

# BAM-BU-KU

## COCKTAIL SUGGESTIONS

BASIL FIZZ 13  
APEROL SPRITZ 10  
PISCO SOUR 10  
MOSCOW MULE 10

## TAPAS

ASSORTED FRESHLY BAKED  
BREAD SELECTION WITH ALIOLI 3  
  
CUBED SPANISH POTATOES  
IN A SPICY "BRAVAS" SAUCE 6

MARINATED OLIVES,  
INFUSED WITH ORANGE AND CHILI FLAKES 5  
  
SCORCHED PADRON PEPPERS  
WITH SMOKED SALT 6

FILLETED ANCHOVIES  
SOAKED 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 POTATOES 16  
  
CRISPY IBERIAN HAM CROQUETTES 12

## SHARING STARTERS

ACORN FED IBERIAN HAM "JAMÓN IBÉRICO"  
WITH IBIZAN TOMATOES & CRYSTAL BREAD 25  
  
"PIL PIL" PRAWNS  
COOKED IN GARLIC OIL, WITH RUSTIC BREAD 18  
  
MUSSELS "A LA MARINERA"  
STEAMED WITH GARLIC, WHITE WINE & PLUM TOMATOES OR THAI  
MUSSELS STEAMED WITH COCONUT MILK 16  
  
FRESH CRAB SLIDERS WITH CHIPOTLE AIOLI AND GEM LETTUCE IN A MINI  
BRIOCHE BUN 20  
  
BEER BATTERED FISH TACOS WITH CRUSHED AVOCADO, CORIANDER,  
SOUR CREAM, & LIME COLESLAW 18  
  
CRISPY PEKING DUCK TACOS WITH SWEET PLUM SAUCE & SPRING  
ONION 18

## 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

## SALADS

TORN BURRATA WITH IBIZAN TOMATOES, WILD ROCKET & BASIL 16  
  
CLASSIC CAESAR WITH GEM LETTUCE, FOCACCIA CROUTONS, PARMESAN  
SHAVINGS, GRILLED CHICKEN & CRISPY BACON 16  
  
BAKED GOATS CHEESE WITH QUINOA, IBIZAN TOMATOES, CARAMELIZED  
WALNUTS & HONEY-BALSAMIC DRESSING 16  
  
MEXICAN CHOICE BEAN SALAD WITH CHICKPEAS, SLICED AVOCADOS,  
CHERRY TOMATOES, CORIANDER, MEXICAN SALSA (VEGAN) 16

## MAINS

IBIZAN-FARMED CHICKEN WITH LEMON, ROSEMARY & THYME ON A BED  
OF IBIZA FRIED POTATOES & PEPPERS 25  
  
SPAGHETTI VONGOLE WITH BALEARIC ISLANDS 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,  
IBIZA 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

## PIZZA

CLASSIC MARGHERITA 9  
  
PEPPERONI, PIQUILLO PEPPERS & ARTICHOKE 12  
  
BURRATA CHEESE, WILD MUSHROOMS, TRUFFLE SAUCE & SHAVINGS  
TOPPED WITH TORN ROCKET LEAVES 12  
  
GOAT'S CHEESE, ROASTED AUBERGINE, ZUCCHINI, PEPPERS,  
SUN-DRIED TOMATOES 12

## SHARING MAINS MIN 2 PP

"CHULETÓN DE BUEY" LARGE BEEF CHOP 75  
WITH ROAST POTATOES, CREOLE SAUCE & CHIMICHURRI  
  
SELECTED MEATS PLATTER "DE LA TIERRA" 60  
SLOW COOKED RIB OF BEEF | MARINATED IBERIAN PORK  
BLACK ANGUS STEAK  
  
IBIZAN FARMED CHICKEN 60  
WITH LEMON, ROSEMARY & THYME SERVED WITH ROAST POTATOES,  
CREOLE SAUCE & CHIMICHURRI  
  
SELECTED FISH PLATTER "DEL MAR" 60  
SEA-BASS CEVICHE | MARINERA STYLE 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 ARTISAN 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

## 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

## COCKTAIL SUGGESTIONS

BASIL FIZZ 13  
APEROL SPRITZ 10  
PISCO SOUR 10  
MOSCOW MULE 10

## 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  
TAHINE DE 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  
CRUJIENTES CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 12

## ENTRANTES PARA COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO CORTADO A MANO  
CON TOMATE IBICENCO Y PAN DE CRISTAL 25  
GAMBAS AL PIL PIL  
COCINADAS EN ACEITE MACERADO DE AJO Y PAN RÚSTICO 18  
MEJILLONES "A LA MARINERA"  
MEJILLONES AL VAPOR CON AJO, PEREJIL Y VINO BLANCO  
O ESTILO THAI: AL VAPOR CON LECHE DE COCO 16  
PATAS DE CANGREJO CON ALIOLI 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 18  
TACOS DE PATO PEKÍN CON SALSA DE CIRUELA DULCE Y CEBOLLETA 18

## 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 (OPCIÓN VEGANA) 16

## ENSALADA

BURRATA CAPRESE, TOMATE IBICENCO, RÚCULA SALVAJE 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  
SPAGUETI AL VONGOLE, ALMEJAS FRESCAS DE BALEARES, 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 DE 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 75  
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 60  
ROMERO Y TOMILLO SERVIDO CON PATATAS ASADAS,  
SALSA CRIOLLA Y CHIMICHURRI  
TABLA DE PESCADO "DEL MAR" 60  
CEVICHE | MEJILLONES A LA MARINERA  
GAMBAS AL 'PILL PILL' CON ACEITE DE AJO | LUBINA A LA PLANCHA  
SERVIDA CON UNA ENSALADA ASIÁTICA FRESCA.

## DESSERTS

SANDWICH HELADO  
CON CARAMELO Y CHOCOLATE 9  
PLATO DE FRUTAS FRESCAS, SERVIDO CON HIELO 18  
SELECCIÓN DE HELADOS ARTESANALES  
SERVIDOS EN MINI CONOS 9  
CREME BRULEE CON FRUTA DE LA PASIÓN 9  
BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA Y NUECES CARAMELIZADAS 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