

BUNGALOW 21

OPEN FIRE, MEDITERRANEAN SOUL.

STARTERS

| | |
|--|----|
| Grilled Cauliflower <i>With romesco sauce, watercress, green vinaigrette, and coconut-peanut béchamel.</i> | 18 |
| Glazed Carrots, Hummus & Labneh <i>With hazelnut hummus, dates, pistachio and pomegranate.</i> | 18 |
| Chicken Wing Lettuce Wrap <i>Panko-fried chicken wing in baby gem, mayo, kimchi, sesame, lime, and fresh herbs.</i> | 18 |
| Charcoal - Grilled Avocado <i>Served with a fresh vegetable salsa and feta cheese.</i> | 22 |
| Tuna Tartare <i>Red tuna, sesame, citrus cream, fresh dressing, Sardinian bread.</i> | 26 |
| Steak Tartare <i>Our take on the classic, served with artisan toasts.</i> | 24 |

SALADS

| | |
|---|----|
| Burrata Tomato Salad <i>Fresh Sierra de Coín tomatoes, semi-dried Lobello tomatoes, burrata, and basil</i> | 22 |
| Mango, Avocado, & Prawn Salad <i>Fresh prawns, mango, red onion, cilantro, and a ceviche-style citrus dressing.</i> | 24 |
| Mixed Baby Greens Salad <i>Mixed baby greens, orange, pomegranate, walnuts, goat cheese, apple, and sweet mustard vinaigrette.</i> | 18 |
| Grilled Corn Salad <i>Charcoal-grilled corn with red pepper, avocado, cherry tomatoes, pickled onion, and Bungalow 21 vinaigrette.</i> | 22 |

SOMETHING SWEET · THE PERFECT ENDING

| | |
|---|----|
| Sunkissed Pavlova <i>Classic meringue, vanilla chantilly, mango, passion fruit, and lime. Sweet and citrusy, in perfect harmony.</i> | 12 |
| Classic Tiramisù <i>Our version of the classic tiramisù, served in a glass.</i> | 12 |
| Artisanal Ice Cream selection <i>Ask your server for today's ice-cream flavours.</i> | 10 |

THE GRILL

| | |
|---|----|
| Grilled Octopus <i>Charcoal-grilled octopus, with all the intensity of the open flame.</i> | 28 |
| Grilled Salmon <i>Fresh salmon over charcoal. Simple & flavourful.</i> | 28 |
| Marinated Coquelet <i>Free-range deboned chicken, marinated in citrus and honey, grilled. Tender and aromatic.</i> | 32 |
| Grilled Tenderloin <i>Prime cut, cooked over charcoal.</i> | 38 |
| Entrecôte <i>Dry aged beef, cooked over charcoal.</i> | 56 |
| Grilled Prawns <i>Grilled prawns served with garlic, parsley and lemon.</i> | 32 |
| Grilled Vegetables <i>Grilled assorted vegetables.</i> | 24 |

SIDES

| | |
|--|----|
| Bungalow 21 Fries <i>Triple-cooked fries, grated parmesan and chives</i> | 8 |
| Spiced Corn on the Cob <i>Tajín butter, lime, and coriander. Squeeze some lime before you bite.</i> | 10 |
| Grilled Bimi <i>With lemon vinaigrette and flax seeds.</i> | 10 |
| Green Salad <i>Fresh lettuce leaves with aromatic herb vinaigrette.</i> | 10 |

| | |
|--|-------|
| Cheesecake B21 <i>Baked cheesecake served with red berry coulis.</i> | 12 |
| Fresh Fruit Platter <i>With vanilla and coconut chantilly and lime.</i> | 16/32 |

BUNGALOW 21

OPEN FIRE, MEDITERRANEAN SOUL.

ENTRANTES

| | |
|---|----|
| Coliflor a la Parrilla | 18 |
| <i>Coliflor asada, salsa romesco, berros con vinagreta verde y bechamel de coco con cacahuete.</i> | |
| Zanahorias glaseadas, hummus y labneh | 18 |
| <i>Hummus tradicional, labneh de yogur y hierbas, dátil, pistacho y granada</i> | |
| Sam de Alita de Pollo a Baja Temperatura | 18 |
| <i>Cogollo de lechuga con alita frita en panko, mayonesa de la casa, kimchi, sésamo, lima y hierbas frescas</i> | |
| Steak Tartar | 24 |
| <i>Clásico versionado a nuestra manera, servido con tostas de pan artesano</i> | |
| Tartar de Atún | 26 |
| <i>Atún rojo con crema de sésamo y cítricos, aliño fresco y pan sardo</i> | |
| Aguacate A La Parrilla De Carbón | 22 |
| <i>Servido con salsa de verduras frescas y queso feta</i> | |

ENSALADAS

| | |
|--|----|
| Ensalada de Tomate con Burrata | 22 |
| <i>Tomate fresco de la Sierra de Coín, tomate Lobello semiseco elaborado en casa, burrata y albahaca.</i> | |
| Ensalada de Mango, Aguacate y Gambas | 24 |
| <i>Gambas frescas, mango, cebolla roja, cilantro y un aderezo cítrico al estilo ceviche.</i> | |
| Ensalada de Brotes Verdes Mixtos | 18 |
| <i>Brotes verdes, naranja, granada, nueces, queso de cabra, manzana y vinagreta de mostaza dulce.</i> | |
| Ensalada de Maíz a la Parrilla | 22 |
| <i>Maíz asado a la brasa con pimiento rojo aguacate tomate cherry cebolla encurtida y vinagreta Bungalow 21.</i> | |

ALGO DULCE · EL FINAL PERFECTO

| | |
|--|----|
| Pavlova con Pasión | 12 |
| <i>Merengue clásico con chantilly de vainilla, mango, fruta de la pasión y lima.</i> | |
| Tiramisú Clásico | 12 |
| <i>Nuestra versión del clásico, servido en una copa.</i> | |
| Selección de helados artesanos | 10 |
| <i>Consulta con tu servidor los sabores de helado de hoy.</i> | |

LA BRASA

| | |
|---|----|
| Pulpo a la Parrilla | 28 |
| <i>Pulpo cocinado a la brasa. Puro producto del mar, con toda la intensidad de la parrilla.</i> | |
| Salmón a la Parrilla | 28 |
| <i>Salmón fresco a las brasas, en su punto justo. Sencillo, sabroso y directo</i> | |
| Coquelet Marinado | 32 |
| <i>Pollo de corral amarillo deshuesado, marinado con cítricos y miel, cocinado a la parrilla.</i> | |
| Solomillo a la Parrilla | 38 |
| <i>Corte noble de vacuno cocinado a la brasa.</i> | |
| Entrecôte | 56 |
| <i>Carne de buey madurada, cocinada al carbón.</i> | |
| Gambas a la Plancha | 32 |
| <i>Servidas con ajo, perejil y limón.</i> | |
| Verduras a la Parrilla | 24 |
| <i>Verduras frescas de temporada a la parrilla.</i> | |

GUARNICIONES

| | |
|---|----|
| Patatas Fritas Bungalow 21 | 8 |
| <i>Patatas caseras en tres tiempos, con nube de parmesano, pimienta recién molida y cebollino</i> | |
| Mazorca de Maíz Especiada | 10 |
| <i>Maíz con mantequilla de tajín, lima y cilantro. Exprimir la lima antes de comer</i> | |
| Bimi a la Parrilla | 10 |
| <i>Bimi cocinado directamente a la brasa, con vinagreta de limón y semillas de lino</i> | |
| Green Salad | 10 |
| <i>Hojas de lechuga fresca con vinagreta de hierbas aromáticas de elaboración propia</i> | |

| | |
|--|-------|
| Tarta de Queso B21 | 12 |
| <i>Tarta de queso al horno servida con coulis de frutos rojos.</i> | |
| Bowl de fruta fresca | 16/32 |
| <i>Con vainilla y helado de coco.</i> | |