



BUNGALÓ[®]

TIKI BAR & GRILL

ENCUENTRA NUESTRA CARTA COMPLETA:



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

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 mas los puedes tener en tus eventos al **CONTRATAR A 1000 SHOTS.**

MEZCAL MAUI

\$ 169.00

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

SPICY VOLCANO

\$ 169.00

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

CHANGO CHELA

\$ 239.00

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

MAKANI LICI KAI

\$ 189.00

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

TIKI TANGO PUNCH

\$ 169.00

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

SIREN SONG

\$ 169.00

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

KU

\$ 189.00

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

LAVA & SAND

\$ 169.00

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

LEMON PIE

\$ 219.00

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

ELVIS PRESLEY

\$ 189.00

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

NAMAKA

\$ 189.00

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

MAHALO COFFEE

\$ 169.00

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

CARAJILLOS

\$ 169.00

CLASICC
BAILEYS
MAZAPAN
HORCHATA
OREO

SPRITZ

WATERMELON SPRITZ

\$ 169.00

Aperol, prosecco, sandia y limón.

APEROL SPRITZ

\$ 169.00

Aperol prosecco y soda.

SUNSET SPRITZ

\$ 169.00

Aperol prosecco y refresco de piña.

ST GERMAIN SPRITZ

\$ 249.00

Saint Germain, prosecco, soda y naranja.

“OHANA” SIGNIFICA FAMILIA

Comparte estos cocteles XXL con familia.
Rendimiento > 15 tragos*

MEZCAL MAUI

\$ 2,200.00

SUNSET SPRITZ

\$ 1,949.00

SUNSET SPRITZ & MOET CHANDON

\$ 5,349.00

Nuestra version de lujo del sunset spritz.

CLASSIC COCKTAIL LIST

All \$159.00

VODKA & GIN CLASSICS

DRY MARTINI

Bombay Sapphire gin y Cinzano Extra dry Vermouth.

TOM COLLINS

Bombay Sapphire gin, jugo de limón amarillo, jarabe de la casa y Topo Chico.

THE NEGRONI

Bombay Sapphire, Cinzano rosso, Campari.

ESPRESSO MARTINI

Absolut, Kahlúa, jarabe de vainilla, café.

PORNSTAR MARTINI

Absolut, maracuyá, limón, jarabe de vainilla y vino espumante.

MOSCOW MULE

Absolut, jugo de limón, y Fever Tree Ginger Beer.

COSMOPOLITAN

Grey Goose, Cointreau, jugo de arándano y limón.

AGAVE CLASSICS

MARGARITA

CLASSIC HOUSE MARGARITA

Patrón Cristalino, Cointreau, limón.

TOMMY'S MARGARITA

Patrón reposado doble, miel de agave y limón.

NAKED & FAMOUS

Mezcal Montelobos, Aperol, Chartreuse amarillo y limón.

RUM CLASSICS

DAIQUIRI

Ron Bacardí, limón, azúcar (opcional versión frozen con fresa).

MOJITO

Ron Bacardí, limón, Hierbabuena, azúcar y Topo Chico.

ZOMBIE

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

MAI TAI

Bacardí, Appleton Estate, Myers ron, angosturas, Dry Drange Curacao, limón y Orgeat Syrup.

JUNGLE BIRD

Appleton Estate, Campari, jugo de piña y jarabe natural.

CAIPIRINHA

Velho Barreiro Cachaca, limón y azúcar.

WHISKY CLASSICS

OLD FASHIONED

Makers Mark, angostura y azúcar.

MANHATTAN PERFECT

Makers Mark, Vermouth dulce, Vermouth seco, y angostura.

NYC WHISKY SOUR

Makers Mark, limón amarillo, azúcar, clara de huevo, y vino tinto.

EAT & SMILE

SNACKS

ORO VERDE \$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 \$189.00

Papas galeanas y elote amarillo con el sazón de New Orleans; descubre nuestra mezcla de especias cajún (250 gr).

SOUFFLÉ DE PAPA \$285.00

Papa asada al carbón emulsionada con crema ácida, mantequilla y aceite trufado, además gratinado con queso Chihuahua (120gr).

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.

PALMITO SALAD \$190.00

Palmito ahumado al mezquite, en ensalada con mix de lechugas, arúgula y tomates cherry, aderezado con cilantro ranch.

1000 HOJAS DE BETABEL \$189.00

Carpaccio de betabel, servido con aderezo de Sriracha, jocoque y ajonjolí dulce (120 gr).

PAPAYA NOODLES \$195.00

Papaya verde en forma de noodles, con aderezo cítrico y vinagreta de cacahuete con soya picante.

TO SHARE

KOLIFULA POP \$209.00

Boneless de coliflor en tempura japonesa con aderezos, chile, limón, y blue cheese (200 gr).

GRATINE DE ALCACHOFAS \$290.00

Alcachofas selectas cocinadas con aceite de trufa y peperoncino, gratinadas con queso asadero (150 gr).

TOSTADAS BUNGALÓ (2) \$279.00

Tostadas de ajonjolí, atún cola azul, dados de aguacate y cebollino picado (140 gr).

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).

SPECIALS

CHICAGO STYLE IN HAWAII PIZZA \$290.00

Pizza al mas puro estilo de CHICAGO y HAWAII.

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.

ESPADAS DE PICANHA (700GR) \$749.00

¡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.

TACOOS

TROMPO POLINESIO \$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.

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.

SWEETS

LILO CAKE \$259.00

Pastel de vainilla perfecto para tus celebraciones.

GUAVA CAKE \$169.00

Cheese cake de cítricos y guayaba acompañado con compota cítrica.

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$189.00

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

HONOLULU CORNBREAD \$179.00

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

CERVEZA

AMSTEL ULTRA \$69.00

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

CERVEZA

"AL CENTRO" X 1000 SHOTS \$89.00

VASO MICHELADO/CHELADO \$59.00

VASO CLAMATO

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 \$54.00

AGUA MINERAL TOPO CHICO 750 ML \$89.00

LIMÓNADA NATURAL 400 ML \$49.00

LIMÓNADA MINERAL 400 ML \$49.00

FIJI WATER 500 ML \$89.00

PERRIER 330 ML \$89.00

CAFÉ AMERICANO \$49.00

CAFÉ EXPRESO \$49.00

CAPUCCINO \$59.00

TÉ \$49.00

PREGUNTA POR SABORES DE TEMPORADA

PAN FRANCÉS (3 PZA) \$ 189.00
Pan francés con tocino, fresas, y mantequilla (3 pza).

HOT CAKES (3 PZA) \$ 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 (160 gr).

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 (180 gr).

TACOS LENGUA DE RES \$ 239.00
Tacos de barbacoa de lengua de res, con limón, salsa Tlaquepaque, cilantro y cebolla 200 gr).

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