



BUNGALOW 21

OPEN FIRE, MEDITERRANEAN SOUL.

STARTERS

Grilled Cauliflower

18

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

Glazed Carrots, Hummus & Labneh

18

Traditional hummus, dates, pistachio and pomegranate.

Ssam Chicken Wing

18

Panko-fried chicken wing in baby gem, mayo kimchi, sesame, lime and fresh herbs.

Charcoal - Grilled Avocado

22

Served with fresh vegetables and feta cheese.

Tuna Tartare

26

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

Steak Tartare

24

Our take on the classic, served with artisan croissant bread.

SALADS

Burrata Tomato Salad

22

Lobello tomatoes, burrata and basil.

Mango, Avocado, & Prawn Salad

24

Fresh prawns, mango, red onion, cilantro, and a ceviche-style citrus dressing.

Mixed Baby Greens Salad

18

Mixed baby greens, pomegranate, walnuts, goat cheese, apple and vinaigrette sauce.

Grilled Corn Salad

22

Charcoal-grilled corn with avocado, cherry tomatoes, pickled onion, and vinaigrette sauce.

MAINS

Grilled Octopus

28

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

Grilled Salmon

28

Fresh salmon over charcoal.

Marinated Coquelet

32

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

Grilled Tenderloin

38

Premium cut, grilled to perfection.

Entrecôte

56

Dry-aged beef over the flame.

Grilled Prawns

32

With garlic, parsley and lemon.

Grilled Vegetables

24

Served with spiced tabouleh and romesco sauce.

SIDES

Bungalow 21 Fries

Crispy fries, grated parmesan and chives

10

Mashed Potatoes

Creamy mashed potatoes with butter.

8

Spiced Corn

Tajín butter, lime, and coriander.

10

Grilled Bimi

With lemon vinaigrette and flax seeds.

10

Green Salad

Fresh lettuce leaves with vinaigrette sauce.

10



BUNGALOW 21

OPEN FIRE, MEDITERRANEAN SOUL.

ENTRANTES

Coliflor a la Parrilla

18

Salsa romescu, berros con vinagreta verde y bechamel de coco con cacahuete.

Zanahorias, Hummus y Labneh

18

Hummus tradicional, dáttil, pistacho y granada.

Ssam de Alita de Pollo

18

Cogollo de lechuga con alita frita en panko, mayonesa kimchi, sésamo y lima.

Aguacate a la Parrilla

22

Servido con verduras frescas y queso feta.

Tartar de Atún

26

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

Steak Tartar

24

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

ENSALADAS

Ensalada de Tomate con Burrata

22

Tomate Lobello semiseco, burrata y albahaca.

Ensalada de Gambas y Mango

24

Con aguacate, mango, cebolla roja, cilantro y aderezo cítrico al estilo ceviche.

Ensalada de Brotes Verdes

18

Brotes verdes, granada, nueces, queso de cabra, manzana y salsa vinagreta.

Ensalada de Maíz a la Parrilla

22

Maíz asado a la brasa con pimiento rojo, aguacate, tomate cherry, cebolla encurtida y salsa vinagreta.

PRINCIPALES

Pulpo a la Parrilla

28

Pulpo cocinado a la brasa con toda la intensidad del mar.

Salmón a la Parrilla

28

Salmón a la brasa, en su punto justo.

Coquelet Marinado

32

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

Solomillo a la Parrilla

38

Corte noble de vacuno a la brasa.

Entrecôte

56

Ternera madurada, al carbón.

Gambas a la Plancha

32

Servidas con ajo, perejil y limón.

Verduras a la Parrilla

24

Servidas con tabouleh y salsa romescu.

GUARNICIONES

Patatas Fritas Bungalow 21

Crujientes patatas fritas con parmesano y cebollino.

10

Puré de Patata

Puré de patata cremoso con mantequilla.

8

Maíz Especiado

Maíz con mantequilla de tajín, lima y cilantro.

10

Bimi a la Parrilla

Con vinagreta de limón y semillas.

10

Ensalada Verde

Hojas de lechuga fresca con salsa vinagreta.

10