



# BUNBALÓ

*ENCUENTRA NUESTRA CARTA COMPLETA:*



[www.bungaloparaiso.com](http://www.bungaloparaiso.com)  
[@bungaloparaiso](https://www.instagram.com/bungaloparaiso)

# *CONTENIDO*

*PINAS COLADAS*

*MIXOLOGY BY 1000 SHOTS*

*CLASSIC COCKTAILS*

*BEER, SOFT DRINKS, LICOURS & WINE*

*EAT & SMILE*

*SURF & TURF*

*“OHANA DAY” BREAKFAST*



# IF YOU LIKE PIÑA COLADAS

**\$220.00 coconut**

**\$350.00 refill all night**

## **PIÑA COLADA**

70% piña + 30% coco

## **COCO PIÑADA**

70% coco + 30% piña

*And gettin' caught  
in the rain...*

La piña colada es un cóctel tropical que se cree que se originó en Puerto Rico en la década de 1950. La historia más aceptada es que el barman Ramón "Monchito" Marrero inventó la bebida en el hotel Caribe Hilton de San Juan.

En BUNGALÓ queremos transportarte a la playa con este coctel en las dos modalidades al estilo de nosotros:



# MIXOLOGIA BY 1000 SHOTS

RECUERDA QUE ESTOS Y MUCHOS COCTELES MÁS LOS PUEDES TENER EN TUS EVENTOS AL **CONTRATAR A 1000 SHOTS.**

**MEZCAL MAUI** 90ml \$ 169.00

Jamaica infusionada con canela, cítricos, miel de agave y mezcal.

**SPICY VOLCANO** 270ml \$ 169.00

Limón, toronja, compota de chile morrón, dulce de cilantro, Ancho Reyes, Mezcal Ilegal Joven, escarchado sal de volcán.

**CHANGO CHELA** 90ml \$ 239.00

Limón, dulce de jengibre, mezcal chigol, cerveza de 1000 SHOTS y escarchado de sal de chichatana.

**MAKANI LICI KAI** 90ml \$ 189.00

Ron bacardi, Albahaca, lichi, limón, crema de coco.

**TIKI TANGO PUNCH** 270ml \$ 169.00

Bacardi añejo, blanco, triple sec, orgeat, jugos de arándano y limón.

**SIREN SONG** 90ml \$ 169.00

Tequila patron, Cassis, jugo de limón y puré de frutos rojos.

**KU** 270ml \$ 189.00

Ron blanco, tequila patron silver, Tanqueray, Absolute, jugo de limón y Dr. Pepper.

**LAVA & SAND** 90ml \$ 169.00

Wild turkey rye 101, licor de ciruela, vermouth rosso, jugos de piña y naranja.

**LEMON PIE** 90ml \$ 219.00

Beefeater Lemon & Ginger, licor del 43, jugo de limón, clara de huevo, bombón y galletas doradas.

**ELVIS PRESLEY** 90ml \$ 189.00

Wild turkey rye 101, Drambuie, crema de cacahuate y tocino.

**NAMAKA** 270ml \$ 189.00

Tanqueray, licor de ciruela, curazao azul, limón, ginger ale y amargo angostura.

**MAHALO COFFEE** 90ml \$ 169.00

Ron Malibú, café expreso, con crema batida, piña deshidratada y nuez moscada

**CARAJILLOS** 90ml \$ 169.00

CLASICO  
BAILEYS  
MAZAPAN  
HORCHATA  
OREO

## SPRITZ

**WATERMELON SPRITZ** 270ml \$ 169.00

Aperol, prosecco, sandía y limón.

**APEROL SPRITZ** 270ml \$ 169.00

Aperol prosecco y soda.

**SUNSET SPRITZ** 270ml \$ 169.00

Aperol prosecco y refresco de piña.

**ST GERMAIN SPRITZ** 270ml \$ 249.00

Saint Germain, prosecco, soda y naranja.

# CLASSIC COCKTAIL LIST

All \$159.00

## VODKA & GIN CLASSICS

**DRY MARTINI** 90ml  
Bombay Sapphire gin y Cinzano Extra dry Vermouth.

**TOM COLLINS** 90ml  
Bombay Sapphire gin, jugo de limón amarillo, jarabe de la casa y Topo Chico.

**THE NEGRONI** 90ml  
Bombay Sapphire, Cinzano rosso, Campari.

**ESPRESSO MARTINI** 90ml  
Absolut, Kahlúa, jarabe de vainilla, café.

**PORNSTAR MARTINI** 90ml  
Absolut, maracuyá, limón, jarabe de vainilla y vino espumante.

**MOSCOW MULE** 90ml  
Absolut, jugo de limón, y Fever Tree Ginger Beer.

**COSMOPOLITAN** 90ml  
Grey Goose, Cointreau, jugo de arándano y limón.

## AGAVE CLASSICS

**MARGARITA** 90ml

**CLASSIC HOUSE MARGARITA** 90ml  
Patrón Cristalino, Cointreau, limón.

**TOMMY'S MARGARITA** 90ml  
Patrón reposado doble, miel de agave y limón.

**NAKED & FAMOUS** 90ml  
Mezcal Montelobos, Aperol, Chartreuse amarillo y limón.

## RUM CLASSICS

**DAIQUIRI** 90ml  
Ron Bacardí, limón, azúcar (opcional versión frozen con fresa).

**MOJITO** 270ml  
Ron Bacardí, limón, Hierbabuena, azúcar y Topo Chico.

**ZOMBIE** 270ml  
Ron Wray & Nephew, Bacardí, Appleton Estate ron, jarabe de maracuyá, limón, toronja, piña y Falernum.

**MAI TAI** 270ml  
Bacardí, Appleton Estate, Myers ron, angosturas, Dry Drange Curacao, limón y Orgeat Syrup.

**JUNGLE BIRD** 270ml  
Appleton Estate, Campari, jugo de piña y jarabe natural.

**CAIPIRINHA** 270ml  
Velho Barreiro Cachaca, limón y azúcar.

## WHISKY CLASSICS

**OLD FASHIONED** 90ml  
Makers Mark, angostura y azúcar.

**MANHATTAN PERFECT** 90ml  
Makers Mark, Vermouth dulce, Vermouth seco, y angostura.

**NYC WHISKY SOUR** 90ml  
Makers Mark, limón amarillo, azúcar, clara de huevo, y vino tinto.

**CERVEZA**

AMSTEL ULTRA 355ml	\$ 69.00
HEINEKEN 355ml	\$ 69.00
HEINEKEN CERO	\$ 59.00
HEINEKEN SILVER 355ml	\$ 59.00
TECATE ROJO 355ml	\$ 59.00
TECATE LIGHT 355ml	\$ 59.00
INDIO 355ml	\$ 59.00
BOHEMIA CLARA 355ml	\$ 59.00
BOHEMIA OSCURA 355ml	\$ 59.00
CARTA BLANCA 330ml	\$ 59.00
XX LAGGER 355ml	\$ 59.00
XX AMBAR 355ml	\$ 59.00
CERVEZA 355ml	\$ 89.00
"AL CENTRO" X 1000 SHOTS	
VASO MICHELADO/CHELADO	
VASO CLAMATO	\$ 59.00

**BEBIDAS**

COCA COLA 355 ML	\$ 54.00
COCA COLA LIGHT 355 ML	\$ 54.00
COCA COLA ZERO 355 ML	\$ 54.00
TOPO SANGRÍA LIGHT 600 ML	\$ 54.00
TOPO SANGRÍA 600 ML	\$ 54.00
FANTA 355 ML	\$ 54.00
SPRITE ZERO 355 ML	\$ 54.00
SPRITE 355 ML	\$ 54.00
AGUA MINERAL TOPO CHICO 355 ML	\$ 89.00
AGUA MINERAL TOPO CHICO 750 ML	
LIMÓNADA NATURAL 400 ML	\$ 49.00
LIMÓNADA MINERAL 400 ML	\$ 49.00
AGUA 350 ML	\$ 50.00
CAFÉ AMERICANO	\$ 49.00
CAFÉ EXPRESO	\$ 49.00
CAPUCCINO	\$ 59.00

**VODKA & GIN**

ABSOLUT		
GREY GOOSE		
SMIRNOFF TAMARINDO		
BEEFEATER		
BEEFEATER PINK / LIMÓN		
TANQUERAY		
TANQUERAY TEN		
BULLDOG		
BOMBAY SAPPHIRE		
HENDRICKS		
LONDON ONE		

COPA	BOTELLA
1.5 OZ	750 ML

\$119.00	\$ 1,785.00
\$170.00	\$ 2,685.00
\$139.00	\$ 1,600.00
\$159.00	\$ 2,385.00
\$150.00	\$ 2,235.00
\$210.00	\$ 3,585.00
\$189.00	\$ 2,835.00
\$149.00	\$ 2,235.00
\$210.00	\$ 2,985.00
\$199.00	\$ 2,985.00

**MEZCAL**

400 CONEJOS JOVEN		
AMORES JOVEN		
CHIGOL		
CREYENTE CRISTALINO		
UNIÓN JOVEN		
OJO DE TIGRE JOVEN		
MONTELOBOS		
ILEGAL JOVEN		

\$ 169.00	\$ 2,535.00
\$ 169.00	\$ 2,535.00
\$ 150.00	\$ 2,250.00
\$ 280.00	\$ 4,500.00
\$ 169.00	\$ 2,535.00
\$ 169.00	\$ 2,835.00
\$ 169.00	\$ 2,885.00
\$ 169.00	\$ 2,885.00

**RON**

	COPA 1.5 OZ	BOTELLA 750 ML
BACARDÍ BLANCO	\$ 150.00	\$ 1,600.00
BACARDÍ SPICED	\$ 150.00	\$ 1,600.00
BACARDÍ AÑEJO 8 AÑOS	\$ 170.00	\$ 1,800.00
APPLETON BLANCO	\$ 160.00	\$ 1,700.00
APPLETON SPECIAL	\$ 170.00	\$ 1,800.00
HAVANA 7 AÑOS	\$ 150.00	\$ 2,250.00
FLOR DE CAÑA 4	\$ 50.00	\$ 2,250.00
MATUSALEM RESERVA	\$ 190.00	\$ 2,250.00
MATUSALEM PLATINO	\$ 150.00	\$ 1,900.00
ZACAPA 23 AÑOS	\$ 270.00	\$ 4,100.00
CAPITAN MORGAN	\$ 150.00	\$ 2,250.00

**TEQUILA**

TRADICIONAL REPOSADO	\$ 145.00	\$ 1,785.00
TRADICIONAL PLATA	\$ 145.00	\$ 1,785.00
DON JULIO REPOSADO	\$ 189.00	\$ 2,835.00
DON JULIO 1942	\$ 620.00	\$ 3,585.00
DON JULIO BLANCO	\$ 150.00	\$ 2,250.00
DON JULIO 70	\$ 220.00	\$ 3,000.00
HERRADURA REPOSADO	\$ 150.00	\$ 2,250.00
HERRADURA PLATA	\$ 180.00	\$ 2,450.00
HERRADURA ULTRA	\$ 210.00	\$ 2,900.00
CLASE AZUL	\$ 780.00	\$ 10,300.00
TEQUILA 1800 CRISTALINO	\$ 170.00	\$ 2,550.00
CASA DRAGONES BLANCO	\$ 329.00	\$ 4,935.00
MAESTRO TEQUILERO REPOSADO	\$ 150.00	\$ 1,900.00
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$ 170.00	\$ 2,550.00
ALACRÁN	\$ 220.00	\$ 3,000.00
PATRÓN SILVER	\$ 160.00	\$ 2,250.00
PATRON CRISTALINO	\$ 180.00	\$ 2,600.00

**VINOS**

SERICIS (ESPAÑA MONASTRELL)		\$ 1,200.00
MURVIEDRO RESERVA (ESPAÑA TEMPRANILLO MONASTRELL)		\$ 950.00
MURVIEDRO (ESPAÑA PETIT VERDOT)		\$ 900.00
VIATGE (MEXICO CABERNET, MALBEC, MERLOT, SHIRAZ)		\$ 1,350.00
EL PERDON (MEXICO CABERNET, MALBEC, SHIRAZ)	\$ 180.00	\$ 790.00
MADERO 2V (MEXICO CHARDONNAY)	\$ 195.00	\$ 1,200.00
MADERO 3V (MEXICO CABERNET, MERLON, TEMPRANILLO)	\$ 195.00	\$ 950.00
MADERO V (MEXICO CABERNET SAUVIGNON ORGANICO)		\$ 900.00
MARIATINTO (MEXICO CABERNET, SHIRAZ, MALBEC, PETIT)		\$ 2,100.00
ESPUMOSO CASTELL DE NIT		\$ 800.00

# EAT & SMILE

INICIO

## SNACKS

**ORO VERDE** 140g \$ 149.00  
Aguacate supremo, molcajeteado con sal de colima, aceite de oliva, limón persa, y con nuestros tostones de plátano macho (120gr).

**PAPAS & ELOTES CAJÚN** 300g \$ 189.00  
Papas galeanas y elote amarillo con el sazón de New Orleans; descubre nuestra mezcla de especias cajún (250 gr).

**SOUFFLÉ DE PAPA** 160g \$ 285.00  
Papa asada al carbón emulsionada con crema ácida, mantequilla y aceite trufado, además gratinado con queso Chihuahua (120gr).

**PAPAS TRUFADAS** 250g \$ 180.00  
Papas gajo fritas con queso parmesano y aceite de trufa blanca.

**ESQUITE FUEGO** 150g \$ 189.00  
Elote tierno dorado con aderezo de chile en polvo, queso parmesano, cacahuete tostado y chips fuego.

## GREENS & ROLLS

**SPICY TUNA ROLL** \$ 349.00  
Atún cola azul con mango, aguacate, aderezo de macha y crujiente de tempura (100 gr).

**SALMON SUPREME ROLL** \$ 400.00  
Rollo de salmón, con crunch de plátano macho, mayo rayo y queso crema (100 gr).

**PORKY NIGIRIS (5PZA)** \$ 190.00  
Cachete de cerdo cocinado a baja temperatura, laminado y marinado sobre nigiri de arroz (120gr).

**PALMITO SALAD** \$ 190.00  
Palmito ahumado al mezquite, en ensalada con mix de lechugas, arúgula y tomates cherry, aderezado con cilantro ranch(625gr).

**1000 HOJAS DE BETABEL** \$ 189.00  
Carpaccio de betabel, servido con aderezo de Sriracha, jocoque y ajonjolí dulce (120 gr).

## TO SHARE

**KOLIFULA POP** 200g \$ 209.00  
Boneless de coliflor en tempura japonesa con aderezos, chile, limón, y blue cheese (200 gr).

**GRATINE DE ALCACHOFAS** 100g \$ 290.00  
Alcachofas selectas cocinadas con aceite de trufa y peperoncino, gratinadas con queso asadero (150 gr).

**TIKI TENDERS** 150g \$ 220.00  
Pechuga de pollo crujiente, acompañado de papas a la francesa y salsa catsup.

**TOSTADAS BUNGALÓ (2)** 140g \$ 279.00  
Tostadas de ajonjolí, atún cola azul, dados de aguacate y cebollino picado.

**CHICHARRÓN DE PULPO** 560g \$ 330.00  
Pulpo crujiente sobre cama de guacamole, aderezo piquín y quesadillas de frijol.

## TACOOS

**TROMPO POLINESIO SIRLON** \$ 490.00  
Nuestro mini trompo de res (500gr) y adobo secreto, servido con piña y salsa de la casa EN TU MESA.

**TACO CAMARON HAWAIANO (2)** \$ 240.00  
Guiso de camarón del Pacífico (120gr), servido con queso y dorados al carbón.

**TROMPO POLINESIO PULPO** Gramaje es cocido. \$ 890.00  
Trompo de pulpo (480gr\*) en adobo de chiles acompañado de papa galeana brava.

**TIKI TUNA TACOS (2)** \$ 190.00  
Taco de atún ahumado (100gr) al mezquite, servido con cama de quinoa, aguacate y salsa de mango.

**QUESADILLA DEL CENTRO (3)** \$ 350.00  
Quesadillas de ribeye (180gr), chicharron de la ramos, mix de quesos y cebollin.

**GAONERA PICANHA (3)** \$ 280.00  
Tacos con en tortilla de harina, con jocoque cremoso, picanha al carbon (160gr) y pico de gallo tropical.

# *SURF & TURF*

Bungaló está rodeado de montañas y algo alejado de la costa, queremos que se sientan como si pudieran descender de un cerro directo a la playa, y para ello nos esforzamos en consentirlos con los mejores atributos del mar y la tierra con este menú especial.

## MAR

**AGUACHILE BUNGALÓ** \$ 349.00

Camarón del Pacífico con salsa tradicional verde, y perfumado con ajonjolí picante (160gr).

**CEVICHE BUNGALÓ** \$ 389.00

Camarón, salmón y atún en jugo de limón y nuestro sazón secreto tropical (160 gr).

**TORRE DE MARISCOS** \$ 600.00

Mezcla de mariscos macerados, mango, pepino, cebolla, aguacate, coronado con una jaiba suave frita y bañado en salsa de clamato picante (240gr).

**SALMON A LAS BRASAS** \$ 360.00

Salmon a las brasas con adobo de paprika y miel sobre pure de papa y zanahorias asadas.

**DURITO DE CAMARÓN Y PULPO** \$ 290.00

Durito de maíz con guacamole, camarón cocido y pulpo cocido bañado en salsas negras.

## SPECIALS

**CHICAGO STYLE IN HAWAII PIZZA** \$ 290.00

Pizza al mas puro estilo de CHICAGO y HAWAII (400gr).

**TIRADITO DE PAPADA** \$ 249.00

Papada de puerco estilo cajún, ponzu, aceite de ajonjolí, chile serrano, cilantro y cebolla frita (150 gr).

**BUNGALÓ DOBLE BURGER** \$ 289.00

Double smashburger de sirloin, cheddar y tocino con nuestra cebolla caramelizada a la cerveza y piña al carbón (160 gr).

**COCHINITA DUMPLINGS** \$ 179.00

Dumplings rellenos de cochinita pibil con salsa casera de frijol (120gr).

## TIERRA

**VOLCANES DE RIBEYE (2)** \$ 350.00

Tostadas de maíz con Ribeye gratinado y cebollín frito (120gr).

**ESPADAS DE PICANHA (700gr)** \$ 990.00

¡La especialidad de nuestro Chef! Picanha de Sonora a las espadas de carbón y mezquite, servidas en mesa con tortillas de mano y salsas de la casa.

**RIB EYE BUNGALÓ (500gr)** \$ 950.00

Rib eye calidad choise, a las brasas acompañado de papas y cebollas cambray al ajillo.

## SWEETS

**LILO CAKE** 1 pieza \$ 259.00

Pastel de vainilla perfecto para tus celebraciones.

**GUAVA CAKE** 1 pieza \$ 169.00

Cheese cake de cítricos y guayaba acompañado con compota cítrica.

**VOLCÁN DE CHOCOLATE** 1 pieza \$ 189.00

Tibio de mezcla de chocolates, con toffee caliente tronado con nitrógeno en mesa, y acompañado de nieve de vainilla.

**HONOLULU CORNBREAD** 1 pieza \$ 189.00

Pan de elote con nieve de piña colada o de vainilla.

<b>PAN FRANCÉS (3 PZA)</b> Pan francés con tocino, fresas, y mantequilla (3 pza).	\$ 189.00
<b>HOT CAKES (3 PZA)</b> Clásicos hot cakes con miel de maple, tocino y papas hash brown .	\$ 159.00
<b>HUEVOS HONOLULU</b> Huevos estrellados con baby back ribs y papas hash brown con salsa macha, espinacas, cebolla y mantequilla.	\$ 189.00
<b>LEI DE FRUTAS</b> Plato de frutas de temporada con yogurt griego y granola (160 gr).	\$ 169.00
<b>CHILAQUILES VERDES O ROJOS</b> Clásicos chilaquiles mexicanos en salsa verde o roja a su elección, con queso, manchego, crema, cebolla morada y cilantro (120gr).	\$ 169.00
<b>OMELETTE LIGHT</b> Omelette con espinaca baby, tomate huaje, cebolla morada, nopal, aguacate, queso de cabra y salsa verde.	\$ 189.00
<b>HUEVOS TAPADOS</b> Huevos en salsa de chorizo, con aguacate, queso manchego, cebolla morada y cilantro.	\$ 129.00
<b>HUEVOS NORTEÑOS</b> Acompañados de picanha de res, papa de Galeana, cebolla, chile serrano y romero.	\$ 199.00
<b>QUESO NORTEÑO</b> Queso panela con chicharrón de la Ramos con salsa verde, cebolla morada y cilantro (180 gr).	\$ 219.00
<b>TACOS LENGUA DE RES</b> Tacos de barbacoa de lengua de res, con limón, salsa Tlaquepaque, cilantro y cebolla (200 gr).	\$ 239.00
<b>HUEVOS AL GUSTO</b> Acompañados de frijoles puercos y jamón serrano.	\$ 129.00