

COMIDA



Nuestros tres Budas Piratas, representan la Tolerancia, Libertad y Respeto, son una mujer, un transexual y un hombre, mostrando la diversidad de la sexualidad humana. Son de diferentes colores que representan las variadas creencias espirituales. Están sentados en un bar, sugiriendo uno de los muchos posibles contratiempos en el viaje de nuestra vida hacia la paz y el amor. Meditan sobre la Blanca Luz de la Consciencia y sobre el buda que cada uno de nosotros ha sido alguna vez, cuando nacimos, y que podemos volver a ser.

CÓCTELES

Disponemos de todos los cócteles clásicos. Mejora tu cóctel cambiando el licor por tu marca favorita.



PASSION

Absolute Elyx & Zubrowska vodka, sirope de shiso, zumo de lima, extracto de vainilla, hojas de menta con un toque de zumo de manzana. 17



EROTIC

Tito's vodka, limón, sirope de caña de azúcar, frambuesa y maracuyá. 17



TANTRA

Mirabeau ginebra rosè, zumo de lychee, licor de rosa, limón y un toque de Noilly Prat dry vermouth. 17



BJ

Beefeater ginebra, St Germain licor de sauco, zumo de lima y pepino, sirope de gomme y clara de huevo. 17



FLIRTINI

Avion reposado tequila, Ojo de Tigre mezcal, Cointreau, sirope de hibiscus, zumo de arándano rojo y lima. 17



RESPECT

Arette blanco tequila, zumo de pomelo rosado y lima, sirope de agave y un toque de ginger beer. 17



TOLERANCE

Havana 3 ron, zumo de yuzu y lima, licor de bergamotto Quaglia con bitter de ciruela. 17



FULL MOON

Santiago de cuba 8, Chartreuse verde licor, sirope de plátano, kiwi, zumo de lima y chips de kiwi. 17



FREEDOM

Bulleit bourbon whisky, albaricoque, zumo de limón, sirope de arce, angostura y naranja bitter, clara de huevo. 17



BAMBOOZLE

Mitchers rye whisky, Barolo Chinato, Cynar, licor de Pimiento Dram, Aperol, ahumado en copa de cognac. 17



ESOTERIC

Ojo de Dios coffee mezcal, Frangelico, Baileys, Mozart chocolate blanco, café espresso, sirope de vainilla con un toque de nata. 17



WHITE CLOUD

Umeshu sake de ciruela, bayas de goji, zumo de guayaba. 17




SHAMANIC (SIN ALCOHOL)

Maracuya y guayaba, canela y zumo de lima. 12



MEDITATION (SIN ALCOHOL)

Fresa, frambuesa, mora, zumo de arándano rojo y manzana con un toque de sirope de coco. 12



*Siéntate de cara a ella, agarra sus tobillos y los abrochas
como una cadena detrás de tu nuca y ella agarra sus dedos
del pie y hacéis el amor.*

Esto es La Deliciosa Padma - La Flor de Loto

*Poemas del Kama Sutra 200 A.D. Ilustraciones de piedra tallada de Khajuraho,
India, 1.000 A.D.*

CHAMPAGNE

(Copa)

LANSON BLACK LABEL BRUT

Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier. 21

LANSON ROSÉ LABEL BRUT

Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier. 26

VINO ESPUMOSO

(Copa)

CASTILLO PERELADA STARS BRUT RESERVA

Cava - Xarel·lo, Parellada & Macabeo |
Catalonia, España. 10

DE NIT ROSÉ

Cava - Macabeo, Parellada, Xarel·lo & Monastrell |
Conca del Río Anoia, Penedes, Catalonia, España. 14

SANTA MARGHERITA P EXTRA DRY

Prosecco DOC - Glera | Valdobbiadene, Italia. 12

TORRESSELLA ROSE

Prosecco DOC, Glera & Pinot Noir | Valdobbiadene, Italia. 15

VINO BLANCO

(Copa)

ARGELIERES

Chardonnay | Languedoc-Roussillon, Francia. 11

CASA LUNARDI

Pinot Grigio | Delle Venezie, Italia. 12

JEAN LEON 3055 (ECO)

Chardonnay | Penedés, España. 13

MAR DE FRADES

Albariño | Rias Baixas, España. 17

MILMANDA

Chardonnay | Conca del Barbera, España. 29

MOULIN DE GASSAC

Sauvignon Blanc | Languedoc, Francia. 9

SAINT CLAIR

Sauvignon Blanc | Marlborough, Nueva Zelanda. 27

SANCERRE COMTE LAFOND

Sauvignon Blanc | Sancerre, Valle de Loira, Francia. 24

SANTA DIGNA

Sauvignon Blanc | Valle Central, Chile. 10

VERDEO

Verdejo | Rueda, España. 9

PICPOUL DE PINET DE MOULIN DE GASSAC

AOP Picpoul De Pinet | Languedoc-Roussillon, Francia. 11

Por favor, solicite nuestra carta de vino completa a un miembro de nuestro equipo

VINO ROSADO

(Copa)

CHATEAU MIRAVAL

Cinsault, Grenache, Rolle & Syrah |
Côtes de Provence, Francia. 17

SOURCE GABRIEL

Syrah, Grenache & Cinsault | Côtes de Provence, Francia. 10

LE ROSÉ DE ANTIDOTO

Tinto Fino & Albillo | Ribera del Duero, España. 29

VINO TINTO

(Copa)

ANTIDOTO

Tinto Fino | Ribera del Duero, España. 14

FINCA TORREA

Tempranillo | La Rioja, España. 19

JEAN LEON VIÑA LA SCALA

Cabernet Sauvignon | Penedés, España. 27

LES ARGELIERES

Pinot Noir | Pays D'oc, Francia. 9

MARIMAR

Pinot Noir | Russian River Valley, California, USA. 27

LA BELLE ENSEIGNE

Malbec | Pays D'Oc, Francia. 9

Por favor, solicite nuestra carta de vino completa a un miembro de nuestro equipo.

CERVEZA

ALHAMBRA RESERVA

España. 6

IBZ SUMMER

España (cerveza artesanal). 8

KIRIN

Japón. 8

CERVEZA DE LA TEMPORADA 8

SIN-ALCOHOL

AGUA CON O SIN GAS (750 ml). 9

REFRESCOS. 5

Nuestro menú degustación Ruta de la Seda, está inspirado en la antigua ruta de las especias que existió durante 1500 años alrededor del año 200 A.C. desde China hasta España y el norte de África. El uso de especias siempre ha sido crucial en la fusión de culturas y cocinas, y nos ha brindado algunas experiencias sensoriales increíbles a lo largo de los años. Todo esto junto con el estilo de servicio asiático de Bambuddha - Compartir y "tan pronto esté listo" - pretende reemplazar el concepto tradicional europeo de "Entrantes" y "Principales", permitiendo a nuestros invitados disfrutar de una conexión más cercana mientras degustan nuestra amplia selección de platos exclusivos.

MENÚ RUTA DE LA SEDA

Sólo por mesa completa - 130 por persona.

YUZU HAMACHI

Sashimi de hamachi hiramasa de granja sostenible, salsa de ciruela japonesa, chile rojo, jugo de yuzu y albahaca fresca.

ENSALADA DE TERNERA PICANTE (C)

Ternera orgánica, marinada y sellada, mango, cilantro, guindilla picante, albahaca, cacahuets y adrezo tailandés.

SELECCIÓN DE DIM SUM

Gyoza de ternera, empanadilla frita de trufa y shumai de marisco.

CANGREJO REAL ESTILO KOWLOON

Cangrejo real salvaje de Alaska en su media cáscara, asado con salsa tobanjan picante y copos de chili.

HAMBURGUESA WAGYU

Mini hamburguesa de ternera orgánica, mermelada de tomate cherry y pimiento rojo, shiso morado y salsa Zhong.

COSTILLAS DE CERDO IBERICO

Cerdo ibérico orgánico cocinado a baja temperatura, braseado con salsa aromática de soja, jengibre, ajo y cebolleta japonesa.

CURRY MALAYO DE GAMBAS TIGRE

Gambas tigres, salsa de curry con leche de coco & tamarindo y papadums.

PANACOTTA DE TOFFEE Y CEREALES

Panacotta de dulce de leche con ganache de chocolate y miso, cereales caramelizados y arena de mantequilla.

KIETSU

Tarta de queso y haba tonka, cerezas y bizcocho de yogur.

MARIDAJE DE VINO

Mas 89.

LE ROSÉ DE ANTIDOTO

Tinto Fino & Albillo | Ribera del Duero, España

SAINT CLAIR

Sauvignon Blanc | Marlborough, Nueva Zelanda

MAS BORRAS

Pinot Noir | Penedés, España

AKASHI-TAI

Shiraume Ginjo Umeshu, sake de ciruela | Japón



*El estremecimiento involuntario del Orgasmo se llama
SAMPUTA (La Caja de la Joya). No hay dos mujeres que
hagan el amor de la misma manera,
así que orchestra tus ritmos a los estados de ánimo
y los colores de sus emociones.*

*Poemas del Kama Sutra 200 A.D.
Ilustraciones de piedra tallada de Khajuraho, India 1.000 A.D.*

DELICADEZA

CAVIAR

Amur Beluga. 130

OSTRAS

Por unidad. 7

WAGYU JAPONESA

Wagyu japonesa grado A12. 130

CRUDO

TARTAR COREANA DE ATÚN

Atún de pesca sostenible, kimchi casero, salsa macumara y nueces. 25

MEDITERRASIAN CARPACCIO DE GAMBAS

Carpaccio de gambas rosas de pesca sostenible con aliño de mango y mayonesa wasabi. 28

CARPACCIO NIKKEI DE TERNERA

Ternera orgánica ibérica, aguacate ahumado, granada, vinagreta de zumo de naranja, fruta de la pasión, ajo, raíz de taro crujiente y aceite de oliva extra virgen. 27

ORIENTAL CEVICHE

Corvina de granja sostenible, marinada en aji peruano, lima, pitahaya morada, fruta de pasión, granadilla y cilantro. 29

YUZU HAMACHI

Sashimi de hamachi hiramasa de granja sostenible, salsa de ciruela japonesa, chile rojo, jugo de yuzu y albahaca fresca. 29

CAMPO

PÉTALO DE REMOLACHA (V)

Remolacha con tofu ahumado y miso, mayonesa de trufa vegano y crumble de curry rojo. 22

ENSALADA DE PAPAYA (VV)

Papaya verde desmenuzada, chalotas, cilantro, hierbabuena, aderezo tailandés y cacahuete triturado. 19

BERENJENA CON MISO (VV)

Berenjena asada con miso caramelizado, ensalada de hojas frescas y aderezo de tamarindo y perlas de balsámico. 21

ENSALADA DE TERNERA PICANTE

Ternera orgánica, marinada y sellada, mango, guindilla, cilantro, albahaca, cacahuetes y aderezo tailandés. 26

PINCHOS

(2 por ración)

POLLO SATAY

Brochetas de pollo orgánico ibérico a la plancha, marinado y servido con salsa de cacahuete y curry rojo Tailandés. 19

MORROCCAN CORDERO

Pinchos de cordero ibérico orgánico a la parrilla, marinado con especias del norte de África, raita y tortilla de maíz. 23

ATÚN TERIYAKI

Brocheta de ventresca de atún de granja sostenible a la plancha servido con salsa teriyaki. 24

DIM SUM

(Porciones de bocado o cocidas al vapor que 'Te llegan al corazón', 4 por ración)

GYOZAS DE TERNERA

Ternera orgánica ibérica marinada en nam prik, piña, albahaca thai y chili tostado. 21

ROLLITOS DE PRIMAVERA (VV)

Setas salvajes chinas, bok choy, brotes de soja, vermicelli y salsa agri dulce. 16

EMPANADILLAS FRITAS DE TRUFA (V)

Trufa negra, tofu, shiitake, bok choy y vinagreta balsámica con miel. 19

SHUMAI DE MARISCO

Gambas y sepia con hojas de lima kaffir, citronela, vino de shaoxing y tobiko rojo. 21

SELECCIÓN DE DIM SUM *(2 de cada)*

Gyozas de ternera, empanadillas fritas de trufa y shumai de marisco. 30

BAOS

(Bolos chinos caseros al vapor, 2 por ración)

CANGREJO DE CONCHA BLANDA

Cangrejo de concha blanda frito con especias indias, shiso, "pico de gallo", piña, cilantro y salsa Paharganj. 29

HAMBURGUESA WAGYU

Mini hamburguesa de ternera orgánica, mermelada de tomate cherry y pimiento rojo, shiso morado y salsa Zhong. 30

TIERRA

PATO CRUJIENTE

Pato asado y frito, pepino, puerro, tortitas chinas, salsa de chili dulce y hoisin & ciruela. 38

FUSION BBQ WAGYU

Sobrecostilla de ternera orgánica marinada estilo coreano, ahumada en barbacoa y acompañada con mini vegetales de temporada locales asados. 52

CHULETAS DE CORDERO ESPECIADO

Marinadas en yogurt y especias del mediterráneo, chutney de mango, raita de yogurt blanco, pepino y cebolla roja, con pan Naan de queso Idiazábal. 44

COSTILLAS DE CERDO IBERICO

Cerdo ibérico orgánico cocinado a baja temperatura, braseado con salsa aromática de soja, jengibre, ajo y cebolleta japonesa. 29

POLLO CRUJIENTE ESTILO VIETNAMITA

Muslo de pollo ibérico ecológico rebozado, crumble de curry rojo y cacahuets, con mermelada de jalapeño y menta. 25

MAR

BACALAO NEGRO EN MISO

Bacalao negro salvaje de Alaska marinado y asado con miso, setas eringi, gari y jengibre encurtido. 62

BOGAVANTE 5 ESPECIAS

Bogavante al wok con 5 especias, bok choy, setas shimeji, cebolleta japonesa, salsa de zumo de naranja y soja, con vegetales de temporada y arroz jazmín. 59

LUBINA DOUCHI

Lubina frita con salsa de judías negras, bok choy y furikake. 40

ZAMBURIÑA DE GALICIA

Curry Malayo, coulis de gamba, mayonesa de aji amarillo, panco aromático e ito togarashi. 28

CANGREJO REAL ESTILO KOWLOON

Cangrejo real salvaje de Alaska en su media cáscara, asado con salsa cremosa de toban-djan picante, rodajas de lima y copos de chilli. 79

SALMÓN JENGIBRE Y MIEL

Salmón marinado en salsa de jengibre, miel y lima, ensalada de canónigos, berros de agua y dressing de mostaza. 37

CURRY

(Todos servidos con arroz jazmín)

INDONESIA LAKSA (VV)

Seta de cardo, fideos de arroz, tofu, calabaza, cilantro, curry amarillo de leche de coco estilo indonesio. 28

CURRY MALAYO DE GAMBAS TIGRE

Gambas tigras, salsa de curry y tamarindo con leche de coco. 32

CURRY MASSAMAN DE CORDERO

Paletilla de cordero orgánico, patatas, cacahuetes, cilantro y leche de coco con canela y anís estrellado. 30

CURRY VERDE TAILANDÉS DE POLLO

Pollo ibérico orgánico, verduras de temporada, cilantro y salsa de curry verde con leche de coco. 29

CURRY ROJO TAILANDÉS DE PATO

Confit de muslo pato crujiente, verduras de temporada, piña, cilantro y salsa de curry rojo con leche de coco. 31

SOPA

SOPA DE MISO

Setas shiitake, tofu, algas wakame y cebollino. 9

TOM KHA

(Tofu (v), pollo o gambas)

Leche de coco, citronela, lima kaffir, setas y fideos de arroz. 13

SIDES

EDAMAME AL VAPOR O PICANTE (VV)

Vainas de soja al vapor con sal o salteada al wok con chalotas y sambal oelek de indonesia. 9

ARROZ JAZMÍN CON SESAMO 6

SELECCIÓN DE PANES

Selección de panes y pan de gambas servido con hummus y tapenade de aceitunas negras. 5

PAD THAI

(Tofu (v), pollo o gambas)

Fideos de arroz salteado con verduras de temporada, brotes de soja, huevo, cacahuetes, cilantro y salsa de tamarindo. 19

WOK DE ARROZ FRITO

(Tofu (v), pollo o gambas)

Salteado, con verduras de temporada, cebolleta japonesa, huevo, chilli, ajo, salsa de ostras y cebollino. 19

VERDURAS SALTEADAS (VV)

Bok choy, tofu, okra, espárragos, verduras de temporada, ajo y salsa de ostras. 19

Aquí en Bambuddha tratamos de colaborar con el medio ambiente eligiendo pescado y marisco extraído de forma sostenible. Nuestro marisco proviene en medida de lo posible de pesqueras salvajes cuidadosamente administradas y de granjas de alimentación ecológica.

SASHIMI (6 / 12 piezas)

AKAMI

Atún. 21 / 41

CHUTORO

Atún medio graso. 24 / 47

HAMACHI

Yellowtail. 22 / 43

OTORO

Ventresca de Atún. 25 / 49

SAKE

Salmón. 19 / 37

SUZUKI

Lubina. 19 / 37

NIGIRI (2 piezas)

AKAMI

Atún. 15

CHUTORO

Atún medio graso. 16

EBI

Gambas. 15

HAMACHI

Yellowtail salvaje. 16

OTORO

Ventresca de Atún. 17

SAKE

Salmón. 15

SUZUKI

Lubina. 15

WAGYU

Marcado a la llama. 21

HOSOMAKI (6 piezas)

EBI (Gambas). 17

SAKE (Salmón). 17

SPICY TEKA (Atún). 18

TEKA (Atún). 18

AGUACATE. 14

KAPPA (Pepino). 13

SHIITAKE. 15

SUGERENCIAS

BAMBUDDHA NIGIRI (10 piezas)

Salmón torcheado, atún, hamachi, lubina y wagyu marcado a la llama. 68

BAMBUDDHA SASHIMI (24 piezas)

Akami atún, chutoro atún, otoro atún, hamachi, salmón y lubina. 85

URAMAKI (8 piezas)

BAMBOO

Hamachi, atún, salmón, con aguacate y crujiente de tinta de calamar. 26

CANGREJO CRUJIENTE DE CONCHA BLANDA

Cangrejo de concha blanda frito, mayonesa de kizami wasabi, cubierto de atún y miel de mirin y togarashi. 34

EBI TEMPURA

Tempura de gambas, espárrago verde, aguacate, mayonesa picante y mermelada de cebolla. 28

FLORES Y HIERBAS DE IBIZA (V)

Palmito, aguacate, tomate fresco, albahaca, micromezclum, flores y polvo de remolacha. 26

KING CALIFORNIA

Cangrejo real de Alaska, aguacate, mayonesa japonesa, pepino, semillas de sésamo y tobiko naranja. 28

MEDITERASIAN (V)

Tomate seco, tofu ahumado, rúcula ibicenca, aguacate, crema de toban-djan, envuelto en berenjena asada y cebollino. 23

NEW YORK

Salmón o atún, con aguacate y sesamo. 24

PHILLY

Salmón o atún, con queso crema, aguacate y sesamo. 24

SPICY SALMON

Salmón, chutney de mango, papaya verde, cubierto de manzana marinada con mirin y lima. 28

SPICY TUNA TATAKI

Atún marinado en chili coreano, rúcula, chutoro en tataki, aji panga e ito togarasi. 31

TORCHED SALMON

Salmón, bimi, aguacate, huevos ikura, marinado en ponzu, cubierto de salmón torcheado, salsa teriyaki y mayonesa picante. 30

SAKE

Copa 300ml 720ml

(Por favor, solicite nuestra lista completa de de Sake)

JYUNMAI

HEAVENSAKE J12

79

KIKU-MASAMUNE JUNMAI TARU

29 60

JUNMAI GINGO

DEWA SAN SAN

24 47 86

JUNMAI DAIGINJO

KIMOTO

157

Los precios son en Euros con el IVA incluido. | (V) vegetariano (VV) vegano
Por favor, solicite una lista completa de alérgenos e infórmenos de requerimientos dietéticos.

Una Historia Tántrica

- Hace 4.600 millones de años: Se forma el Sistema Solar
- Hace 3.900 millones de años: La vida surge en forma de Células Bacterianas
- Hace 2.800 millones de años: Se forman los Grandes Continentes
- Hace 600 millones de años: Los Animales Evolucionan en el Mar
- Hace 495 millones de años: Aparecen las Plantas Terrestres
- Hace 420 millones de años: El 'Stonehaven Millipede' es la primera Criatura Terrestre
- Hace 230 millones de años: Evolucionan los Dinosaurios
- Hace 150 millones de años: Se abre la primera Flor
- Hace 200.000 años: Aparece el ser humano, 'Eva Mitocondrial',
Un Animal Sexual
- Hace 80.000 años: Humanos, el único animal para desarrollar:
El habla para compartir Pensamientos -
Imaginación
Postura vertical ojo a ojo durante Sexo -
Igualdad
Sobresalientes Pechos femeninos
permanentemente - Atracción Sexual
La Mujer tiene Sexo no por razones
reproductivas
Menos vello corporal-más Piel -
más Sensualidad
Cuero cabelludo crece continuamente
- Hace 70.000 años: Comienza la última Era Glaciaria
Una tribu de 300 Humanos abandonan
África hacia Asia
Componentes Psicodélicos en las plantas
interactúan con la evolución neurológica
Humana
- Hace 50.000 años: Los Asiáticos llegan a Australia
- Hace 45.000 años: Comprensión de que los bebés son
resultado del Sexo
- Hace 40.000 años: Los Asiáticos llegan a Europa
- Hace 35.000 años: Conciencia de Espiritualidad - Adoración de
deidades paganas - Adoración de los Totems -
Matriarcal - lo Shaman es Mujer - Psicotrópicos
consumidos ceremonialmente, El Soma
- Hace 30.000 años: Mitos - Diosas - Arte Pornográfico
Espiritualidad se funde con la Sexualidad
- Hace 20.000 años: Los Asiáticos cruzan a América
- Hace 10.000 años: Invención humana de la Agricultura,
Domesticación de los perros
Primeras nociones de los conceptos de
herencia y propiedad - Del Lobo a La Riqueza
Dos flores de pensamiento espiritual;
Kabbalah en Persia y Tantra en India
- Hace 5.000 años: Edad de Bronce - Patriarcado - El hombre crea
las conquistas para obtener Tierras y Mujeres
- Hace 4.000 años: Separación de la Sexualidad de la Espiritualidad
- Hace 3.000 años: El pensamiento de la existencia de Dios
cala en la mente humana
- Hace 2,700 años: Judíos esclavizados de Babilonia escriben
La Biblia Hebrea, el libro universal y más
grande de la espiritualidad con el único
concepto de que sólo hay un único Dios:
Invisible, Benevolente y Justo.
- Hace 2,500 años: 4 nuevas flores; Buda en India, Confucio
en China, Ciro en Persia, Platón en Grecia.
Comienzo de la Leyenda de Jesús
- Hace 2.000 años: Espiritualidad y Sexualidad vuelven a unirse en
India; Tantra-Budismo.

Una Historia Tántrica

- 300AD: Cruzadas cristianas, guerras santas y la Inquisición:
9 millones de 'Brujas' quemadas
- 1100-1800: La lógica reemplaza a los mitos
- 1939: II Guerra Mundial
- 1944: Londres, nacido durante los bombardeos,
sus padres Greco/Irlandeses le llamaron Edward John
Universidad de Harvard, Timothy Leary establece un
- 1963: cambio de Consciencia
'Sexo, Drogas y Rock 'n' Roll', 'La píldora' Reunión de la
- 1964: Espiritualidad y la Sexualidad La frase 'Paz y Amor'
se escribe por primera vez
Psicotrópicos ilegalizados
- 1966: 'Hippies' descubren la India
- 1967: 'Ibiza Spirit' emerge de la sombra de Franco
- 1970: L.S.D. le llama Moon
- 1983: MDMA, un realineamiento de los chakras,
menos Miedo, más Amor
- 1984: Su hija Sasha nace
- 1985: El Baga Playa Surf Club de johnmoon en poscolonial/
pre-turístico Goa, India
- 1987: Su hijo Jonjon nace
- 1990: Osho le da el nombre de Chetano,
'Dichosa Conciencia'
- 1999: Nacimiento de Bambuddha Grove – Ibiza,
un templo en honor al Tantra-Budismo.
Libertad, Tolerancia y Respeto
- 2000: La conciencia de una 'Tribu de las Ovejas Negras'
- 2001: Era de Acuario
- 2005: Las Brujas están volviendo
- 2014: Reencarnación de Bambuddha
Reparación re-unificadora enorme
- 2015: Introducción del estilo de comer asiático, donde la
comida se basa en "Compartir" - para que amigos y
amantes disfruten de la conexión entre ellos
- 2016: Los Ángeles Oveja Negra llegan para finalmente
llevar a cabo Su Liberación Sexual - primer paso hacia
el Tantra
- 2017: John Moon entrega los reinos y el cuidado del Templo a
su hijo Jonjon, permitiéndose su retiro para navegar.
- 2019: Bambuddha Cumple 20

4000 años de corrupción Testicular-Patriarcal continúa
en todos los centros; Político - Financiero - Educativo -
Religioso - Poder

7.000.000.000 seres Humanos, las más poderosas
Criaturas Inteligentes en el Planeta, aún inmersos en la
base de los instintos Animales y el aumento del Ego

400,000,000 muertos en conflictos armados desde 700 D.C

Psicotrópicos, el Soma, el Elixir, el Santo Grial.

Los Principios, la Verdad y la Conciencia pueden ser
corregidos, la espiritualidad y la sexualidad pueden ser
integradas

peaceandlove, johnmoon

Para la versión completa de la historia ver
Black Sheep Tribe Tantra Bible en
www.bambuddha.com



Si colocas a tu amada en un sofá, apoyas sus pies en tus hombros, le agarras de la cintura y succionas fuerte con tu lengua en movimientos largos y profundos hasta rebosar su templo del amor.

Esto es Bahuchshita – Succión fuerte

Poemas del Kama Sutra 200 A.D. Ilustraciones de piedra tallada de