

LA HISTORIA DEL PINCHO

Nacido en las tabernas del norte, el pincho —o pintxo— comenzó como un gesto sencillo: una rebanada de pan coronada por un ingrediente, sujeta con un palillo. Pero pronto, la creatividad de los cocineros convirtió ese bocado en una expresión de alta cocina en miniatura.

Hoy, el pincho es sinónimo de ingenio gastronómico. inmenso en sabor, técnica y personalidad.

En nuestro espacio, reinterpretemos esta tradición con respeto por el producto y pasión por los detalles. Cada pincho es una propuesta cuidada, equilibrada y pensada para sorprender.

Porque hay bocados que se saborean... y otros que se recuerdan.

THE STORY OF THE PINTXO

Born in the taverns of the north, the pintxo —or pincho— began as a simple gesture: a slice of bread topped with an ingredient, held together with a toothpick. But soon, the creativity of chefs transformed that bite into an expression of haute cuisine in miniature.

Today, the pintxo is synonymous with culinary ingenuity — immense in flavor, technique, and personality.

In our space, we reinterpret this tradition with respect for the product and a passion for detail. Each pintxo is a carefully crafted proposal, balanced and designed to surprise.

Because there are bites you taste... and others you remember.



 **Bambú
Beach**

CARTA DE PINCHOS

5€
PRECIO POR
PINCHO

■ PINCHOS CLÁSICOS

Calamares Fritos

Un clásico de playa, crujientes y tiernos.

Fried Calamari

A beachside classic — crispy and tender.

Boquerones en Vinagre

Marinado fresco con ajo y perejil, puro sabor andaluz.

Anchovies in Vinegar

Freshly marinated with garlic and parsley, pure Andalusian flavor.

Mejillones al Vapor

Al natural, con su propio jugo, limón y laurel.

Steamed Mussels

Served naturally in their own juice, with lemon and bay leaf.

Tortilla Española

Tradicional, jugosa y casera, hecha al estilo de siempre.

Spanish Omelette

Traditional, juicy, and homemade — prepared the classic way.

Patatas Bravas

Doradas y crujientes, con salsa brava casera y alioli suave.

Patatas Bravas

Golden and crispy, with homemade spicy sauce and smooth aioli.

Ensaladilla Rusa

Cremosa mezcla de patata, verduras, atun langostino y mayonesa, un clásico veraniego.

Russian Salad

Creamy mix of potato, vegetables, tuna, prawn, and mayonnaise — a summer classic.

Migas con Boquerones

Migas caseras con boquerones fritos.

Migas with Anchovies

Homemade "migas" with fried anchovies.

■ SABORES DEL MAR

Croquetas de Quisquilla (2 uds.)

Cremosas croquetas artesanas con el sabor inconfundible de la quisquilla de Motril.

Quisquilla Croquettes (2 pcs.)

Creamy handmade croquettes with the unmistakable flavor of Motril's quisquilla (small shrimp).

Langostinos en Panko con Guacamole

Crujientes por fuera, jugosos por dentro, acompañados de guacamole fresco.

Panko-Crusted Prawns with Guacamole

Crispy on the outside, juicy on the inside, served with fresh guacamole.

Rejos Fritos

Crujientes y dorados, con sabor a mar.

Fried Rejos (Octopus Tentacles)

Golden and crunchy, bursting with ocean flavor.

Langostinos en Kataifi con Salsa Agri dulce

Envueltos en crujiente pasta kataifi y bañados en salsa agri dulce tropical.

Kataifi-Wrapped Prawns with Sweet & Sour Sauce

Wrapped in crispy kataifi pastry and drizzled with a tropical sweet and sour sauce.

Mini Timbal de Aguacate con Yogur Tzatziki y Langostino Kataifi

Frescura mediterránea con un toque exótico.

Mini Avocado Timbale with Tzatziki Yogurt and Kataifi Prawn

Mediterranean freshness with an exotic twist.



■ DE LA TIERRA

Chuleta de Cordero con Cuscús

Jugosa chuleta marinada, servida sobre cuscús aromatizado.

Lamb Chop with Couscous

Juicy marinated lamb chop served over aromatic couscous.

Presa Ibérica con Salmorejo

La jugosidad de la presa ibérica combinada con la frescura del salmorejo cordobés.

Iberian Pork Shoulder with Salmorejo

Tender Iberian pork paired with the freshness of Cordoban salmorejo.

Brocheta de Pollo y Verduras

Un clásico irresistible con aliño mediterráneo.

Chicken and Vegetable Skewer

An irresistible classic with a Mediterranean marinade.

Taco de carne marinada

Jugosa carne maridada servida en tortita con un toque tropical.

Taco with Marinated Meat

Juicy marinated meat served in a soft tortilla with a tropical twist.

Patata Asada con Atún y Mayonesa

Cremosa mezcla de atún sobre patata asada, coronada con mayonesa suave.

Baked Potato with Tuna and Mayonnaise

A creamy tuna blend over a baked potato, topped with smooth mayonnaise.

■ FRESCOS Y DULCES

Milhojas de Mango y Queso de Cabra

Capas de frescura tropical con contraste cremoso y suave.

Mango and Goat Cheese Millefeuille

Layers of tropical freshness with a smooth and creamy