BAMBUU

Palmanova



THE PATH OF THE FIVE ELEMENTS
EL CAMINO DE LOS CINCO ELEMENTOS

Welcome to Bambuu. Fine Chinese cuisine where traditional craftsmanship blends with the theory of Wu Xing. A conceptual journey through the five essential elements, where flavours are reborn with absolute elegance.

Bienvenidos a Bambuu. Alta gastronomía china donde la tradición artesanal se fusiona con la teoría del Wu Xing. Un viaje conceptual a través de los cinco elementos esenciales, donde los sabores renacen con absoluta elegancia.

木

WOOD *MADERA*

The wood element governs the birth and evolution of flavours, expressing its vibrant energy through a deep, dark emerald green that pays tribute to the nobility of bamboo and the freshness of the earth. It is the canvas upon which our master chefs shape the ingredients with artisanal precision.

Welcome to the beginning of the journey: a signature Dim Sum collection where texture, respect for the ingredients and elegance come together in perfect harmony.

El elemento madera rige el nacimiento y la evolución de los sabores, manifestando su energía viva a través de un profundo verde esmeralda oscuro que rinde tributo a la nobleza del bambú y a la frescura de la tierra. Es el lienzo donde nuestros maestros cocineros moldean la materia con precisión artesanal.

Bienvenidos al inicio del viaje: una colección de Dim Sum de autor donde la textura, el respeto al producto y la elegancia se fusionan en perfecta armonía.

DIĂN XĪN (DIM SUM) — 點心

A little treat that warms the heart.

Pequeño bocado que toca el corazón.

CHÚSHĪ TUĪJIÀN — 厨师推荐

Chef's recommendation.

Recomendación del chef.

DIM SUM 點心

PRAWN & SCALLOP SIU MAI | *SIU MAI DE GAMBA Y VIEIRAS* — 16€

An open top steamed dumpling filled with shrimp and scallop, served with black vinegar and chilli oil.

Dumpling relleno de gamba y vieiras, servido con una salsa de vinagre negro y aceite de chile.

CHICKEN SIU MAI | *SIU MAI DE POLLO* — 15€

An open top steamed dumpling filled with chicken, served with black vinegar and chilli oil.

Dumpling relleno de pollo, servido con una salsa de vinagre negro y aceite de chile.

CHEF' S SELECTION | *SELECCIÓN DEL CHEF* — 21€

The chef's selection of handcrafted dim sum, freshly made in house each day. Featuring mushroom & vegetable gyoza, chicken & sweetcorn gyoza, beef & caramelised onion gyoza, hoisin duck gyoza, and delicate pork xiao long bao.

Una selección del chef de dim sum artesanales, recién preparados en el restaurante cada día. Incluye gyozas de champiñones y verduras, gyozas de pollo y maíz dulce, gyozas de ternera y cebolla caramelizada, gyozas de pato con salsa hoisin y delicados xiao long bao de cerdo.

水

WATER *AGUA*

The wisdom of water lies in its ability to take on any form, reflecting its purity in the vastness of a deep sapphire blue that evokes the freshness of the ocean and the calm of its source.

We welcome you to our artisanal appetisers: a selection where the essence of the ingredients and the harmony of textures flow with absolute elegance.

La sabiduría del agua reside en su capacidad de adoptar cualquier forma, reflejando su pureza en la inmensidad de un azul zafiro profundo que evoca la frescura del océano y la calma del origen.

Damos la bienvenida a nuestros entrantes artesanales: una propuesta donde la esencia del producto y la armonía de las texturas fluyen con absoluta elegancia.

QǏNG MÀN YÒNG - 请慢用

Enjoy your meal.

Disfrute su comida.

APPETISERS *ENTRANTES*

CRISPY SEAWEED — 8€

Crispy kale seasoned with five-spice.

Kale crujiente sazonada con cinco especias.

VEGETABLE TEMPURA | *VERDURA EN TEMPURA* — 13€

Crispy battered seasonal vegetables, topped with parmesan cheese, served with Kobe mayonnaise.

Verduras en tempura con toque final de queso parmesano, con mayonesa Kobe.

PRAWN TOAST | *TOSTADA DE GAMBA* — 14€

Brioche toast layered with prawn and toasted sesame, served with Kobe mayonnaise and chilli oil.

Pan brioche tostado con gambas, sésamo, mayonesa Kobe y aceite de chile.

VEGETABLE SPRING ROLL *ROLLITO PRIMAVERA VEGETARIANO* — 15€

Crispy spring roll filled with vegetables, served with rayu sauce.

Crujiente rollito de primavera relleno de verduras, servido con salsa rayu.

CHICKEN SPRING ROLL | *ROLLITO PRIMAVERA DE POLLO* — 16€

Crispy spring roll filled with chicken, mango and mint, with rayu sauce.

Crujiente rollito primavera relleno de pollo, mango y menta, con salsa rayu.

CONFIT CHICKEN WINGS | *ALITAS DE POLLO CONFITADAS* — 18€

Glazed with yuzu kosho honey, topped with chives and finished on the robata.

Alitas de pollo confitadas glaseadas con miel de yuzu kosho y cebollino, terminadas a la robata.

IBERIAN PORK RIBS | *COSTILLAS DE CERDO BARBACOA* — 19€

Sticky Iberian pork ribs with char siu glaze and black garlic.

Costillas de cerdo barbacoa glaseadas con char siu y ajo negro.

SALT & PEPPER SQUID | *CALAMARES A LA SAL Y PIMIENTA* — 21€

Crispy squid with chilli, garlic and spring onion.

Calamares crujientes con chile, ajo y cebolleta.

DUCK CROQUETTES | *CROQUETAS DE PATO* — 16€

Confit duck croquettes with apricot hoisin, served with fig gochujang and pickled cucumber.

Croquetas de pato confitado con hoisin de albaricoque, servidas con gochujang de higo y pepino encurtido.

開胃菜

金

METAL

Metal symbolises clarity, structure and the pursuit of perfection, embodying the resolute character of a satin titanium gray that evokes the strength of minerals and the cool steel of the blade.

In this section, the knife's edge becomes a sacred tool guided by the artisan's skill. Dishes where pinpoint precision respects the original purity of the ingredients, revealing the most authentic texture and freshness in every bite.

El metal representa la claridad, la estructura y la búsqueda de la perfección, adoptando el carácter firme de un gris titanio satinado que evoca la fuerza mineral y el frío acero del corte.

En esta sección, el filo del cuchillo se convierte en una herramienta sagrada guiada por la destreza del artesano. Platos donde la precisión milimétrica respeta la pureza original de la materia, revelando la textura y la frescura más auténtica en cada bocado.

SUSHI & RAW BAR

RAW BAR

YUZU CHILLI OYSTER 6,5€
OSTRA CON YUZU Y CHILE

Gillardeau oyster with yuzu ponzu dressing, chilli oil pearls and caviar.

Ostra Gillardeau con ponzu de yuzu, perlas de aceite de chile y caviar.

SALMON TARTARE 18€

With a light wasabi and soy dressing, served with tempura shiso.

Tartar de salmón con un aderezo ligero de wasabi y soja, servido con shiso en tempura.

TUNA TARTARE 21€

With a light wasabi and soy dressing, served with tempura shiso.

Tartar de atún con un aderezo ligero de wasabi y soja, servido con shiso en tempura.

YUZU HAMACHI 21€

Hamachi usuzukuri with shiso leaves, truffle ponzu and yuzu kosho.

Hamachi cortado delicadamente al estilo usuzukuri con hojas de shiso, ponzu de trufa y yuzu kosho.

SPICY CRAB SALAD 25€

Snow crab and prawn salad, with avocado, mango and Kobe mayo.

Ensalada de cangrejo de las nieves y gambas, con mayonesa Kobe, aguacate y mango.

NIGIRI / SASHIMI

NIGIRI PRESTIGE 20€

A premium selection of red tuna chutoro, salmon and hamachi nigiri.

Una selección premium de nigiris de chutoro de atún rojo, salmón y hamachi.

SASHIMI DYNASTY 38€

A premium selection of red tuna chutoro, salmon and hamachi.

Una selección premium de chutoro de atún rojo, salmón y hamachi.

UNAGI FOIE GRAS GUNKAN 12€

Caramelised eel, salmon and foie gras.

Anguila caramelizada, salmón y foie gras.

寿司與生

SUSHI

EBITEN 20€

Tempura prawn and avocado roll, salmon tartare, Kobe mayo and kataifi.

Roll de langostino en tempura y aguacate, tartar de salmón, mayonesa Kobe y kataifi.

SPICY TUNA | *ATÚN PICANTE* 22€

Hosomaki with tempura jalapeño and cream cheese, topped with spicy tuna tartare and coriander sprouts.

Hosomaki de corte grueso con jalapeño en tempura y queso crema, coronado con tartar de atún picante y brotes de cilantro.

SHANGHAI TRUFFLE BEEF 25€

Tempura asparagus and avocado roll, topped with beef, wasabi truffle mayonnaise and fresh truffle.

Roll de espárrago en tempura y aquacate, coronado con ternera, mayonesa de wasabi y trufa, y trufa fresca.

BAMBUU 24€

Tempura vegetables and avocado roll, topped with confit duck, hoisin sauce and sesame.

Roll de verduras en tempura y aguacate, pato confitado, salsa hoisin y sésamo.

BAMBUU GARDEN 19€

Tempura asparagus, avocado and snow pea roll, topped with fried oyster mushroom, house apricot hoisin, and sesame.

Roll de espárrago en tempura, aguacate y tirabeque, coronado con seta de ostra frita, hoisin de albaricoque de la casa y sésamo.

BAMBUU SUSHI PLATTER 65€

2 x Red Tuna Chutoro Nigiri
2 x Hamachi Nigiri
2 × Unagi Foie Gras Gunkan
2 × Red Tuna Chutoro Sashimi
2 × Hamachi Sashimi
4 × Ebiten
4 × Spicy Tuna

18 pcs.

EARTH *TIERRA*

The earth is the center of balance, the mother who nourishes, shelters and gives life to the most sacred crops, imbuing our heritage with a deep brown hue that evokes the richness of the soil and the warmth of clay.

In this section, grains take center stage on our table through rice and artisanal noodles. Dishes that pay tribute to the patience of sowing and the honesty of the root, designed to bring abundance and comfort to the soul.

La tierra es el centro del equilibrio, la madre que nutre, acoge y da vida a los cultivos más sagrados, tiñendo nuestra herencia de un marrón profundo que evoca la riqueza del suelo y la calidez de la arcilla.

En esta sección, el cereal se convierte en el protagonista indiscutible de nuestra mesa a través del arroz y los fideos artesanales. Platos que rinden tributo a la paciencia de la siembra y a la honestidad de la raíz, concebidos para aportar abundancia y confort al alma.

LĂO FĀNG LĂO WÈI — 老方老味

Classic recipes, timeless flavors.

Recetas de siempre, sabores eternos.

WOK

SOUP | *SOPA*

BAMBUU WONTON SOUP 14€
SOPA WONTON BAMBUU

Wonton dumplings in a delicate roasted duck broth with pak choi, soybean sprouts, snow peas and chilli oil.

Wontons en un delicado caldo de pato asado con pak choi, brotes de soja, tirabeques y aceite de chile.

NOODLES & RICES
NOODLES Y ARROZ

SINGAPORE NOODLES 15€
NOODLES SINGAPUR

Rice noodles with vegetables and egg, with an aromatic finish.

Noodles de arroz con vegetales y huevo, con un acabado aromático.

VEGETABLE CHOW MEIN 16€
CHOW MEIN VEGETARIANO

Egg noodles with vegetables.

Noodles de huevo y vegetales.

CHICKEN CHOW MEIN 18€
CHOW MEIN DE POLLO

Egg noodles, chicken and vegetables.

Noodles de huevo, pollo y vegetales.

BEEF CHOW MEIN 19€
CHOW MEIN DE TERNERA

Egg noodles, beef and vegetables.

Noodles de huevo, ternera y vegetales.

SPECIAL FRIED RICE 22€
ARROZ FRITO ESPECIAL

Fried rice, egg, chicken, beef and prawns.

Arroz frito, huevo, pollo, ternera y gambas.

EGG FRIED RICE 12€
ARROZ FRITO CON HUEVO

STEAMED WHITE RICE 8€
ARROZ BLANCO AL VAPOR

炒鍋

WOK

PAK CHOI 19€

Sautéed pak choi in oyster sauce.

Pak choi salteado en salsa de ostras.

CRISPY CHILLI BEEF 19€
TERNERA CRUJIENTE

Crispy shredded beef in a sesame chilli glaze.

Ternera crujiente con salsa glaseada dulce y picante.

SWEET & SOUR CHICKEN 19€
POLLO AGRIDULCE DE MARACUYÁ

Crispy chicken in our house passion fruit sweet and sour sauce.

Pollo crujiente con nuestra salsa agridulce de maracuyá de la casa.

TNT PRAWNS 21€
LANGOSTINOS TNT

Crispy king prawns with TNT sauce and chives.

Langostinos crujientes con salsa TNT y cebollino.

AROMATIC CHICKEN CURRY 26€
POLLO AL CURRY

Locally sourced free-range chicken seasoned with a char siu glaze and finished with our authentic curry dressing.

Pollo de Corral de origen local, con glaseado de char siu y acabado con nuestro auténtico aderezo de curry.

HONG KONG STYLE RAZOR CLAMS 34€
NAVAJAS AL ESTILO HONG KONG

Asian-style razor clams, braised with fresh ginger, spring onions and garlic, topped with our special sweet chilli sauce.

Navajas al estilo asiático, braseadas con jengibre fresco, cebolleta y ajo, cubiertas con nuestra salsa de chile dulce especial.

火

FIRE *FUEGO*

Where there is fire, there is soul. Enveloped in an atmosphere of deep red and bronze hues, this element defines our most exclusive creations.

A carefully curated selection of signature dishes and Robata-grilled cuts, where the power of the grill transforms premium ingredients into a gourmet experience of absolute sophistication.

Donde hay fuego, hay alma. Envuelto en una atmósfera de rojo profundo y reflejos broncíneos, este elemento rige nuestras creaciones más exclusivas.

Una cuidada selección de platos Signature y cortes a la Robata donde la fuerza de la brasa transforma el producto noble en una experiencia gourmet de absoluta sofisticación.

ROBATA & SIGNATURE

ROBATA

XO BUTTER PRAWNS | *GAMBAS EN MANTEQUILLA XO* 22€
Jumbo king prawns with XO butter, lime and chives.
Gambas con mantequilla XO, lima y cebollino.

BEEF SHORT RIB | *COSTILLAS DE TERNERA* 29€
Slow-cooked beef short rib with a sweet soy glaze.
Costilla de ternera glaseada a baja temperatura.

SICHUAN YUZU BLACK COD | *BACALAO NEGRO SICHUAN YUZU* 28€
Black cod marinated in a Sichuan yuzu glaze, served with black garlic, pickled daikon and charred pak choi.
Bacalao negro marinado en glaseado de Sichuan y yuzu, servido con ajo negro, daikon encurtido y pak choi marcado a la brasa.

SIGNATURE

CANTONESE DUCK | *PATO CANTONÉS* 32€
Half roast duck served with Chinese pancakes, cucumber, spring onion and signature hoisin sauce. (Pre-order only).
Medio pato asado servido con tortitas chinas, pepino, cebolleta y salsa hoisin de la casa. (Pedido con antelación).

CARAMEL SOY BEEF FILLET 34€
TERNERA CARAMELIZADA CON SOJA
Prime fillet steak with shiitake mushrooms, pak choi and asparagus finished with a caramel soy dressing.
Solomillo de ternera premium con shiitake, pack choi y espárragos, terminada con salsa soja caramelizada.

LOBSTER TEMPURA | *BOGAVANTE EN TEMPURA* 48€
A whole lobster served in tempura pieces served with a chilli and garlic mayonnaise.
Bogavante en tempura, con mayonesa de chile y ajo.

ASIAN SEA BASS | *LUBINA ASIÁTICA* p.p 32€
Whole sea bass with a soy and ginger dressing, coriander, spring onion and crispy garlic, served with steamed rice.
Min. 2 people. Price per person.
Lubina entera con aderezo de soja y jengibre, cilantro, cebolleta y ajo crujiente, servida con arroz al vapor.
Mínimo 2 personas. Precio por persona.

WAGYU TATAKI | *TATAKI DE WAGYU* 48€
Lightly seared A5 Wagyu.
Wagyu A5 flambeado delicadamente.

羅巴塔與招牌

天

THE HEAVEN *EL CIELO*

After exploring the five elements of nature, the culinary journey soars toward the heavens. Enveloped in the elegance of a deep imperial purple.

This section welcomes you to our dessert selection: a careful assortment of light textures and artisanal nuances designed to touch the sky, prolong the after-dinner conversation, and bring the Bambuu experience to a perfect close.

Tras recorrer los cinco elementos de la naturaleza, el viaje culinario se eleva hacia el firmamento. Custodiada por la elegancia de un púrpura imperial.

Esta sección le da la bienvenida a nuestra propuesta dulce; una cuidada selección de texturas ligeras y matices artesanales diseñados para tocar el cielo, prolongar la sobremesa y coronar la experiencia Bambuu de la mejor manera.

TIÁN TIÁN MǏ MǏ — 甜甜蜜蜜

May sweetness fill your heart.

Que la dulzura inunde el corazón.

DESSERTS *POSTRES*

The final chapter in our culinary journey. Enjoy our homemade desserts.

El último capítulo de nuestra propuesta gastronómica. Disfrute de nuestros postres caseros.

YUZU CROAFFLE — 12€

Croissant waffle topped with yuzu curd, cinnamon crumble and coconut ice cream.

Gofre de croissant cubierto con crema de yuzu, crumble de canela y helado de coco.

VOLCANO TIANCHI — 12€

Warm chocolate lava cake with almond crumble, served with vanilla ice cream.

Coulant de chocolate caliente con crumble de almendras, servido con helado de vainilla.

LOTUS BANANA — 12€

Crispy fried banana with a miso coconut salty caramel and cinnamon ice cream.

Plátano frito crujiente con caramelo salado de miso y coco, servido con helado de canela.

MATCHA CHEESECAKE — 12€

Served with Oreo crumble, miso toffee powder and raspberry.

Delicado cheesecake frío de matcha, servido con crumble de Oreo, polvo de toffee miso y frambuesa.

BAMBUU DESSERT PLATTER — 42€

Volcano Tianchi • yuzu croaffle bites • matcha & white chocolate pralines
coconut ice cream • mango • raspberries • blueberries • passion fruit
yuzu curd • crumble.

Volcano Tianchi • bocados de yuzu croaffle • pralinés de matcha y chocolate blanco
helado de coco • mango • frambuesas • arándanos • maracuyá
crema de yuzu • crumble.

甜點

ES
TD
20
26

BAMBUU

Palmanova

cartivia.

We have information available regarding allergens;
please ask your waiter. VAT included.

Disponemos de información relativa en materia de alérgenos,
consulte con su camarero. IVA incluido.

Follow us *Síguenos*
@bambuumallorca