

# 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

Tajin 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 Tiramisù 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

# 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 romescu, 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

## *POOL BITES*

---

### **Roast Beef Brioche**

Grilled brioche, house-made roast beef, rocket, mustard, pickles

14

### **Croque Monsieur B21**

Grilled brioche with béchamel, ham, and comté.

Our take on the French classic

12

### **Mini Smash Burger**

Beef tenderloin smashed on the grill, Mornay sauce, bacon jam, crisp lettuce

16

### **Chicken Wing Lettuce Wrap**

Panko-fried chicken wing in baby gem, mayo, kimchi, sesame,

lime, and fresh herbs

12

### **Seasonal Vegetables and Hummus B21**

Fresh seasonal crudités with hummus.

Light, bright, and all plant

12

### **Fresh Fruit Platter**

Seasonal fruits, the perfect poolside refresh

16 / 34

---

# BUNGALOW21

## *POOL BITES*

---

### **Bikini de Roast Beef**

Pan brioche a la parrilla con roast beef de lomo bajo elaborado en casa, rúcula, mostaza y pepinillo

14

### **Croque Monsieur B21**

Pan brioche con bechamel de la casa, jamón cocido y queso comté.

Nuestra versión del clásico francés

12

### **Mini Smash Burger**

Solomillo de ternera smasheado, salsa Emmy, mermelada de bacon y lechuga

16

### **Sam de Alita de Pollo a Baja Temperatura**

Cogollo de lechuga con alita frita en panko, mayonesa de la casa, kimchi, sésamo,

lima y hierbas frescas

12

### **Verdura de Temporada y Hummus B21**

Verduras frescas de temporada con nuestro hummus versión Bungalow 21.

Ligero, fresco y 100% vegetal

12

### **Bowl de Fruta Fresca**

Selección de fruta fresca de temporada.

El refresco perfecto junto a la piscina

16 / 34

---



# BUNGALOW 21

*Drink Menu | Carta de Bebidas*

**SOFT DRINKS · REFRESCOS**

Aquapanna 50cl 5  
San Pellegrino 50cl 5  
Soft Drinks 4.5  
Coca-Cola, Fanta Sprite, Nestea,  
Aquarius  
Zumos Minute Maid 4.5  
Fever Tree Mixes 5  
Fresh Orange Juice 6  
Red Bull / Red Bull Sugar Free 6

**BEER · CERVEZAS**

Caña Victoria 5  
Coronita 6,5  
Heineken 6,5  
Alhambra 1925 7  
Victoria 0,0 6  
Daura Victoria Gluten  
Free 7

**SIGNATURE COCKTAILS**  
**CÓCTELES DE AUTOR**

The Onassis 18

Infusion de hoja de shiso, whisky woodford, sirope ahumado y Angostura  
*Shiso leaf infusion, Woodford's whiskey, smoked syrup, and Angostura*

Bardot Sunset 18

Mezcal Espadin, Italicus, naranja sanguina, zumo de limón y agave  
*Espadin mezcal, Italicus, blood orange, lemon juice, and agave*

Brisa de Saúco 20

Vodka, St Germain, sirope de azúcar y orgeat, manzana verde, limón y Bitter  
*cardamomo Vodka, St Germain, sugar syrup and orgeat, green apple,  
lemon juice and cardamom bitter*

The Ava Affair 20

Bacardi, licor de vainilla, agua de banana, óleo de banana y sirope vainilla  
*Bacardi, vanilla liqueur, banana water, banana oil and vanilla syrup*

Golden Mile 20

Milk Punch de tequila, sandía y limón  
*Tequila, watermelon, and lemon Milk Punch*

---

**CLASSIC COCKTAILS ·  
CÓCTELES CLÁSICOS**

Aperol Spritz 15  
Fiero Spritz 15  
Hugo Spritz 16  
Caipirinha 16  
Margarita 16  
Daiquiri 16  
Moscow Mule 16  
Dry Martini 16  
Negroni 16  
Paloma 18  
Expreso Martini 18  
Porn Star Martini 18  
Whisky / Pisco Sour 18

**SANGRÍA · SANGRÍA**

Copa de Sangría Blanca 12  
Copa de Sangría Tinto 12  
Copa de Sangría Cava 14  
Jarra Sangría Tinto 34  
Jarra Sangría Boho 36  
Jarra Sangría Blanca 38  
Jarra Mojito Piscina 40  
Jarra Sangría Cava 40  
Jarra Aperol Piscina 42

**GIN & TONIC**

Bombay Sapphire 14  
Brockmans 16  
Gin Mare 17  
Hendrick's 17  
JMonkey 47 20

**VODKA**

Grey Goose 15  
Grey Goose Altius 28

**WHISKY**

Jack Daniel's 14  
Bulleit Rye 15  
Johnnie Walker Black 15  
Aberfeldy 12 16  
Macallan 12 Double Cask 18  
Dewars 18 22  
Dewars 21 38

**RON**

Bacardi Blanco 12  
Bacardi 8 Años 14  
Havana Club 7 14  
Santa Teresa 1796 16  
Zacapa 23 Años 18

---

## **TEQUILA**

Patrón Silver	16
Patrón Reposado	18
Patrón Añejo	20
Patrón El Cielo	38
Clase Azul Reposado	42

## **COGNAC | BRANDY**

Larios Gran Reserva 1866	13
Courvoisier VSOP	16
Hennessy X.O	42

## **MEZCAL | PISCO | CACHAÇA**

Pisco 1615	13
Cachaça Leblon	13
Mezcal Ramo de Rosas	15

## **LIQUORS · LICORES**

Orujo de Hierbas	10
Amaretto di Saronno	12
Frangelico	12
Licor 43	12
Fernet Branca	12
Baileys	12
Limoncello Villa Massa	12
Grappa Barbero	12
Sambuca Molinari	12
Campari	12
Martini Rubino Reserva	12



# BUNGALOW21

*Wine List | Carta de Vinos*

---

**BY THE GLASS | *POR COPA***

Llopart Brut Nature 12  
Xarel·lo · Penedés

Bollinger Special Cuvée 28  
Pinot Noir · Champagne

Nisia 10  
Verdejo · Málaga

Pazo San Mauro Albariño 12  
Albariño · Rías Baixas

Marqués de Riscal 12  
Sauvignon · Rueda

Gueguen Chablis 16  
Chardonnay · Burgundy

Boho Breca Rosado 10  
Grenache · Calatayud

Miraval 14  
Grenache, Syrah · Provence

Arrocal Joven Roble 10  
Tinto Fino · Ribera del Duero

Muriel 10  
Tinto · Rioja

Pago del Espino 12  
Tinto · Ronda

---

**RED · *TINTOS***

Arrocal Joven Roble 45  
Tinto Fino · Ribera del Duero

Muriel 45  
Tinto · Rioja

Pago del Espino 55  
Petit Verdot · Málaga

Pícaro del Águila 70  
Tinto Fino · Ribera del Duero

San Román Toro 80  
Tempranillo

Marqués de Murrieta Reserva 80  
Tempranillo · Rioja

Tomás Postigo 5 Años 110  
Ribera

---

**SPARKLING & CHAMPAGNE  
· *ESPUMOSOS Y CHAMPAGNE***

Llopart Brut Nature 55  
Xarel·lo · Penedés

Llopart Rosé 60  
Monastrell · Penedés

Bollinger Special Cuvée 140  
Champagne

Bollinger Rosé 220  
Champagne

Dom Pérignon 440  
Pinot Noir, Chardonnay · Champagne

---

**ROSÉ · *ROSADOS***

Boho Breca Rosado 45  
Grenache · Calatayud

Miraval 65  
Grenache, Syrah · Provence

Whispering Angel 80  
Grenache, Cinsault · Provence

By Ott 100  
Grenache, Syrah · Provence

---

**WHITE · *BLANCOS***

Nisia 45  
Verdejo · Málaga

Marqués de Riscal 50  
Sauvignon Blanc · Rueda

Pazo San Mauro Albariño 55  
Albariño · Rías Baixas

Pago de Cirsus Chardonnay 55  
Chardonnay · Navarra

El Barco del Corneta 60  
Verdejo

Gueguen Chablis 75  
Chardonnay · Burgundy

Chablis Cuvée Hélène 90  
Chardonnay · Burgundy

Ossian 105  
Verdejo · Castilla y León