

BUNGAALÓ[®]

CONTENIDO

BEBIDAS

MIXOLOGÍA

CARTA DE VINOS

ALIMENTOS



BEBIDAS

**COPA
1.5 OZ**

**BOTELLA
750 ML**

RON

BACARDÍ BLANCO	\$ 99.00	\$ 1,485.00
BACARDÍ SPICED	\$ 99.00	\$ 1,485.00
BACARDÍ AÑEJO 8 AÑOS	\$ 99.00	\$ 1,485.00
MALIBÚ	\$ 99.00	\$ 1,485.00
APPLETON BLANCO	\$ 99.00	\$ 1,485.00
APPLETON SPECIAL	\$ 99.00	\$ 1,485.00
APPLETON ESTATE	\$ 109.00	\$ 1,635.00
HAVANA 7 AÑOS	\$ 109.00	\$ 1,635.00
FLOR DE CAÑA 4	\$ 99.00	\$ 99.00
MATUSALEM RESERVA	\$ 119.00	\$ 1,785.00
MATUSALEM CLÁSICO	\$ 99.00	\$ 1,485.00
MATUSALEM PLATINO	\$ 109.00	\$ 1,635.00
ZACAPA 23 AÑOS	\$ 269.00	\$ 2,900.00
CAPITAN MORGAN	\$ 99.00	\$ 1,485.00

TEQUILA

TRADICIONAL REPOSADO	\$ 119.00	\$ 1,785.00
DON JULIO REPOSADO	\$ 189.00	\$ 2,835.00
DON JULIO 1942	\$ 695.00	\$ 10,425.00
DON JULIO BLANCO	\$ 149.00	\$ 2,235.00
DON JULIO AÑEJO	\$ 219.00	\$ 3,285.00
HERRADURA REPOSADO	\$ 189.00	\$ 2,685.00
CLASE AZUL REPOSADO	\$ 589.00	\$ 8,835.00
HERRADURA ANTIGUO REPOSADO	\$ 129.00	\$ 1,935.00
TEQUILA 1800 AÑEJO	\$ 189.00	\$ 2,835.00
TEQUILA 1800 CRISTALINO	\$ 199.00	\$ 2,985.00
DON JULIO 70	\$ 229.00	\$ 2,500.00
CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA AÑEJO	\$ 699.00	\$ 10,485.00
CASA DRAGONES BLANCO	\$ 329.00	\$ 4,935.00
TEQUILA TRADICIONAL PLATA	\$ 109.00	\$ 1,635.00
TRES GENERACIONES REPOSADO	\$ 149.00	\$ 2,235.00
TRES GENERACIONES AÑEJO	\$ 189.00	\$ 2,835.00
MAESTRO TEQUILERO REPOSADO	\$ 179.00	\$ 2,685.00
MAESTRO TEQUILERO AÑEJO	\$ 219.00	\$ 3,285.00
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$ 179.00	\$ 2,685.00
ALACRÁN	\$ 109.00	\$ 1,635.00
PATRÓN SILVER	\$ 189.00	\$ 2,835.00
VOLCÁN DE MI TIERRA	\$ 339.00	\$ 5,085.00

**COPA
1.5 OZ**

**BOTELLA
750 ML**

BRANDY

TORRES 20 AÑOS	\$ 249.00	\$ 2,999.00
TORRES 10 AÑOS	\$ 109.00	\$ 1,635.00
TERRY CENTENARIO	\$ 109.00	\$ 1,635.00

VODKA

ABSOLUT AZUL	\$ 119.00	\$ 1,785.00
ABSOLUT CITRON	\$ 119.00	\$ 1,785.00
ABSOLUT MANDARINA	\$ 119.00	\$ 1,785.00
ABSOLUT RASPBERRY	\$ 119.00	\$ 1,785.00
SMIRNOFF XA	\$ 119.00	\$ 1,785.00
SMIRNOFF	\$ 119.00	\$ 1,785.00
STOLICHNAYA REGULAR	\$ 109.00	\$ 1,635.00
BELVEDERE	\$ 179.00	\$ 2,685.00
GREY GOOSE	\$ 179.00	\$ 2,685.00
CRISTAL HEAD	\$ 359.00	\$ 4,500.00

WHISKY / WHISKEY

BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$ 199.00	\$ 2,985.00
BUCHANAN'S MASTER	\$ 259.00	\$ 3,885.00
BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$ 479.00	\$ 7,185.00
BUCHANAN'S RED SEAL	\$ 1,099.00	\$ 11,299.00
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$ 219.00	\$ 2,900.00
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$ 429.00	\$ 4,399.00
CHIVAS REGAL 21 AÑOS		
JOHNNY WALKER ETIQUETA AZUL	\$ 1,429.00	\$ 15,900.00
JOHNNY WALKER ETIQUETA NEGRA	\$ 209.00	\$ 2,499.00
JOHNNY WALKER ETIQUETA DORADA	\$ 329.00	\$ 3,399.00
JOHNNY WALKER ETIQUETA VERDE	\$ 439.00	\$ 5,100.00
JACK DANIEL'S	\$ 139.00	\$ 2,085.00
JACK DANIEL'S HONEY	\$ 139.00	\$ 2,085.00
BUSHMILLS SINGLE MALT	\$ 199.00	\$ 2,985.00
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$ 259.00	\$ 2,899.00
GLENLIVET 12 AÑOS FOUNDERS RESERVE	\$ 259.00	\$ 2,899.00
THE MACALLAN 12 AÑOS	\$ 379.00	\$ 4,100.00
THE MACALLAN 18 AÑOS	\$ 1,719.00	\$ 18,199.00
FIREBALL	\$ 119.00	\$ 1,785.00
JAMESON	\$ 129.00	\$ 1,935.00
BULL IT	\$ 139.00	\$ 2,085.00
WHISKY OLD PARR	\$ 179.00	\$ 2,685.00
JOHNNY WALKER ETIQUETA NEGRA DOUBLE BLACK	\$ 279.00	\$ 3,299.00

**COPA
1.5 OZ**

**BOTELLA
750 ML**

GINEBRA

BEEFEATER	\$ 139.00	\$ 2,085.00
TANQUERAY	\$ 149.00	\$ 2,235.00
BEEFEATER PINK / LIMÓN	\$ 159.00	\$ 2,385.00
TANQUERAY TEN	\$ 239.00	\$ 3,585.00
BULLDOG	\$ 189.00	\$ 2,835.00
PUERTO INDIAS	\$ 129.00	\$ 1,935.00
BOMBAY SAPPHIRE	\$ 139.00	\$ 2,085.00
HENDRICKS	\$ 199.00	\$ 2,985.00
LONDON ONE	\$ 149.00	\$ 2,235.00

MEZCAL

400 CONEJOS JOVEN	\$ 169.00	\$ 2,535.00
AMORES JOVEN	\$ 169.00	\$ 2,535.00
AMORES REPOSADO	\$ 169.00	\$ 2,535.00
CREYENTE CRISTALINO	\$ 169.00	\$ 2,535.00
THE LOST	\$ 169.00	\$ 2,535.00
CONTRALUZ CRISTALINO	\$ 229.00	\$ 3,435.00
UNIÓN JOVEN	\$ 169.00	\$ 2,535.00
OJO DE TIGRE REPOSADO	\$ 169.00	\$ 2,535.00
BRUXO NO. 2 PECHUGA 706	\$ 169.00	\$ 2,535.00
MONTELOBOS ENSAMBLE	\$ 239.00	\$ 3,585.00

LICORES

AMARETTO DI SARONNO	\$ 129.00	\$ 1,935.00
APEROL	\$ 119.00	\$ 1,785.00
BAILEY'S	\$ 109.00	\$ 1,635.00
LICOR SAINT GERMAIN	\$ 199.00	\$ 2,985.00
FRANGELICO	\$ 109.00	\$ 1,635.00
MIDORI	\$ 129.00	\$ 1,935.00
KAHLÚA	\$ 109.00	\$ 1,635.00
JÄGERMEISTER	\$ 129.00	\$ 1,935.00
GRAND MARNIER	\$ 189.00	\$ 2,835.00
STREGA	\$ 109.00	\$ 1,635.00
VERMOUTH BLANCO	\$ 119.00	\$ 1,785.00
WILD TURKEY RYE	\$ 109.00	\$ 1,635.00
HPNOTIQ	\$ 109.00	\$ 1,635.00
CAMPARI	\$ 129.00	\$ 1,935.00
CASSIS SICA	\$ 129.00	\$ 1,935.00
CHARTREUSE AMARILLO	\$ 129.00	\$ 1,935.00
CHARTREUSE VERDE	\$ 259.00	\$ 3,885.00
CHINCHÓN DULCE	\$ 279.00	\$ 4,185.00

**COPA
1.5 OZ**

**BOTELLA
750 ML**

CHINCHÓN SECO	\$ 109.00	\$ 1,635.00
CINZANO EXTRA DRY	\$ 109.00	\$ 1,635.00
CINZANO ROJO (DULCE)	\$ 109.00	\$ 1,635.00
PLUM DEW	\$ 109.00	\$ 1,635.00
DRAMBUIE	\$ 179.00	\$ 2,685.00
FERNET BRANCA	\$ 109.00	\$ 1,635.00
LICOR 43	\$ 139.00	\$ 2,085.00
AMARGO ANGOSTURA	\$ 119.00	
VACCARI BIANCO SAMBUCA	\$ 119.00	\$ 1,785.00
VACCARI NERO SAMBUCA	\$ 119.00	\$ 1,785.00

COGNAC

MARTELL V.S.O.P.	\$ 279.00	\$ 2,900.00
MARTELL V.S.	\$ 189.00	\$ 2,835.00
COURVOISIER V.S	\$ 229.00	\$ 2,700.00
HENNESSY XO	\$ 1,299.00	\$ 13,900.00
COURVOISIER V.S.O.P.	\$ 319.00	\$ 2,900.00
REMY MARTIN V.S.O.P.	\$ 309.00	\$ 2,900.00

**BOTELLA
355 ML**

CERVEZA

AMSTEL ULTRA	\$ 67.00
HEINEKEN	\$ 69.00
HEINEKEN CERO	\$ 59.00
HEINEKEN SILVER	\$ 59.00
TECATE ROJO	\$ 59.00
TECATE LIGHT	\$ 59.00
INDIO	\$ 59.00
BOHEMIA CLARA	\$ 59.00
BOHEMIA OSCURA	\$ 59.00
CARTA BLANCA	\$ 59.00
XX LAGGER	\$ 59.00
XX AMBAR	\$ 59.00
1000 SHOTS CLARA	\$ 89.00
1000 SHOTS OSCURA	\$ 89.00
1000 SHOTS TAMARINDO*	\$ 89.00

MIXERS

VASO MICHELADO / CHELADO	\$ 59.00
VASO CLAMATO	\$ 59.00

REFRESCOS

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	\$ 54.00
Agua Mineral Topo Chico 750 ml	\$ 89.00
Limonada Natural 400 ml	\$ 54.00
Limonada Mineral 400 ml	\$ 54.00
Water Matters 330 ml	\$ 49.00
Perrier 330 ml	\$ 89.00
San Pellegrino 250 ml	\$ 79.00

CAFÉ

Americano	\$ 49.00
Expreso	\$ 49.00
Capuccino	\$ 59.00

TÉ

Açaí	\$ 49.00
Ginger jazmín	\$ 49.00
Frutos rojos	\$ 49.00
Hazelnut Vainilla	\$ 49.00
Exotic	\$ 49.00



MIXOLOGÍA

MIXOLOGÍA DE AUTOR

PELE

\$ 164.00

Mezcal, ron Appleton, Campari, jugo de piña y syrup piña habanero by 1000 Shots.

SIREN SONG

\$ 244.00

Dobel diamante, Cassis, jugo de limón y puré de frutos rojos.

HAWAIIAN MULE

\$ 164.00

Vodka Absolut, ginger syrup by 1000 Shots, jugo de limón y refresco de ponche.

TIKI TANGO PUNCH

\$ 164.00

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

KU

\$ 164.00

Ron Appleton blanco, tequila plata, Tanqueray, Absolute, jugo de limón y Dr. Pepper.

LAVA & SAND

\$ 164.00

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

BIG KAHUNA

\$ 194.00

Mezcal, vodka, jugo V8, salsas oscuras, pimienta negra, tocino; aceitunas, cebollín y pepinos encurtidos.

FIRE IN PARADISE

\$ 244.00

Doble diamante, Ancho reyes, jugo de guayaba, jugo de limón, y miel de agave.

LEMON PIE

\$ 214.00

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

DELTA DE LAVA

\$ 164.00

Bacardí spiced, vodka y jugos de limón, piña y guayaba.

NAMAKA

\$ 194.00

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

ELVIS PRESLEY

\$ 194.00

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

ULA'ULA

\$ 184.00

Beefeater Pink, Cassis, frutos rojos y menta.

LAVA FLOW	\$ 164.00
Ron blanco, ron Malibú, licor de plátano, crema de coco, jugo de piña y puré de frutos rojos.	
MAHALO COFFEE	\$ 164.00
Ron Malibú, café expreso, con crema batida, piña deshidratada y nuez moscada.	
PORNSTAR MARTINI	\$ 164.00
Vodka Absolut, jugo de limón, pulpa de maracuyá y sake.	
NAKED & FAMOUS	\$ 254.00
Mezcal, Aperol, Chartreuse y jugo de limón.	
PRAYTINI	\$ 164.00
Vodka Absolut, Frangelico, y café expreso.	
MEZCAL MAUI	\$ 164.00
Mezcal, infusión de Jamaica y hierbas con toque de jugo de limón.	
SUNSET SPRITZ	\$ 164.00
Aperol, vino espumoso y refresco de piña.	



CARTA DE VINOS

**COPA
5 OZ**

**BOTELLA
750 ML**

BLANCO

KUNG FU GIRL, RIESLING, WASHINGTON, EEUU.		\$ 1,269.00
MENAGE A TROIS GOLD, CHARDONNAY, CALIFORNIA.	\$ 219.00	\$ 1,049.00
PACO & LOLA NO. 12. ALBARIÑO. RIAS BAIXAS.		\$ 1,229.00
QUINTA DA RAZA, ARINTO, AZAL, TREIXADURA, PORTUGAL.	\$ 149.00	\$ 689.00
RELIEVE, CHARDONNAY, CHENIN. VALLE DE GUADALUPE. MÉXICO.	\$ 209.00	\$ 1,039.00
ZUCCARDI SERIE A, TORRONTÉS. SALTA. ARGENTINA		\$ 1,189.00

ROSADO

MEIOMI ROSE VINTAGE. PINOT NOIR. MONTEREY.	\$ 269.00	\$ 1,269.00
BAND OF ROSES. PINOT GRIS. WASHINGTON. EEUU.	\$ 149.00	\$ 709.00

TINTO

THE SPECIALYST. ZINFANDEL. LODI, CALIFORNIA. EEUU.		\$ 1,147.00
UNSHACKLED, CABERNET SAUVIGNON, PETIT SYRAH, MERLOT.		\$ 1,649.00
CHATEAU MONDORION. MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC. BORDEAUX.		\$ 1,499.00
MENAGE A TROIS LAVISH. MERLOT. CALIFORNIA. EEUU.		\$ 1,089.00
PRISONER RED BLEND. ZINFANDEL, CABERNET SAUVIGNON, PETIT SYRAH, SIRAH, CHARBONO, NAPA. EEUU.		\$ 2,989.00
GLORIA FERRER. PINOT NOIR. CARNEROS. EEUU.		\$ 1,819.00
RIDGE THREE VALLEY. ZINFANDEL. NAPA. EEUU.		\$ 1,759.00

	COPA 5 OZ	BOTELLA 750 ML
CARMELO RODERO CRIANZA, RIBERA DEL DUERO. ESPAÑA.		\$ 1,659.00
CARMELO RODERO RESERVA. RIBERA DEL DUERO. ESPAÑA.		\$ 2,809.00
MATSÚ EL PÍCARO. TORO. ESPAÑA.	\$ 199.00	\$ 969.00
MUSEUM RESERVA. CIGALES. ESPAÑA.		\$ 569.00
TRIBUTO. CABERNET SAUVIGNON. TEMPRANILLO. VALLE DE GUADALUPE. MÉXICO.		\$ 626.00
XECUÉ KUMEEY. CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT. VALLE DE GPE. MÉXICO.	\$ 199.00	\$ 989.00
ADOBE GUADALUPE KERUBIEL. CINSAULT, SYRAH, MOURVEDRE, GRENACHE. VALLE DE GUADALUPE		\$ 1,859.00

CHAMPAGNES Y CAVAS

MÖET & CHANDON NÉCTAR IMPERIAL 750 ml		\$ 2,839.00
VEUVE CLICQUOT BRUT 750 ml		\$ 3,029.00
SEGURAS VIUDAS BRUT. MACABEO PARELLADA, XAREL LO. PENEDÉS. ESPAÑA	\$ 199.00	\$ 959.00

OPORTO

OPORTO GRAHAMS TAWNY 10 AÑOS.	\$ 249.00	\$ 2,799.00
-------------------------------	-----------	-------------



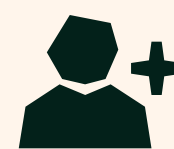
ALIMENTOS

ENTRADAS FRÍAS

SALATA PALMITOS

Palmitos, lechuga francesa, aguacate, queso Oaxaca y aderezo de cilantro.

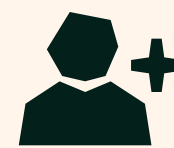
\$ 429.00



SALATA KALE

Baby Kale, toronja, cebolla cambray, tomate, Cherry, queso feta y vinagreta de la casa.

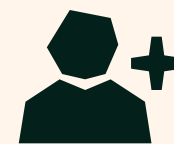
\$ 189.00



CAPRESSE

Mozzarella, pesto, perejil, cilantro, nuez de la India y aceite de chile morita.

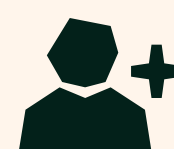
\$ 299.00



AGUACHILE KĀLUA

Camarón, pepino, rábano, cebolla morada, aguacate, cilantro y jugo de limón.

\$ 295.00



HAMACHI ROLL

Hamachi, anguila, kanikama, alioli morita, ikura y salsa de tamarindo.

\$ 579.00

TIRADITO DE PAPADA

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

\$ 249.00

TOSTADA BUNGALÓ

Atún aleta azul, mayo trufa, espinaca baby, chile serrano, piña y shichimi togarashi.

\$ 259.00

ŌRA KING POKE

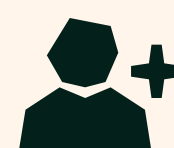
Arroz gohan con Salmón Ōra King, aguacate, perejil, cebolla, tomate cherry, menta y aderezos orientales.

\$ 249.00

KAI CEVICHE

Ceviche de camarón, pulpo, lobina, limón, pepino, tomate cherry, chile habanero, chicharrón de la Ramos y aderezos de la casa.

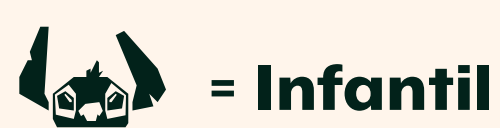
\$ 259.00



LAMINADO DE BETABEL

Betabel, cremoso de mascarpone, arúgula y nuez de la India.

\$ 179.00



= Infantil



= Para compartir



= Picante

ENTRADAS CALIENTES

TACOS CAMARÓN EN LA PLAYA (3 PZAS) \$ 219.00

Tacos en hoja de jícama con camarón, pepino, rábano, chile serrano, alioli de morita y vinagreta de cítricos.

TACOS OAHU (2 PZAS) \$ 290.00

Tacos de tortilla de maíz hecha en casa con camarones, pimientos, cebolla, quesos Oaxaca y Chihuahua, cilantro, cebolla morada en salsas oscuras.

GAONERA PICANHA (3 PZAS) \$ 359.00

Tacos con queso de cabra, tomate huaje, cebolla, chile serrano, piña y chile en polvo.

TACOS DE MAR Y TIERRA (2 PZAS) \$ 281.00

Tacos en tortilla de maíz hecho en casa con papada de puerco, pulpo marinado, mix de quesos, cilantro, habanero y cebolla encurtida.

QUESADILLAS DEL CENTRO (3 PZAS) \$ 564.00

Quesadillas en tortilla de harina, con rib eye calidad Ónix, chicharrón de la Ramos, mix de quesos, cebollín y toque de salsa estilo Tlaquepaque.



CAMARONES DWAYNE JOHNSON \$ 349.00

Camarones tempura en aderezo de coco garlic, con mix de lechugas, hojuelas de Bonito y aderezo de cítricos.

KOLIFULA POP \$ 219.00

Coliflor tempura en salsa de tamarindo, aderezo de la casa y sishimi togarashi.

ALCACHOFA AL GRATIN \$ 329.00

Alcachofa estofada con un ensamble de tres quesos.

EMPALME DE PAPADA \$ 189.00

Papada de puerco en pan pita, con jocoque piquín, cilantro, perejil, chile serrano, vinagreta de cítricos y salsa cremosa.



= Infantil



= Para compartir



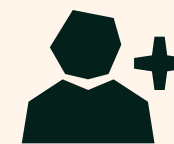
= Picante

FUERTES

TROMPO POLINESIO

Mezcla de trompo polinesio y regio con, sirloin, pimienta, cebolla, parmesano, con aderezos de la casa, salsa macha y jocoque piquín.

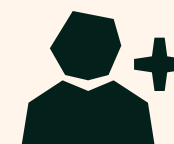
\$ 429.00



ŌRA KING SASHIMI

Ōra King laminado en ponzu mirín, aceite de trufa, chile serrano, pepino y cilantro.

\$ 299.00



SALMÓN AL BAMBOO

220 g

Salmón canadiense, con aderezo de miel, col morada, tajín, espárragos y romero.

\$ 369.00

LOBINA A LAS BRASAS

600 g

Lobina entera al carbón, con alioli de morita, ponzu piquín, apio y ejote.

\$ 1,130.00

PULPO WIKI

280 g

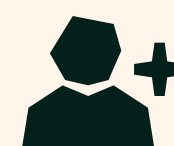
Pulpo a las brasas, con aderezo ranch cilantro, papa galeana, cilantro y chile en polvo.

\$ 369.00

COSTILLAR EN JALEA DE PIÑA

Baby back ribs en jalea de piña-chiltepín con tzatziki y pepino.

\$ 849.00



HAMBURGUESA STITCH

Hamburguesa de picanha y rib eye con tocino, piña asada, jocoque piquín, mezcla de quesos y papas gajo.

\$ 299.00

TACOS DE FILETE NIÑO

***ÚNICAMENTE PARA MENORES DE 8 AÑOS.**

Tacos de maíz hecha en casa con filete de res y papas fritas.

\$ 179.00

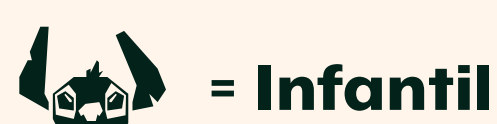


OMAKASE

NIGIRIS SURF AND TURF (6 PZAS)

Seis piezas de nigiris: Hamachi, Ōra King, New York Wagyu, Kobe A5+, cangrejo concha suave y papada de cerdo.

\$ 860.00



= Infantil

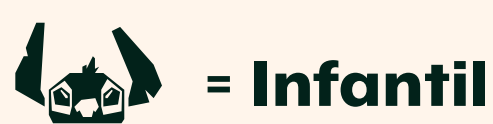


= Para compartir



= Picante

<p>RIB EYE GYU TATAKI Láminas de rib eye Ónix en salsas oscuras, aceite de cilantro, col morada y jugo de limón eureka.</p>	\$ 506.00	
<p>TOSTADA DE CANGREJO CONCHA SUAVE Cangrejo de concha suave en tostada de ajonjolí con pepino, rábano, pepino y aderezo de la casa.</p>	\$ 340.00	
<p>OSTIONES HONOLULU (6 PZAS) 6 Ostiones Kumiai o Kumamoto (temporada) en salsa negra a la parrilla con toque de trufa y parmesano o al piquín limón.</p>	\$ 289.00	
<p>CALLO PLAYA Callo de hacha, en salsa rasurada, pepino, chile serrano, cilantro, limón, salsa negra y chile en polvo.</p>	\$ 1,698.00	
<p>OHANA DAY SHORT RIB 2 kg Short rib de tres costillas, marinado en cerveza, laurel, ajo, cebolla, zanahoria, romero con aderezo de la casa y sazónador Bungaló.</p>	\$ 2,527.00	
<p>RIB EYE (ONIX Ó USDA PRIME) 500 g Rib eye calidad Ónix en espada al carbón de mezquite marinado en sazónador Bungaló. Acompañado de papas gajo.</p>	<p>USDA PRIME \$ 1,199.00</p>	<p>ONIX \$ 860.00</p>
<p>RIB EYE (USDA PRIME) 800 g Rib eye calidad Ónix en espada al carbón de mezquite marinado en sazónador Bungaló. Acompañado de papas gajo.</p>	\$ 1,889.00	
<p>CAÑA DE FILETE 500 g Caña filete calidad choice superior con tuétano al carbón, marinada en aderezos especiales. Acompañada de papas de Galeana.</p>	\$ 1,229.00	
<p>PICANHA 700 g Picanha al carbón en espada, marinada en aderezo Bungaló, con perejil, cilantro y cebolla morada.</p>	\$ 259.00	



POLLO MAUI \$ 369.00

(MEDIO POLLO)

Medio Pollo en aderezo y sazonadores de la casa, shichimi togarashi y salsa de tamarindo.

TOMAHAWK AKAUSHI \$7 GRAMO 

TARA

Tomahawk Calidad Akaushi, acompañada de cebolla asada.

SIDE ORDERS

SOUFFLE TRUFADO \$ 309.00

Papa con queso mascarpone, Oaxaca, mantequilla, cebollín y tocino.

GUACAMOLE \$ 159.00

Aguacate con pico de gallo, jugo de limón y piña.

ELOTES Y PAPAS CAJÚN \$ 229.00

Elote amarillo con toque cajún con papas de Galeana, jugo de limón, pepino, mantequilla, blue cheese y sazonador Bungaló.

HUMUS DE CILANTRO \$ 119.00

Humus de cilantro con pan pita, parmesano y pepita de calabaza.

PAPAS HOT CHEESE \$ 329.00

Papas gajo, en salsa hot cheese cheddar y parmesano.

CEBOLLAS ASADAS CON REQUESÓN \$ 119.00

Cebollas asadas con salsa de piquín limón y queso de cabra.

VEGETALES AL VOLCÁN \$ 119.00


Zanahoria, calabaza, cebolla cambray, brócoli, coliflor asados y marinados en aderezos Bungaló.

POSTRES

KILAUEA CAKE \$ 289.00

COCO TART \$ 369.00

LILO CAKE \$ 289.00

 = Infantil

 = Para compartir

 = Picante

ALOHA CAKE	\$ 369.00
GUAVA CHEESECAKE	\$ 289.00

DESAYUNOS

*(SOLO OHANA DAY)

PAN FRANCÉS	\$ 189.00
Pan francés con tocino, fresas, y mantequilla.	

HOT CAKES	\$ 159.00
Clásicos hot cakes con miel de maple, tocino y papas hash brown.	

HUEVOS HONOLULU	\$ 189.00
Huevos estrellados con baby back ribs y papas hash brown con salsa macha, espinacas, cebolla y mantequilla.	

LEI DE FRUTAS	\$ 169.00
Plato de frutas de temporada con yogurt griego y granola.	

CHILAQUILES VERDES O ROJOS	\$ 169.00
Clásicos chilaquiles mexicanos en salsa verde o roja a su elección, con queso, manchego, crema, cebolla morada y cilantro.	

OMELETTE LIGHT	\$ 189.00
Omelette con espinaca baby, tomate huaje, cebolla morada, nopal, aguacate, queso de cabra y salsa verde.	

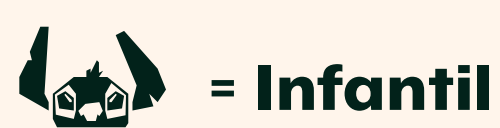
HUEVOS TAPADOS	\$ 129.00
Huevos en salsa de chorizo, con aguacate, queso manchego, cebolla morada y cilantro.	

HUEVOS NORTEÑOS	\$ 199.00
Acompañados de picanha de res, papa de Galeana, cebolla, chile serrano y romero.	

QUESO NORTEÑO	\$ 219.00
Queso panela con chicharrón de la Ramos con salsa verde, cebolla morada y cilantro.	

TACOS LENGUA DE RES	\$ 239.00
Tacos de barbacoa de lengua de res, con limón, salsa Tlaquepaque, cilantro y cebolla.	

HUEVOS AL GUSTO	\$ 129.00
Acompañados de frijoles puercos y jamón serrano.	



= Infantil



= Para compartir



= Picante