Bungalow.

ENTRADAS

GUACAMOLE

Guacamole cremoso hecho con aguacate, cebolla, tomate y cilantro, acompañado de totopos crujientes.

COSTILLA DE ELOTE

Costillas de elote asadas, cubiertas con polvo de chile, crema de parmesano, tierra de tocino y cebollín fresco.

DEDOS DE MOZZARELLA

Crujientes bocados de mozzarella frita, servidos con salsa marinara.

CAMARONES AL COCO

Camarones empanizados en coco, servidos con salsa de mango picante y un toque de miel.

COCTEL DE CAMARÓN

Camarones frescos en salsa coctelera a base de Clamato, jugo de limón. Con aguacate, cebolla morada, jitomate y cilantro.

NACHOS TEX-MEX CON POLLO BBQ

Totopos crujientes con pollo deshebrado en salsa BBQ, cubiertos con quesos derretidos, frijoles refritos, guacamole, pico de gallo, crema agria y jalapeños.

PALOMITAS DE POLLO

Crujientes bocados de pollo bañados en salsa búfalo picante, servidos con crudités, salsa agridulce y aderezo ranch.

HAMBURGUESA SMASH CLÁSICA

Hamburguesa crujiente con queso cheddar, cebolla y pepinillos, servidas en pan brioche tostado con mantequilla.

HAMBURGUESA SMASH CON TOCINO Y JALAPEÑO

Hamburguesa crujiente con queso Pepper Jack, jalapeños, aros de cebolla, tocino y mayonesa de chipotle, en pan brioche tostado con mantequilla.

ENSALADAS

JARDÍN VERDE

Espinacas, pepino, aguacate y espárragos, con almendras tostadas y vinagreta de cilantro.

ENSALADA CAPRESE

Mozzarella y tomates rojos con aceite de oliva extra virgen, pesto, balsámico y piñones, acompañados de focaccia crujiente.

PLATO FUERTE

FETTUCCINE ALFREDO

Fettuccine al dente en salsa Alfredo, con queso parmesano rallado, servido con pan de ajo tostado.

SPAGHETTI AL POMODORO

Spaghetti al dente con salsa pomodoro tradicional, albahaca y aceite de oliva.

SPAGHETTI CON MARISCOS

Spaghetti al dente con salsa de tomate y queso parmesano rallado, acompañado de camarones, mejillones y calamares.

FAJITAS DE LA CASA

Tiras de pimientos y cebolla salteadas con una mezcla de especias tradicionales. Acompañadas de guacamole, salsa mexicana y tu elección de tortillas de harina o maíz. Opciones: res, pollo o setas.

PESCADO DEL DÍA CARIBEÑO

Pescado del día servido con plátano frito, arroz con coco y frijoles negros, acompañado de salsa de mango picante.

HOT DOG JUMBO

Salchicha jumbo a la parrilla servida en pan brioche suave, con tocino, pico de gallo, chili beans y papas fritas.

PIZZAS

PIZZA DE PEPPERONI

Masa crujiente con salsa de tomate casera y queso mozzarella, coronada con rodajas de pepperoni crujiente.

CUATRO QUESOS

Quesos mozzarella, parmesano, manchego y de cabra, salsa de tomate con albahaca fresca y un toque de ajo.

PIZZA MARGARITA

Masa crujiente con salsa de tomate fresco, queso mozzarella y hojas de albahaca.

PIZZA BBQ

Pollo al grill, salsa BBQ, cebolla morada, quesos cheddar y mozzarella.

GUARNICIONES

PAPAS GAJO

Papas cortadas en gajos, fritas con hierbas y especias.

PAPAS FRANCESAS CARGADAS

Papas a la francesa crujientes cubiertas con queso cheddar, trozos de tocino crujiente, crema agria, cebollín y un toque de salsa ranch de chipotle.

BITES DE CAMOTE FRITO

Camotes fritos crujientes, ligeramente sazonados con sal y salsa de miel.

POSTRES

TARTA DE MANZANA CON COBERTURA CRUJIENTE

Tarta de manzana con un toque de canela, cubierta con una capa crujiente y jalea de durazno.

CHEESECAKE CON CARAMELO Y NUEZ

Clásico pastel de queso con base de galleta, cubierto con nueces y chocolate.

PUDÍN TIBIO DE DÁTILES

Esponjoso pudín de dátiles servido con helado de vainilla y salsa de caramelo tipo toffee.

Orgánico · Vegano · Vegetariano · Sin gluten · Gluten

Lácteos · Pescado · Crustáceos · Moluscos · Frutos secos · Sustentable

Elaborados con ingredientes frescos del Caribe Mexicano y una selección de productos de origen internacional, nuestros menús incluyen vegetales orgánicos y proteínas de origen sustentable.

B