

UN HOMENAJE A LAS DÉCADAS DORADAS

Demos un paso atrás en el tiempo y viajemos a los 80 y los 90, donde recuerdos y melodías se entrelazan. Bienvenido a una sinfonía nostálgica de sabores y sonidos en Bamboleo, donde la magia de melodías icónicas y el lujo encantador del afamado Hotel Byblos acompañan a las vistas que se graban en la memoria en Technicolor. Le llevamos en un viaje por el carril de los recuerdos, donde las luces de neón bailan al ritmo de su corazón y cada momento se convertirá en una historia que todos recordaremos como pícara.

Sienta ese glamour desenfadado que celebra una extravagancia fácil y sin esfuerzo. Ya sea que esté aquí para disfrutar, recordar o simplemente dejarse llevar, nuestro menú le invita a brindar por el pasado mientras crea nuevos recuerdos que perdurarán en su paladar. Libere su superestrella interior, alce su copa a las leyendas y emprenda una escapada sensorial que es tanto atemporal como vanguardista. ¡Brindemos por el pasado, por el presente y por esos momentos únicos que aún están por escribirse!

BAMBOLEO



A TRIBUTE TO THE GOLDEN DECADES

Let's take a step back in time and journey through the 80s and 90s, where memories and melodies intertwine. Welcome to a nostalgic symphony of flavours and sounds at Bamboleo, where the magic of iconic tunes and the charm of the legendary Hotel Byblos frame views that will forever remain imprinted in our memories - in Technicolor. We take you on a ride down memory lane, where neon lights dance to the rhythm of your heart, and every moment turns into a story to be remembered with a mischievous smile.

Feel that effortless glamour that embraces extravagance with ease. Whether you're here to indulge, reminisce, or simply let go, our menu invites you to toast to the past while creating new memories that will linger on your palate. Unleash your inner superstar, raise your glass to the legends, and embark on a sensory escape that is both timeless and trend-setting. Here's to the past, the present, and the unforgettable moments still waiting to be written!

PICOTEO SNACKS

JAMÓN IBÉRICO MONTARAZ 100% BELLOTA, TOMATE RALLADO Y REGAÑAS Gluten	32 €	<i>MONTARAZ ACORN-FED IBERIAN HAM, GRATED TOMATO AND CRACKERS</i> Gluten
HUMMUS CON PIPIRRANA DE ACEITUNA KALAMATA Y PAN FOCACCIA (V) Gluten, sésamo	15 €	<i>HUMMUS WITH "PIPIRRANA" OF KALAMATA OLIVES AND FOCACCIA BREAD (V)</i> Gluten, sesame
BUÑUELOS DE QUESO DE CABRA CON MIEL DE CAÑA DE FRIGILIANA (VG) Gluten, huevo, lactosa	16 €	<i>GOAT CHEESE FRITTERS WITH FRIGILIANA CANE HONEY (VG)</i> Gluten, egg, lactose
GUACAMOLE CON NACHOS Y PICO DE GALLO (V) Puede contener trazas de gluten	18 €	<i>GUACAMOLE WITH NACHOS AND PICO DE GALLO (V)</i> May contain traces of gluten
TARTAR DE GAMBA SOBRE TOSTA DE PAN HOJALDRADO Crustáceo, huevo, lactosa, glúten, soja, mostaza, sulfito	24 €	<i>PRAWN TARTARE ON PUFF PASTRY TOAST</i> Crustaceans, egg, lactose, gluten, soya, mustard, sulphites
PATATAS BRAVAS CON ESPUMA DE ALIOLI (VG) Huevo, soja, y trazas de gluten	15 €	<i>SPICY "BRAVAS" FRIES AND LIGHT AIOLI FOAM (VG)</i> Lactose, may contain traces of gluten

(V) – Plato Vegano · *Vegan Dishes*

(VG) – Plato Vegetariano · *Vegeterian Dishes*

Todos los productos se elaboran en un área donde hay alérgenos.

Para aquellos con alergias, intolerancias o requisitos dietéticos que deseen información sobre los ingredientes utilizados, le solicitamos que consulte a un miembro del equipo.

All produce is prepared in an area where allergens are present.

For those with allergies, intolerances, and special dietary requirements who may wish to know about the ingredients used, please ask one of our team members.

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60° C en el centro del producto, se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas.

In compliance with current health regulations, this establishment guarantees that seafood products intended for raw consumption, or those that, due to their processing, have not been heated above 60°C at the center of the product, have been frozen at -20°C for at least 24 hours.

ENSALADAS Y POKES SALADS & POKES

ENSALADA DE LA HUERTA CON VENTRESCA DE ATÚN Y HUEVO COCIDO Mix de lechugas aliñadas con vinagreta casera, tomate cherry, cebolla roja, remolacha, maíz, aguacate. Huevo, pescado, sulfitos	18 €	GARDEN SALAD <i>WITH TUNA BELLY AND BOILED EGG</i> Selection of leafy greens dressed with homemade vinaigrette, cherry tomatoes, red onion, beetroot, corn and avocado. Egg, fish, sulphites
ENSALADA CÉSAR CLÁSICA CON POLLO FRITO Lechuga romana, crutones, Grana Padano y aderezo César Huevo, soja, pescado, lactosa, gluten, sulfitos	21 €	CLASSIC CAESAR SALAD WITH FRIED CHICKEN Romaine lettuce, croutons, Grana Padano and Caesar dressing Egg, soya, fish, lactose, gluten, sulphites
ENSALADA VERDE PISTACHO (VG) Mix de lechugas, espinaca, rúcula y canónigos, con calabacín crudo, pepino encurtido, edamames, bimi salteado y aguacate con pesto de pistacho Sulfito	22 €	PISTACHIO GREEN SALAD (VG) Selection of leafy greens, spinach, rocket and lamb's lettuce, served with thinly sliced zucchini, pickled cucumber, edamame, broccolini, avocado and pistachio pesto Sulphites
ENSALADA DE QUESO DE CABRA, NUECES CARAMELIZADAS Y TOMATE CHERRY (VG) Mix de lechugas, con queso de cabra a la plancha, tomate cherry con aderezo de miel de caña y vinagre jerez Lactosa, frutos secos, sulfitos	20 €	GOAT CHEESE, CARAMELISED WALNUT & CHERRY TOMATO SALAD (VG) Mixed leaf salad with grilled goat cheese, cherry tomatoes, cane honey dressing and sherry vinegar Lactose, nuts, sulphites
<hr/>		
POKE BOWL Arroz de sushi aderezado, mayonesa kimchi, aguacate, alga wakame, edamames, piña, pepino encurtido y cebolla frita		POKE BOWL Seasoned sushi rice with kimchi mayo, avocado, wakame seaweed, edamame, pineapple, pickled cucumber and crispy onion
<hr/>		
SALMÓN CURADO CON SÉSAMO Y FURIKAKE Huevo, soja, sulfitos, pescado, sésamo, gluten	20 €	CURED SALMON WITH SESAME AND FURIKAKE Egg, soya, sulphites, fish, sesame, gluten
ATÚN ROJO CON SALSAS DE SOJA, SÉSAMO Y FURIKAKE Huevo, sulfitos, pescado, sésamo, soja, gluten	23 €	RED TUNA WITH SOY SAUCE, SESAME AND FURIKAKE Egg, sulphites, fish, sesame, soya, gluten
GAMBA FRITA Y MAYONESA PONZU Crustáceo, huevo, soja, sulfitos, gluten	21 €	FRIED SHRIMPS WITH PONZU MAYONNAISE Crustaceans, egg, soya, sulphites, gluten
SOJA TEXTURIZADA CON SWEET CHILI (V) Soja, sulfitos, gluten	18 €	TEXTURED SOY WITH SWEET CHILI (V) Soya, sulphites, gluten

ENTREPANES SANDWICHES

SANDWICH MIXTO Jamón york y queso emmental con patatas fritas <i>Gluten, lactosa</i>	16 €	HAM & CHEESE TOASTIE <i>York ham and Emmental cheese with fries</i> <i>Gluten, lactose</i>
CLUB SÁNDWICH LA ZAMBRA Con pollo marinado, queso, lechuga, tomate, bacón, jamón, cocido, huevo y mayonesa con pan tostado, con patatas fritas <i>Gluten, lactosa, huevo, soja</i>	22 €	LA ZAMBRA CLUB SANDWICH <i>Marinated chicken, cheese, lettuce, tomato, bacon, ham, boiled egg and mayonnaise on toasted bread, served with fries</i> <i>Gluten, lactose, egg, soya</i>
TACOS DE COSTILLA DE CERDO Piña a la plancha, salsa BBQ, cebolla encurtida y cilantro <i>Sulfito</i>	18 €	BBQ PORK RIB TACOS <i>Grilled Pineapple, BBQ sauce, Pickled Onion & Coriander</i> <i>Sulphites</i>
SANDWICH “PULLED” DE SETAS (V) Pan de focaccia, zanahoria ahumada a la barbacoa, col encurtida, pepinillos y mahonesa vegana de ajo asado <i>Gluten, sulfitos</i>	19 €	SANDWICH WITH “PULLED” MUSHROOM (V) <i>Focaccia bread, BBQ-smoked carrot, pickled cabbage, pickles, and roasted garlic vegan mayonnaise</i> <i>Gluten, sulphites</i>
KATSU SANDO DE SOLOMILLO DE TERNERA Sándwich al estilo japonés con solomillo empanado, lombarda encurtida y espinacas <i>Gluten, lactosa, huevo, soja, mostaza, sulfitos</i>	26 €	BEEF TENDERLOIN KATSU SANDO <i>Japanese-style sandwich with breaded beef tenderloin, pickled red cabbage and spinach.</i> <i>Gluten, lactose, egg, soya, mustard, sulphites</i>
BRIOCHE DE CALMARES FRITOS Y ENCURTIDOS con alioli de hierba buena y lima <i>Gluten, huevo, molusco, huevo, soja, lactosa</i>	22 €	FRIED CALAMARI BRIOCHE AND PICKLES <i>with mint & lime aioli</i> <i>Gluten, egg, molluscs, soya, lactose</i>
HAMBURGUESA MICK JAGGER Ternera madurada, bacón crujiente, queso cheddar y salsa burger con patatas fritas <i>Gluten, lactosa, soja</i>	24 €	MICK JAGGER BURGER <i>Aged beef, crispy bacon, cheddar cheese, and burger sauce, served with fries</i> <i>Gluten, lactose, soya</i>
HAMBURGUESA VEGANA BEYOND (V) Con cebolla caramelizada, tomate, rúcula y salsa de whiskey Bourbon. Servido con patatas fritas <i>Gluten, sulfitos, soja</i>	24 €	BEYOND VEGAN BURGER (V) <i>With caramelized onion, tomato, arugula, and Bourbon whiskey sauce. Served with fries</i> <i>Gluten, sulphites, soya</i>

**Todos los sándwiches y hamburguesas se sirven con patatas fritas.*

**All sandwiches and burgers are served with French fries.*

POSTRES DESSERTS

BOWL DE FRUTAS DE TEMPORADA (V)	10 €	SEASONAL FRUIT BOWL (V)
HELADOS ARTESANALES (2 BOLAS) (VG) Chocolate, vainilla o fresa <i>Lactosa</i>	8 €	ARTISANAL ICE CREAM (2 SCOOPS) (VG) <i>Chocolate, vanilla or strawberry</i> <i>Lactose</i>
GALLETA DE CHOCOLATE CALIENTE (VG) con helado de vainilla <i>Gluten, huevo, lactosa, frutos secos, cacahute, soja</i>	10 €	WARM CHOCOLATE COOKIE (VG) <i>with vanilla ice cream</i> <i>Gluten, egg, lactose, nuts, peanut, soya</i>
TARTA DE MANZANA ASADA (VG) con crumble de vainilla y helado de canela <i>Gluten, lactosa, huevo</i>	12 €	APPLE PIE (VG) <i>with vanilla crumble & cinnamon ice cream</i> <i>Gluten, lactose, egg</i>