

BUN BÒ



Vietnamese Inspired Food

Cócteles

Mojito

Ron, menta, lima, azúcar moreno, gotas de angostura, hielo y soda... también fresa, maracuyá o mango 3.50

Margarita frappé

Tequila, triple sec, zumo de limón y sal. También fresa, maracuyá o mango 4.95

Piña colada

Ron, zumo de piña, coco, jarabe de goma y hielo 4.95

Daiquiri frappé

Ron blanco, triple sec, jarabe de goma, hielo y jugo limón... también fresa, maracuyá o mango 4.95

Caipirinha

Cachaça, lima, azúcar moreno, hielo picado... también fresa, maracuyá o mango 3.50

Además:

Caipiroska (vodka) 4.95

Saikirinha (sake) 4.95

Mai tai

Ron blanco y oscuro, curaçao rouge, amaretto, granadina, zumo de piña y naranja 4.95

Saigon sling

Ginebra, brandy de cereza y zumo de piña..... 4.95

Spritz

Cava, Aperol, soda y hielo 4.95

Sangría

Vino tinto, triple sec, zumo de limón, jarabe de goma, Schweppes limón y frutas.....3.55

Gin Bas

Jengibre, albahaca, jarabe de goma, ginebra, azúcar, jugo limón, soda y hielo 4.95

Pregunta por nuestro cóctel del mes.

Bebidas

Café solo 1.15

Americano 1.25

Cortado 1.30

Café con leche 1.40

Café solo 2.00

Café bombon 2.00

Café vietnamita 3.60

Té negro 1.60

Infusiones 1.80

Chocolate 3.30

Agua y refrescos 1.95

Agua de maracuyá 1.95

Red Bull 3.60

Sidra orgánica 4.60

Smoothies

..... 4.95

Fresas y plátano

Mango, papaya y piña

Fresas, frambuesa y mora

Kiwi, melón, piña y mango

Fresas y piña

Cervezas y vinos

Bunbo beer IPA cerveza 3.90

Barril: caña / grande 2.55 / 4.55

Cervezas importadas:

Singha 3.30

Tiger 3.30

Saigon 3.30

Coronita 3.30

Doble malta 2.75

Sin alcohol 2.70

Sin gluten 3.25

Vinos..... (copa / botella)

Blanco / de la casa 2.95 / 11.95

Semiseco 2.95 / 11.95

Recomendado 3.25 / 14.95

Tinto / de la casa 2.95 / 11.95

Recomendado 3.65 / 15.95

Rosado / rose 2.95 / 11.95

Cava Brut Nature 3.25 / 14.95

Vermouth Bandarra..... 2.95



Entrantes



Edamame

Alubias de soja al vapor
espolvoreadas con sal de vinagre
picante 4.35



Goi Cuon. Rollos de verano

Rollitos frescos de papel de arroz
reellenos de gambas, cerdo, lechuga,
fideos de arroz, anacardo, menta,
cilantro y albahaca servidos con
salsa de anacardo 4.95

Nems. Rollos primavera

Papel de arroz frito y crujiente
re lleno de verduras, brotes de soja,
huevo, menta, cilantro y fideos,
servidos con lechuga y nuoc
cham (salsa de pescado)

Cerdo o tofu 4.30

Wonton fritos

Saquitos crujientes de wonton
servidos con salsa agridulce y
picante

Gambas y pimiento rojo 4.35

Vegetal con yuca, setas y zanahoria 4.25

Cuencos asiáticos

Cerdo picado ligeramente picante
salteado al estilo asiático con
jengibre y citronella, acompañado
con lechuga para hacer tus propios
rollitos, servido con nuoc cham
(salsa de pescado) 5.55

Dùà súp rau. Sopa asiática

Sopa de verduras ligeramente
picante con leche de coco, jengibre,
citronella, guindilla, champiñones,
cilantro, zanahoria y brócoli

Pequeño 2.95

Grande 5.95

Alitas de pollo

Alitas de pollo fritas con una salsa
asiática casera, dulce y ligeramente
picante 5.30



Plato degustación (2 pers.)

Surtido de entrantes: wontons, nems,
alitas de pollo y rollo de verano
servido con sus respectivas salsas

..... 9.35

Ensaladas

Ensalada César asiática (vegana)

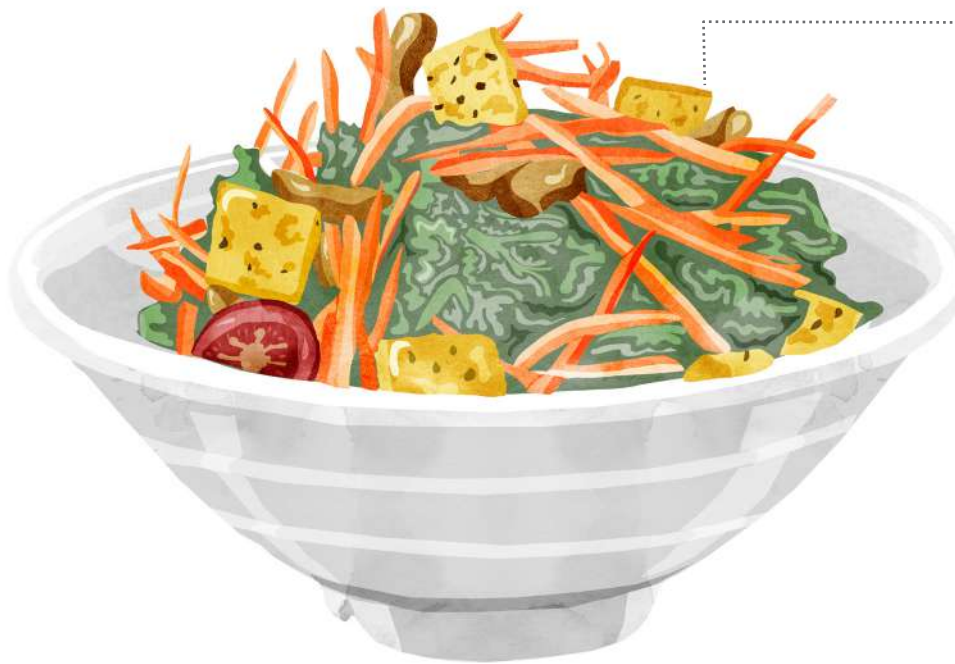
Tofu a la plancha con col rizada (kale), zanahoria, cilantro, anacardos con un aderezo cremoso de kimchi 6.55

Nom xoài xanh tôm. Ensalada de gambas y mango

Mezcla de lechugas con gambas a la plancha, pimiento rojo, tomate cherry con mango marinado y salsa nuoc cham (salsa de pescado) 7.30

Ensalada quinoa con granada y verduras

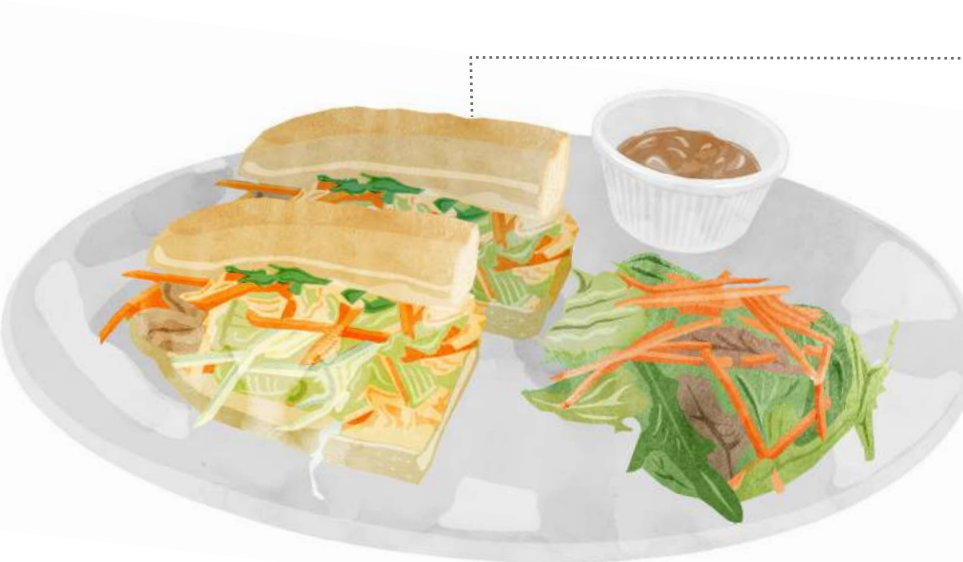
Quinoa tricolor servido con granada fresca, zanahoria y pepino en un aderezo de mostaza y miel 7.65



Bocadillos

Bánh mì. 🌶️ Bocadillo tradicional vietnamita

Bocadillo tradicional con cerdo, paté, pepino, brotes de soja, mayonesa, lechuga, roble rojo, escabeche de nabo y zanahoria, pepino, cilantro, menta, hoisin, acompañado con salsa picante de la casa 6.95



Bánh mì vegetariano

Bocadillo con tofu y paté de setas y nueces, brotes de soja, lechuga, roble rojo, escabeche de nabo y zanahoria, pepino, cilantro, menta, hoisin, acompañado con salsa picante de la casa 6.65

Bocadillo de pollo picante 🌶️

Bocadillo de pechuga de pollo con guindilla picante, brotes de soja, cilantro, mayonesa y lechuga 6.80

Bao Bun vegano de yaca con BBQ

Dos bollos de boa veganos con yaca marinada con especias de barbacoa, servidos con zanahoria rallada, pepinillos en vinagre y cebolla 7.35

Bún



Bún Ensalada de fideos vietnamita

Fideos vermicelli a temperatura ambiente servidos con brotes de soja, lechuga, zanahoria, pepino, cebolla frita, menta, cilantro y anacardo picado con nuoc cham (salsa de pescado)

bún bò — ternera	
bún gà — pollo	
bún nem — tofu y gambas	8.55
.....	
bún rau — verduras	8.30
.....	

Bún bò Huế 🌶️ Sopa de fideos vietnamita

Sopa con fideos gruesos de arroz con salsa picante, caldo y carne de cerdo, citronella, cebolla, cebollino, hojas de menta, cilantro y brotes de soja 8.55

Pho



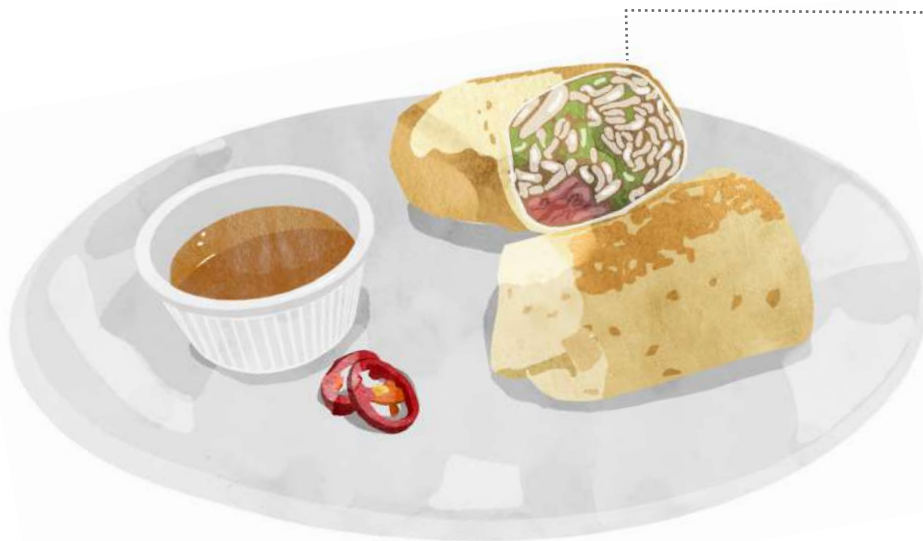
Pho. Sopa tradicional vietnamita de fideos de arroz

El plato nacional vietnamita, fideos de arroz, cebolla, acompañado de brotes de soja, cilantro, menta, lima y guindilla.



pho bò - ternera	
pho gà - pollo	
.....	8.95
pho verduras	8.10
.....	

Principales



Wrap de pho (Phorrito)

Inventado por el chef Erwin Tjahyadi en Los Ángeles, el phorrito es una mezcla entre un burrito y un pho! Un wrap de tortilla de harina que tiene carne de ternera, noodles de arroz, cebolleta china, cebolla, brotes de soja, menta, cilantro, salsa hoisin, sriracha, lima acompañado con caldo pho de ternera al lado 8.10

Thit gà voi xoai Pollo con mango y jengibre

Pollo con mango caramelizado y salsa de pescado, jengibre y ajo, servido con arroz blanco 9.55



Bo Luc Lac

Ternera marinada con salsa de soja y especias acompañado con arroz blanco, canónigos y sésamo 9.75

Bánh Xèo Crepe tradicional vietnamita

Crepe de harina de arroz y cebolleta china, relleno de gambas, cerdo, brotes de soja, cilantro, cebolla, servido con hojas de lechuga fresca, menta y nuoc cham (salsa de pescado) 9.60



Cà ri hai san Curry vietnamita

Curry con jengibre, citronella y leche de coco, servido con zanahoria, brócoli, coliflor, calabacín, cebolla y acompañado con arroz blanco

Pollo	10.60
Pescado	10.60
Tofu	10.50
Gambas	10.75

Arroz & Wok

Com voi rau. Arroz de verduras

Arroz frito con tirabeques, calabacín, zanahoria, huevo, cebollino chino y cebolleta frita con nuoc cham* (salsa de pescado) 7.55

*Tenemos sustituto vegetariano de nuoc cham (salsa de pescado).

Mi Xào. Fideos al wok

Fideos de arroz al wok salteados con zanahoria, ajo, cebolla, calabacín, brotes de soja, anacardos, cebollino y salsa de sésamo

Mi Xào Bò — ternera marinada 8.55

Mi Xào Gà — pollo 8.55

Mi Xào Tôm — gambas 8.55

Mi Xào Rau — verduras 7.95

Acompañantes

Galletas de gambas 1.95

Arroz blanco 2.00

Patatas fritas 2.55

Chips de yuca 1.95

Kimchi 1.95

Postres



Affogato de Vietnam

Una bola de helado de vainilla cubierta con trocitos de galleta de chocolate, leche condensada y café auténtico vietnamita 6.50

Tapioca

Pudín dulce elaborado con perlas de yuca, leche de coco y leche condensada, coco rallado, plátano y azúcar 4.80

Tapón de chocolate

Con helado de coco 5.95

Pastel casero

Preguntar por el pastel del día 4.95

Rollos de plátano

Rollos de plátano frito con helado de vainilla 5.55

Pudín de arroz

Arroz glutinoso con leche de coco, coco rallado y trozos de naranja y plátano 4.80

Alérgenos

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancia.

Nuestra cocina no está segregada por lo cual puede existir contaminación cruzada de alérgenos.

Por favor avise al camarero si usted tiene alguna alergia a los alimentos.

Entrantes

Edamame **6, 11**
Goi cuon **2, 8, 12**
Nems. Cerdo **3, 6**
Nems. Tofu **3, 6**
Dũa súp rau. Sopa asiática **9**
Alitas de pollo **1, 9, 11, 12**
Wonton fritos:
Gambas y pimiento rojo 1, 2, 12
Vegetal con yuca, setas y zanahoria 1
Cuencos asiáticos **12**
Plato degustación (2 pers.) **1, 2, 3, 4, 6, 8, 9, 11, 12**

Bún

Bún bò – ternera **1, 4, 6, 8**
Bún gà – pollo **1, 4, 6, 8**
Bún nem – tofu y gambas **1, 2, 4, 6, 8, 12**
Bún rau – verduras **1, 4, 6, 8**
Puedes pedir los buns sin gluten
Bún bò Hué / Sopa de fideos vietnamita **4, 6**

Pho

Pho bò – ternera **1, 4, 6, 9**
Pho gà – pollo **1, 4, 6, 9**
Pho verduras **1, 6, 9**

Arroz y wok

Com voi rau. Arroz de verduras **1, 3, 4**
Mi Xào Bo – Ternera marinada **1, 4, 6, 8, 11**
Mi Xào Gà – Pollo **1, 4, 6, 8, 11**
Mi Xào Tôm – Gambas **1, 2, 4, 6, 8, 11, 12**
Mi Xào Rau – Verduras **1, 6, 8, 11**
Puedes pedir todos los arroces y woks sin gluten

Acompañantes

Galletas de gambas **1, 2**
Arroz blanco **15**
Patatas fritas **1, 12**
Chips de yuca **15**
Kimchi **4, 11**

Muchos platos están acompañados con:

Salsa de anacardos 1 **Salsa vegetariana 1, 6, 12**
Salsa nouc cham 4, 12 **Salsa agrídulce 12**

- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| 1. Gluten | 9. Apio |
| 2. Crustáceos | 10. Mostaza |
| 3. Huevo | 11. Sésamo |
| 4. Pescado | 12. Dióxido de azufre |
| 5. Cacahuets | 13. Moluscos |
| 6. Soja | 14. Altramuces |
| 7. Leche | 15. Sin alérgenos |
| 8. Frutos de cáscara | |

Ensaladas

Nom xoài xanh tôm / Ensalada de gambas y mango **2, 4, 12**
Ensalada César asiática vegana **6, 8**
Ensalada de quinoa **10**

Bocadillos

Bánh mì / Bocadillo tradicional vietnamita **1, 3, 6, 7, 12**
Bánh mì vegetariano **1, 6, 7, 8, 12**
Bocadillo de pollo picante **1, 3, 6, 7, 12**
Vegano barbacoa yuca Bao Bun **1, 6, 11, 12**
Salsa picante 4, 12

Principales

Phorrito **1, 4, 6, 12**
Thit gà voi xoai / Pollo con mango y jengibre **4**
Bo Luc Lac **4, 6, 11, 12**
Bánh Xèo / Crepe tradicional vietnamita **2, 4, 6, 12**
Curry Pollo **4**
Curry Pescado **4**
Curry Gambas **4**
Curry Tofu **6**

Postres

Affogato de Vietnam **1, 7**
Tapioca **7**
Tapón de chocolate **1, 3, 6**
Pastel casero **1, 3, 5, 7, 8, 12**
Rollos de plátano **1, 7, 8, 12**
Puedes pedirlo sin leche
Pudín de arroz **7**
Puedes pedirlo sin leche

Smoothies

12

Vinos

12

Cócteles

Piña colada **7, 12**
Mojitos **12**
Sangría **12**
Mai tai **12**
Saigon sling **12**

Información

Pregunta al camarero si quieres:

Platos vegetarianos
Platos sin gluten
Salsa hoisin o picante
Plato para niños
Lápices para los niños

Los precios incluyen 10% de IVA.
Hay un 10% de suplemento en terraza.
No aceptamos billetes de 500 euros.

*Tenemos sustituto vegetariano de nuoc cham (salsa de pescado).