

BUNGALOW21

Fuego vivo, alma mediterránea.

ENTRANTES | Para compartir. O no.

Steak Tartar 24

Clásico versionado a nuestra manera, servido con tostas de croissant artesano

Tartar de Atún 26

Atún rojo con crema de sésamo y cítricos, aliño fresco y pan sardo

Tiradito de Salmón, Coco y Cítricos 22

Salmón con crema de coco especiada, pitaya, cítricos y aceite de nuestra higuera

Ensalada de Tomate Clásica 16

Tomate de gran calidad, aceite de oliva virgen extra y hierbas aromáticas

Ensalada de Tomate con Burrata 22

Tomate fresco de la Sierra de Coín, tomate Lobello semiseco elaborado en casa, burrata y albahaca

Ceviche Vegetal 20

Boniato, aguacate, maíz, cebolla morada y cilantro en una crema de ceviche de cítricos

Coliflor a la Parrilla 18

Coliflor asada, salsa romesco, berros con vinagreta verde y bechamel de coco con cacahuete

Remolacha Tricolor 16

Con brotes aromáticos, hinojo y crema de ricotta, yogur y sésamo

Zanahoria Asada, Hummus y Labneh 16

Hummus tradicional, labneh de yogur y hierbas, dátil, pistacho y granada

PASTA | Hechas con alma

Rigatoni Cacio e Pepe 24

Rigatoni corto con mantequilla de ajo asado, guanciale, parmesano y pimienta negra

Mafaldine con Cherry y Burrata 20

Pasta mafaldine con tomates cherry asados, ajo, piñones tostados y crema de burrata con albahaca

Cappelletti de Puerro y Mascarpone 28

Rellenos de puerro asado y mascarpone, eneldo, salsa de salmón, cítricos y alcaparras

LA BRASA | Fuego vivo, puro producto

Pulpo a la Parrilla 28

Pulpo cocinado a la brasa. Puro producto del mar, con toda la intensidad de la parrilla

Lubina a la Parrilla 48

Lubina entera, abierta y asada al momento. Servida con pil pil y perifollo. Limpiada en mesa

Salmón a la Parrilla 24

Salmón fresco a las brasas, en su punto justo. Sencillo, sabroso y directo

Coquelet Marinado 30

Pollo de corral amarillo deshuesado, marinado con cítricos y miel, cocinado a la parrilla

Solomillo a la Parrilla 38

Corte noble de vacuno cocinado a la brasa

Lomo Bajo 58

Corte premium de vacuno mayor, cocinado a las brasas. Para los que entienden de carne

GUARNICIONES

Patatas Fritas Bungalow 21 8

Patatas caseras en tres tiempos, con nube de parmesano, pimienta recién molida y cebollino

Mazorca de Maíz Especiada 10

Maíz con mantequilla de tajín, lima y cilantro. Exprimir la lima antes de comer

Bimi a la Parrilla 10

Bimi cocinado directamente a la brasa, con vinagreta de limón y semillas de lino

Ensalada Verde 10

Hojas de lechuga fresca con vinagreta de hierbas aromáticas de elaboración propia

ALGO DULCE | El final perfecto

Lemon Pie 11

Crumble de cacahuete, merengue tostado y crema de limón. Con higos de nuestra higuera y helado de hierbabuena

Pavlova con Pasión 12

Merengue clásico con chantilly de vainilla, mango, fruta de la pasión y lima

Tiramisú Clásico 12

Nuestra versión del tiramisú más clásico

Fresas con Nata B21 11

Fresas naturales con chantilly de vainilla y coco, nube de fresa helada y lima

Bowl de Fruta Fresca 16/32

Selección de fruta fresca de temporada

BUNGALOW21

Open fire, mediterranean soul.

STARTERS | To share, or not

Steak Tartare 24

Our take on the classic, served with artisan croissant toasts

Tuna Tartare 26

Red tuna, sesame and citrus cream, fresh dressing, Sardinian bread

Salmon Tataki, Coconut and Citrus 22

Salmon with spiced coconut cream, dragon fruit, citrus, and oil from our own fig tree

Classic Tomato Salad 16

Tomatoes, extra virgin olive oil, and aromatic herbs. Simplicity at its finest

Tomato and Burrata Salad 22

Fresh Sierra de Coin tomatoes, semi-dried Lobello, burrata, and basil

Vegetarian Ceviche 20

Sweet potato, avocado, corn, red onion, and coriander in a citrus ceviche cream

Grilled Cauliflower 18

With romesco sauce, watercress, green vinaigrette, and coconut-peanut béchamel

Tricolour Beetroot 16

With aromatic sprouts, fennel, and ricotta-yoghurt-sesame cream

Roasted Carrots, Hummus and Labneh 16

With hazelnut hummus, dates, pistachio and pomegranate

PASTA | Made with soul

Rigatoni Cacio e Pepe 24

Short rigatoni, roasted garlic butter, guanciale, parmesan and fresh cracked black pepper

Mafaldine, Tricolour Cherry Tomato & Burrata 20

Mafaldine pasta with roasted cherry tomatoes, garlic, toasted pine nuts, and burrata cream with fresh basil

Leek, Mascarpone and Dill Cappelletti 28

Filled with roasted leek and mascarpone, served in salmon, citrus, caper, and butter sauce

THE GRILL | Open fire, pure product

Grilled Octopus 28

Charcoal-grilled octopus, with all the intensity of the open flame

Grilled Salmon 24

Fresh salmon over charcoal. Simple, flavourful

Whole Grilled Sea Bass 48

Filleted tableside, a ritual in itself

Marinated Coquelet 30

Free-range deboned chicken, marinated in citrus and honey, grilled. Tender and aromatic

Grilled Tenderloin 38

Prime cut, cooked over live coals

Côte de Boeuf 58

Dry aged beef, cooked over charcoal

SIDES

Bungalow 21 Fries 8

Triple-cooked fries, grated parmesan and chives

Spiced Corn on the Cob 10

Tajín butter, lime, and coriander. Squeeze the lime before you bite

Grilled Bimi 10

With lemon vinaigrette and flax seeds

Green Salad 10

Fresh lettuce leaves with aromatic herb vinaigrette

SOMETHING SWEET | The perfect ending

Lemon Pie 11

Peanut crumble, toasted meringue, and lemon cream. With figs from our own tree and mint ice cream

Sunkissed Pavlova 12

Classic meringue, vanilla chantilly, mango, passion fruit, and lime. Sweet and citrus in equal measure

Classic Tiramisú 12

Our version of the classic tiramisù, served in a glass

Strawberries and Cream 11

With vanilla and coconut chantilly and lime

Fresh Fruit Platter 16/32

Seasonal fruits, full of colour