\$105	\$1200
TANQUERAY	\$85	\$900
TANQUERAY N°TEN	\$120	\$1400
THE LONDON N°1	\$115	\$1300
MOM	\$110	\$1200
GIN MARE	\$120	\$1200

VODKA	COPA	BOTELLA
SMIRNOFF	\$65	\$650
SMIRNOFF SPICY TAMARIND	\$65	\$680
ABSOLUT VODKA	\$75	\$780
ABSOLUT CITRON	\$78	\$800
ABSOLUT MANDRIN	\$78	\$800
ABSOLUT VANILIA	\$85	\$850
ABSOLUT RASPBERRI	\$78	\$830
ABSOLUT PEARS	\$85	\$850
STOLISHNAYA	\$85	\$800
GREY GOOSE	\$100	\$1050
CIROC	\$110	\$1300
BELVERDE	\$120	\$1200

MEZCAL		
JARABE DE PICO ESPADÍN	\$90	
JARABE DE PICO CIRIAL	\$115	
JARABE DE PICO TOBALÁ	\$125	

SAKE		
SHO SHIKU BAI	\$60	
SHO SHIKU BAI 180 ML	\$100	
HANA RASPBERRY	\$65	
HANA LYCHEE	\$65	

CREMAS Y LICORES		
CHINCHÓN DULCE	\$65	
CHINCHÓN SECO	\$65	
ANÍS LAS CADENAS	\$60	
FRANGELICO	\$80	
GALLIANO	\$90	
STREGA	\$60	
CHARTREUSE	\$75	
AMARETTO DI SARONNO	\$70	
JAGGERMEISTER	\$80	
HIPNOTIQ	\$90	
BAILEYS	\$80	
LICOR 43	\$95	
LICOR 43 OROCHATA	\$90	
VACCARI SAMBUCA	\$80	
VACCARI NERO	\$80	
MALIBÚ	\$70	
CAMPARI	\$65	
FERNET BRANCA	\$65	
ANCHO REYES	\$65	
CINZANO	\$80	
MIDORI	\$70	
ABSINTH VERDE	\$90	
ABSINTH ROJO	\$90	

SHOTS		
BALA DE PLATA	\$65	
BUFANDA AZÚL	\$90	
ABC	\$85	
HADA ROJA <small>FLAMEADO</small>	\$75	
HADA VERDE <small>FLAMEADO</small>	\$90	
LAMBORGHINI <small>FLAMEADO</small>	\$125	



NOTA

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

MIXOLOGÍA AUTOR



CARAJILLO DE LA ABUELA \$75

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



KRAKEN \$75

Un cocktail con carácter que endulza tu paladar con notas de jager y jugo de piña, olas de sabores que contrastan con colores.



PURPLE LAMBORGHINI \$95

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

QUETZAL \$90

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



COLIBRI \$95

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



LOVE IN PARIS \$85

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



HORCHATIKI \$95

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



SAKURA \$95

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



GEORGIA \$80

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.



SWEET MAHONEY \$100

Jack Daniel's Honey, jarabe de romero y miel de maple. Un cocktail dulce que te encantará.