Para compartir experiencias

Gyozas de langostinos 11,90
De elaboración propia rellenas de langostinos y verduritas cocinas al vapor.

Crujientes de pato thai (2 unid.) 8,00
Rollito crujiente relleno de confit de pato con salteado de verduritas, sobre lechuga y cebollita encurtida.

Tartar de salmón 17,00
Aliñado con mayo ligeramente picante, acompañado de alga wakame, aguacate y edamames machacados y totopos.

Tataki de atún rojo 18,50
Lomito de atún rojo ligeramente marcado a la llama, acompañado de ajoblanco de coco, salsa teriyaki trufada y shitakes confitado.

Tartar de atún rojo 18,50
Atún rojo, mango fresco, cebolla, alga kombu y tobiko de wasabi, dressing de algas, mirin y sésamo.

Montadito coco bambú 4,00
Mini chapata cristal con nuestra versión de pulled pork mexicanizada.

Pan de ajo estilo brazil 7,50
Tostas de pan de gratinados con queso y alioli en nuestro horno de brasas.

Steak tartar de vaca gallega 17,90
Solomillo de vaca gallega cortado a cuchillo aliñado con un ligero toque de mostaza y trufa, acompañado de una salsa ligera de kimuchi y tostas.

Poke bambú de langostinos 15,50
Con langostinos pasados por panko y fritos, aguacate, wakame, pepino y mini tomates con emulsión de kimchee.

Hummus de garbanzo al chile chipotle (vegano) 11,50
Con un toque picante a chile chipotle y cítricos, acompañado de un salteado de jalapeños y cebolla.

Quesadilla de pollo 15,50
Rellena de salteado de pollo y verduritas con queso gouda y cheddar acompañado de guacamole y mayonesa de chipotle y ajo asado.

Tempura de verduras 10,50
Verduras de temporada en tempura clásica acompañado de una cremoso de cacahuete y chile chipotle.

Sticks de pollo 11,50
Tiras de pollo marinadas empanadas en panko. Acompañado de patatas fritas y salsa barbacoa.

Niku dango 11,90
Bolitas de carne de cerdo y ternera marinada, acompañado de salsa amanzu-an (agridulce).

Ensaladas

César 11,50
Con tiritas de pollo en panko, bacon, tomatitos cherrys, queso parmesano, crujientes de arroz y salsa césar casera.

Ensalada de langostinos 12,50
Colas de langostinos empanados con kikos y nachos, lechuga, bacon, queso gouda, pimiento rojo, aguacate, cebollita frita y salsa rosa con un toque de kimchee.

Ensalada blue 12,50
Lechuga tierna con salsa ligera de queso azul, dátiles, almendras, nuez, tomatitos y bacon frito.

Del mar

Ceviche de corvina tico 17,00
Lomo de corvina cortado a cuchillo, cebolla, pimiento rojo, cilantro, aguacate, lima y ginger ale. Acompañado de totopos.

Lubina a la talla estilo acapulco 18,00
Lubina marinada en salsa de chile guajillo pasada por las brasas, acompañado de ensalada de hinojo y berros aliñado con aceite de citronela y lima.

Peixes a delicias 15,50
Lomito de rosada marinas a la lima gratinado con una bechamel de coco, plátano frito, langostinos, queso parmesano.

Corvina con curry amarillo thai 19,00
Lomo de corvina asado a las brasas con una salsa ligeramente picante de curry amarillo y brócoli.

Moqueca bahiana de camarón 15,50
Salteado de pescado y langostinos bañado en una salsa cremosa de verduras y leche de coco, acompañado de arroz blanco y farofa.

Lomito de Salmón 17,00
Salmón marinado en miso asado a las brasas acompañado de ensalada de wakame, apio rabe, salsa de naranja y mango.

Nuestras brasas en Coco Bambú

T-bone 39,00
Corte americano que contiene dos partes, solomillo y entrecote acompañado de patata asada con nata fresca, bacon crujiente y cebollino.

Picaña de ternera 23,50
Corte brasileño de la parte superior de la cadera de la vaca. Acompañado de patata asada, nata fresca, bacon crujiente y cebollino.

Entrecote cebon Angus dehesa mingoblaco 26,00
Corte proveniente de entre las costillas del animal, sin hueso. Acompañado de patata asada con nata fresca, bacon crujiente, cebollino y verduritas salteadas.

Solomillo black angus 25,00
Procedente de la parte lumbar de las costillas de vaca, acompañado de patata asada, nata fresca, bacon crujiente, cebollino, verduritas salteadas y su salsa mostazas dijon y antigua.

Chuletón de Nacional de Burgos 55,00
1 kg. Con 50 días de maduración acompañado de patata asada con nata fresca bacon crujiente y cebollino.

Presa Ibérica 23,00
Corte nacional a las brasas y ligeramente ahumada glaseada en salsa teriyaki trufada, puré de chirivía a la mantequilla y tomatitos confitados.

Baby Ribs 18,50
Costillas tiernas de cerdo cocinas a baja temperatura marinada en un adobo de la casa y salsa barbacoa al chipotle. Acompañado de patatas fritas.

Parrillada Coco Bambú (para 2 pers.) 70,00
Sobre una plancha caliente. Picaña, presa Ibérica, secreto Ibérico, pollo de corral, morcilla de cebolla, chorizo criollo y chistorra. Acompañado de patata asada con nata fresca, bacon crujiente y cebollino.

Nuestros arroces a las brasas

Arroz de montaña (por persona) 15,00
De presa ibérica y pollo de corral y alcachofas confitadas, acompañado de alioli.

Arroz negro (por persona) 15,00
De rape y sepia con su tinta y langostinos. Acompañado de alioli.

Arroz de Carrillada Ibérica (por persona) 15,00
De carrillada ibérica estofada. Acompañado de alioli y salteado rabe.

Lo más goloso (burguers)

New York Tower 16,50
200 gr. de carne de ternera aliñada a las brasas, lonchas de bacon, costilla de cerdo asada a baja temperatura, queso gouda, cheddar, mayo de chile, chipotle y ajo asado. Acompañado de patatas fritas.

Mexican macho Búrguer 14,50
200 gr. de carne de ternera a las brasas, guacamole, pimientos asados, chorizo picante, queso gouda, queso cheddar y su salsa de chile ahumado acompañado de patatas fritas.

California Búrguer 13,50
200 gr. de carne de ternera aliñada a las brasas, con salteado de cebolla ligeramente caramelizada, bacon, queso gouda y queso cheddar. Acompañado patatas fritas.

De México a Coco Bambú

Guacamole clásico 11,50
Con chicharrón de cerdo y emulsión de jalapeños. Acompañado de totopos de maíz y chips de yuca frita.

Nachos Bambú 13,00
Totopos de maíz gratinados con queso gouda y cheddar, frijoles negros, tinga de pollo y sus puntos de guacamoles, nata fresca y pico de gallo.

Choriqueso 15,50
Queso fundido con salteado de jalapeños y cebolla, chorizo picante a las brasas y panceta confitada.

Tacos (2 unidades)

Taco al Pastor 9,00
De secreto ibérico aliñado al pastor y a las brasas. Con salsa de piña tatemada al habanero. Con su punto de aguacate, cilantro y cebolla.

Taco de pato confitado 10,50
Confit de pato, mole negro y chiles jalapeños toreados.

Taco de cochinita pibil 8,50
Cerdo estofado a baja temperatura en adobo pibil con su cebollita encurtida a la lima y su punto de aguacate.

Taco el amigo Miguel de Acapulco 11,50
De pulpo y langostinos salteados con ajo y salsa de chile guajillo, con su punto de aguacate y cilantro.

Taco Oaxaca 8,50
De rosada asada con un adobo a la mexicana, col encurtida a la lima y cilantro con mayonesa de chile chipotle.

Taco del pata 9,00
Salteado de langostinos, bacon, chorizo picante gratinado con queso gouda, queso cheddar y su salsa de molcajete, cilantro y cebolla

La Gringa 8,50
De carne de ternera salteada y gratinada con queso gouda, queso cheddar con su punto de aguacate y salsa de tomatillo verde.

Tostadas de tinga de pollo 8,50
Pollo estofado al chipotle con pude de frijoles negros y cebollita encurtida y su punto de nata fresca y cilantro sobre una crujiente de maíz.

Sushi

Uramaki Dragón 15,00
Anguila, tobiko, pepino, cubierto de láminas de aguacate y salsa tabayaki.

Uramaki Sayako 16,00
Langostinos, salmón, aguacate, queso crema, katsuobushi y furikake.

Uramaki Imperial 16,00
Langostinos empañados en panko, queso crema y láminas de mango.

Uramaki Vegetariano 13,00
Queso crema, shitake, aguacate, pepino y cebollino.

Uramaki Spicy Tuna 15,00
Atún, pepino, aguacate y mayonesa picante.

Uramaki California 14,00
Salmón, aguacate, pepino, tamago.

Uramaki Hitomi 17,00
De cangrejo con mayonesa japonesa y aguacate con láminas de atún soasado al soplete.

Uramaki Ebi Tiger 15,00
De langostinos empanados con panko. Con furikake chutney de mango y un punto de aguacate cítrico.

Uramaki Tamago Tenshi 14,00
De tamago y aguacate, mayonesa de cebollino, cubierto con láminas de pez mantequilla y cremoso de sésamo negro y trufa.

Uramaki Yuzu 14,00
Salmón y mango cubierto con ralladura de cítricos.

Uramaki Hot Phili 14,00
Salmón, aguacate, queso crema pasado por panko y frito con su punto de mayo de wasabi.

Uramaki Solomillo 19,00
Con tempura de espárragos, aguacate y queso crema cubierto de láminas finas de solomillo angus soasado con foie.

Makis

Atún	10
Salmón	8
Vegetariano	6

Niguiris (2 und.)

Atún	7
Salmón	6
Atún foie	9
Vieira caramelizada	8

Tablas

Tabla Bambú: 27 piezas	47
Tabla Niguiris: 9 piezas	19
Tabla Sashimi: 12 piezas	26

Postres

Taquito Banana 6,50
Crujiente de maíz con azúcar y canela rellenas de salteado de banana a la mantequilla y tequila, crema de mascarpone y coco.

Cheese Cake 6,50
Con salsa de mango, frutos rojos y helado de frambuesa.

Brownie clásico 6,50
Con sopa de vainilla y chocolate caliente y helado de vainilla.

Crema de Tiramisú 6,50
Crema de Tiramisú con crujiente de caramelo, bizcocho borracho y crumble.

Paulova de crema de lima 6,50
Cremoso de lima, crumble de coco y gelee de limón y frutos rojos.

BEBIDAS

	€
Agua	2,50
Agua gas 50cl	3,00
Refrescos	2,75
Zumos	2,00
Nestea	2,80
Tónica premium y Redbull	3,80

CERVEZAS y SIDRAS

	€
Pinta, Negra Modelo, Alhambra Verde o Roja	4,00
Coronita	3,50
San Miguel, 0'0, Magna 0'0, Radler, Mahou, 0'0	3,00
Magners	5,00
Kopparberg Mix, Kopparberg Lime	6,00

WHISKY

	€
Dyc, Ballantines, J&B, Cutty Sark, White Label, Johnnie Walker Red, Jamenson, Jim Bean, Four Roses	7,00
Dyc 8, Jack Daniel's	8,00
Johnnie Walker Black	9,00
Bushmills, Cardhu, Glenfiddich	10,00
Talisker single malt 12, Haig Club, Lagavulin 16 años	15,00

VODKA

	€
Absolut, Smirnoff	7,00
Ciroc	9,00
Grey Goose, Ketel One	10,00
+ 1.50€ Tónica Premium	

GIN

	€
Gordon, Larios, Larios Rosse, Beefeater, Tanqueray, Puerto de Indias	7,00
Nordes, Larios 12, Bombay Saphire	8,00
Hendrik, Brockmans	9,00
Citadelle, G'vine, Gin Mare, Martin Millers	10,00

RUM

	€
Bacardi, Cacique, Brugal añejo, Barceló, Havana Club, Legendario, Pampero	7,00
Cacique 500, Capitán Morgan Black, Capitán Morgan Spiced, Matusalen 15a, Don Papa, Le Maki, Kraken, Plantation 3 Stars	9,00
Havana Club 7 años	8,00
Zacapa 23	15,00
Zacapa XO	19,00

LIQUOR

	€
Pacharán, Orujo y Grappa, Tía María, Frangelico, Amaretto, Licores fruta, Baileys, Campari, Jagermeister, Limoncello, Sambuca, Fernet Branca,Licor 43	6,00
Malibu	7,00

BRANDY

	€
Magno	6,00
1866 Gran reserva	12,00
Carlos	9,00

Nuestros productos pueden contener los siguientes alérgenos. Por favor, consulte al camarero.

Our products may contain the following allergens. Please consult the waiter.

GLUTEN GLUTEN · CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS · HUEVO EGG · PESCADO FISH · CACAHUETES PEANUT · SOJA SOY · LÁCTOSA DAIRY

F. CÁSCARA NUTS · APIO CELERY · MOSTAZA MUSTARD · SÉSAMO SESAME · SULFITOS SULFITES · ALTRAMUZ LUPIN · MOLUSCOS MOLLUSCS

I.V.A. incluido

Coco Bambú

lounge / restaurant