

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>	
Grilled Tenderloin	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>	