

BUNGALOW

BEACH CLUB CANCÚN

SLS
CANCUN

ENSALADAS & BOWLS

POKE BOWL BUNGALOW \$525

UNA BASE DE ARROZ GOHAN, CUBIERTA CON CUBOS DE ATÚN O SALMÓN (100 GR), MARINADOS EN SALSA PONZU, AGUACATE, ADÁMAME, MANGO, PEPINO Y SEMILLAS DE SÉSAMO. UN BOWL COLORIDO, SALUDABLE Y LLENO DE SABOR.

ENSALADA GRIEGA CLÁSICA \$ 390

TOMATES MIXTOS, PEPINO, ACEITUNAS KALAMATA, CEBOLLA ROJA Y CUBOS DE QUESO FETA. ADEREZADA CON UN SENCILLO Y PERFECTO VINAGRETA DE ORÉGANO, LIMÓN Y ACEITE DE OLIVA.

ENSALADA CÉSAR \$390

LA CLÁSICA ENSALADA CÉSAR CON NUESTRO TOQUE: HOJAS DE LECHUGA ROMANA CROCANTE, ADEREZO CÉSAR CREMOSO, CROTONES CASEROS. ESPOLVOREADA CON QUESO PARMESANO, ACOMPAÑADA DE CAMARONES A LA PLANCHA (150 GR).

ENSALADA DE BURRATA Y TOMATE \$425

UNA GLORIOSA BURRATA (140 GR) ITALIANA, CREMOSA Y SUAVE, ACOMPAÑADA DE UNA SELECCIÓN DE TOMATES MIXTOS, ALBAHACA FRESCA, REDUCCIÓN BALSÁMICA Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.

PLATOS PRINCIPALES

PULPO A LAS BRASAS \$600

PULPO MARCADO EN LA PARRILLA (200 G), SERVIDO SOBRE UN PURÉ DE PAPA CON ACEITE DE OLIVA Y CORONADO CON MANTEQUILLA DE PAPIKA AHUMADA.

LANGOSTINOS A LA PARRILLA \$ 650

GRANDES LANGOSTINOS DEL CARIBE (200 G), A LA PARRILLA CON SU CONCHA PARA INTENSIFICAR SU SABOR, BAÑADOS EN MANTEQUILLA DE AJO Y PEREJIL CON PIMENTÓN. ACOMPAÑADOS DE LIMÓN EUREKA.

ARROZ NEGRO CON PULPO \$450

EL CLÁSICO ESPAÑOL CON TOQUE CARIBEÑO. ARROZ NEGRO TINTURADO CON TINTA DE CALAMAR, COCIDO EN CALDO DE PESCADO, CON TROZOS DE PULPO TIERNO (100 GR), PIMIENTOS Y ALIOLI TRUFADO.

TACOS (ORDEN DE 3)

PESCADO TEMPURA \$370

FILETE DE PESCADO BLANCO (120 GR) EN TEMPURA CRUJIENTE, COLESLAW Y SALSA DE CHILE ÁRBOL CORONADO CON CREMOSO DE AGUACATE.

TACOS DE RIB EYE \$490

JUGOSO RIB EYE A LA PARRILLA (220 GR), CON CEBOLLA CAMBRAY CARAMELIZADA, CREMOSO DE AGUACATE Y SALSA TATEMADA.

CAMARÓN COCO \$440

CAMARONES EMPANIZADOS (200 G) EN COCO RALLADO, CON PICO DE MANGO Y SALSA DE CHILE DE ÁRBOL.

FILETE PRIME \$1200

CORTE PREMIUM DE FILETE PRIME (200 GR), A LA PARRILLA A SU PUNTO EXACTO. SENCILLO, PERFECTO, PARA SABOREAR LA CALIDAD DE LA CARNE. ACOMPAÑADO DE VEGETALES ASADOS Y PURÉ DE PAPA.

RIB EYE \$1 100

UN CORTE DE RIB EYE (300 GR) MARMOLEADO Y LLENO DE SABOR, MARCADO A ALTA TEMPERATURA PARA SELLAR SUS JUGOS. SERVIDO CON UNA GUARNICIÓN DE PAPA ROSTIZADA CON ROMERO.

HAMBURGUESA BUNGALOW \$500

CARNE PRIME MOLIDA (230 GR), QUESO CHEDDAR, TOCINO CRUJIENTE, LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CARAMELIZADA EN UN BRIOCHE TOSTADO. ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS TRUFADAS.

PARRILLADA MAR Y TIERRA \$1,900

LA EXPERIENCIA DEFINITIVA PARA COMPARTIR. UNA SELECCIÓN DE RIB EYE, LANGOSTINOS A LA PARRILLA Y PULPO A LAS BRASAS (1KG), SERVIDOS CON UNA GUARNICIÓN DE PAPAS Y SALSAS: CHIMICHURRI Y ALIOLI.

PARA COMENZAR & PARA COMPARTIR

HUMMUS \$330

SUAVE Y CREMOSA PASTA DE GARBANZOS CON TAHINI, ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN Y UN TOQUE SECRETO DE ESPECIAS. ACOMPAÑADO DE PAN PITA CALIENTE Y CRUJIENTES BASTONES DE PEPINO, JÍCAMA Y ZANAHORIA.

ARANCINI \$320

DELICIOSAS ESFERAS CROCANTES DE ARROZ ARBORIO, RELLENAS DE UN CENTRO FUNDENTE DE ESPINACAS Y QUESO MOZZARELLA. SERVIDAS SOBRE SALSA POMODORO.

TÁRTAR DE ATÚN \$490

ATÚN FINAMENTE PICADO (120 G) SOBRE UNA CAMA DE AGUACATE, CEBOLLA MORADA Y PEPINO, CON UN TOQUE DE SALSA DE SOYA Y ACEITE DE SÉSAMO. ACOMPAÑADO DE CHIPS DE WONTON.

TOSTADA DE ATÚN \$460

UNA BASE DE TORTILLA CRUJIENTE DE MAÍZ, CUBIERTA CON ATÚN (100GR), AGUACATE Y UNA EMULSIÓN PICANTE DE CHILE DE ÁRBOL. UN BOCADO FRESCO Y LLENO DE TEXTURA.

CEVICHE CARIBEÑO \$490

NUESTRA INTERPRETACIÓN DEL CLÁSICO: CUBOS DE PESCADO BLANCO FRESCO Y CAMARÓN (120 G), MARINADOS EN LECHE DE TIGRE CON PEPINO, CILANTRO, JENGIBRE Y UN TOQUE DE HABANERO; ACOMPAÑADOS DE PEPINO KURI Y JITOMATE CHERRY.

AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN \$480

CAMARONES GRANDES Y FRESCOS (200GR), BAÑADOS EN UNA INTRIGANTE Y VIBRANTE SALSA DE AGUACHILE VERDE, HECHA CON CHILES DE LA REGIÓN, JUGO DE LIMÓN Y CALDO DE CAMARÓN. ACOMPAÑADO DE RODAJAS DE PEPINO Y CEBOLLA MORADA.

VUELVE A LA VIDA \$520

MARISCOS MIXTOS (200 G) SERVIDOS EN NUESTRA SALSA DE CÓCTEL CLÁSICA, CON PEPINO, CEBOLLA, AGUACATE Y CILANTRO, BALANCEADA ENTRE LO DULCE Y LO PICANTE.

TIRADITO DE ATÚN & SALMÓN TRUFADO \$550

FINAS LÁMINAS DE ATÚN Y SALMÓN (160GR) DE PRIMERA CALIDAD, ADEREZADAS CON UNA EXQUISITA SALSA DE CÍTRICOS, ACEITE DE TRUFA NEGRA Y ESCAMAS DE SAL MARINA.

TOSTADA DE PULPO AL GRILL \$390

PULPO (200GR) TIERNO A LAS BRASAS SOBRE UNA TOSTADA DE MAÍZ, CON MAYONESA DE CHIPOTLE AHUMADO, HOJAS DE RÚCULA Y AGUACATE. LA FUSIÓN PERFECTA DEL MAR Y LA PARRILLA.

GUACAMOLE

NUESTRO GUACAMOLE ARTESANAL, PREPARADO AL INSTANTE, CORONADO CON TIRAS JUGOSAS DE RIB EYE O CASTACÁN FRITO, UNA COMBINACIÓN INDULGENTE DE LA TIERRA Y EL FUEGO.

CASTACÁN \$325 (200GR) **RIB EYE \$520** (220GR)

AGUACHILE DE RIB EYE \$650

UNA INNOVADORA REINVENCIÓN. FINAS LÁMINAS DE RIB EYE DE RES (280GR), MARINADAS EN UN AGUACHILE DE SALSAS NEGRAS, INTENSO CON CHILE DE ÁRBOL Y SALSA DE SOJA, CON CEBOLLA MORADA, RÁBANOS Y CILANTRO. AUDAZ Y REFRESCANTE.

AROS DE CALAMAR \$400

ANILLOS DE CALAMAR (260GR) EN UN REBOZO LIGERO, DORADOS A LA PERFECCIÓN. ACOMPAÑADOS DE DOS SALSAS PARA ACOMPAÑAR: ALIOLI DE TRUFA Y SALSA CHIPOTLE DULCE.

PAPAS FRITAS CON ACEITE DE TRUFA \$350

LAS CLÁSICAS PAPAS FRITAS, DORADAS Y CRUJIENTES, ROCIADAS CON UN GENEROSO ACEITE DE TRUFA NEGRA AROMÁTICA Y ESPOLVOREADAS CON QUESO PARMESANO. LA GUARNICIÓN IRRESISTIBLE.

PLATÓN DE FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA \$550

FISH MARKET

SELECCIÓN DEL DÍA, DISPONIBLE POR PIEZA O POR PESO –CONSULTE DISPONIBILIDAD Y PRECIO.

PESCA DEL DÍA \$2.00 POR GRAMO (800 GR- 3KG)

OSTRAS / OSTIÓN DEL GOLFO \$130 1PZA

ALMEJA CHOCOLATE \$130 1 PZA

CAMARÓN FRÍO \$ 130 1 PZA

KING CRAB (CANGREJO REAL) \$6.50 POR GRAMO (300GR- 3KG)

LANGOSTA CARIBEÑA A LA PARRILLA O TERMIDOR \$2.00 POR GRAMO (300 GR- 500 GR)

PIZZAS AL HORNO DE LEÑA

MARGARITA \$370

LA SIMPLICIDAD EN SU MÁXIMA EXPRESIÓN. SALSA DE TOMATE, QUESO MOZZARELLA (300 GR), TOMATE BOLA, HOJAS DE ALBAHACA Y UN CHORRO DE ACEITE DE OLIVA.

ROMA \$520

ELEGANTE Y SALADA: MOZZARELLA (300 G), JAMÓN SERRANO (50 G), RODAJAS DE HIGO FRESCO Y ARÚGULA, CORONADA CON BURRATA Y REDUCCIÓN DE BALSÁMICO. UN EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE LO DULCE, LO SALADO Y LO FRESCO.

PEPPERONI \$370

CLÁSICA Y RECONFORTANTE. SALSA DE TOMATE, CAPA DE PEPPERONI PICANTE (70 GR) Y MOZZARELLA (100 GR), QUE SE HORNEA HASTA LOGRAR BORDES BURBUJEANTES Y UN CENTRO PERFECTO.

4 QUESOS \$460

UNA SINFONÍA DE SABORES. MEZCLA DE MOZZARELLA (150 GR), GORGONZOLA (30 GR), PARMESANO (50 GR) Y QUESO DE CABRA (50 GR), FUNDIDOS EN PERFECTA ARMONÍA SOBRE UNA SALSA SUAVE DE TOMATE, CORONADO CON LÁMINAS DE PERA Y MIEL.

POSTRES

SUNSET BANANA CRUNCH \$380

UNA REINTERPRETACIÓN DEL BANOFFEE. CANASTA CROCANTE, CREMOSO DE CARAMELO SALADO, PLÁTANO CARAMELIZADO, CHANTILLY DE CHOCOLATE BLANCO AVAINILLADO Y UN TOQUE DE ORO COMESTIBLE. EL SABOR DEL ATARDECER.

CITRUS BLUE \$360

UN REFRESCANTE CHEESECAKE SIN HORNO DE LIMÓN, ENTRE CAPAS DE GALLETA CÍTRICAS. CUBIERTO CON UN GEL VIBRANTE DE LIMÓN EUREKA Y ARÁNDANOS. ÁCIDO, CREMOSO Y PERFECTO.

DUCKY DELIGHT \$390

UN HOMENAJE JUGUETÓN: NUESTRA MEZCLA DE VAINILLA, CRUJIENTES CAPAS DE PASTA FILO, TOCINO CRUJIENTE Y MAPLE, TRANSFORMADOS EN UN ATREVIDO HELADO.

PAVLOVA TROPICAL \$285

UN MERENGUE CRUJIENTE POR FUERA Y SUAVE POR DENTRO, REFRESCANTE SORBETE DE PIÑA, UNA SELECCIÓN DE FRUTAS TROPICALES (MANGO, KIWI, PIÑA) Y UN COULIS DE MANGO. FRESCO Y ESPECTACULAR.

COMIDA PARA PERROS

PAVO – 500 GR – \$135

PECHUGA DE PAVO, PIERNA Y MUSLO DE POLLO CON HUESO, CARCASA DE POLLO, PATA DE POLLO, VÍSCERAS DE POLLO (HÍGADO, CORAZÓN, PULMÓN, MOLLEJA), ZANAHORIA, MANZANA, PLÁTANO, PERA, BRÓCOLI, CALABAZA, CILANTRO, CÚRCUMA, CHÍA, ESPIRULINA, SEMILLA DE GIRASOL, QUINOA, AMARANTO, YOGURT NATURAL SIN AZÚCAR, ACEITE DE SALMÓN Y ACEITE DE COCO.

HIPOALERGÉNICA – 500 GR – \$160

PECHUGA DE PAVO, PIERNA Y MUSLO DE PAVO CON HUESO, ALA DE PAVO, CARCASA DE PAVO, RABADILLA DE PAVO, PATA DE PAVO, VÍSCERAS DE PAVO (HÍGADO, CORAZÓN, PULMÓN, MOLLEJA), ZANAHORIA, MANZANA, PLÁTANO, PERA, BRÓCOLI, CALABAZA, CILANTRO, CÚRCUMA, CHÍA, ESPIRULINA, SEMILLA DE GIRASOL, QUINOA, AMARANTO, YOGURT NATURAL SIN AZÚCAR, ACEITE DE SALMÓN Y ACEITE DE COCO.