



ENCUENTRA NUESTRA CARTA COMPLETA:



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

Bacardí 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, Absolut, 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 cacahuete 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 Aguacate supremo, molcajeteado con sal de colima, aceite de oliva, limón persa, y con nuestros tostones de plátano macho (120gr).	\$ 149.00
PAPAS & ELOTES CAJÚN 300g Papas galeanas y elote amarillo con el sazón de New Orleans; descubre nuestra mezcla de especias cajún (250 gr).	\$ 189.00
PAPAS TRUFADAS 250g Papas gajo fritas con queso parmesano y aceite de trufa blanca.	\$ 180.00
ESQUITE FUEGO 150g Elote tierno dorado con aderezo de chile en polvo, queso parmesano, cacahuete tostado y chips fuego.	\$ 189.00

GREENS & ROLLS

SPICY TUNA ROLL Atún cola azul con mango, aguacate, aderezo de macha y crujiente de tempura (100 gr).	\$ 349.00
SALMON SUPREME ROLL Rollo de salmón, mayo rayo y queso crema (100 gr).	\$ 400.00
PORKY NIGIRIS (5PZA) Cachete de cerdo cocinado a baja temperatura, laminado y marinado sobre nigiri de arroz (120gr).	\$ 190.00
PALMITO SALAD Palmito ahumado al mezquite, en ensalada con mix de lechugas, arúgula y tomates cherry, aderezado con cilantro ranch(625gr).	\$ 190.00
1000 HOJAS DE BETABEL Carpaccio de betabel, servido con aderezo de Sriracha, jocoque y ajonjolí dulce (120 gr).	\$ 189.00

TO SHARE

KOLIFULA POP 200g Boneless de coliflor en tempura japonesa con aderezos, chile, limón, y blue cheese (200 gr).	\$ 209.00
GRATINE DE ALCACHOFAS 100g Alcachofas selectas cocinadas con aceite de trufa y peperoncino, gratinadas con queso asadero (150 gr).	\$ 290.00
TIKI TENDERS 150g Pechuga de pollo crujiente, acompañado de papas a la francesa y salsa catsup.	\$ 220.00
TOSTADAS BUNGALÓ (2) 140g Tostadas de ajonjolí, atún cola azul, dados de aguacate y cebollino picado.	\$ 279.00
CHICHARRÓN DE PULPO 560g Pulpo crujiente sobre cama de guacamole, aderezo piquín y quesadillas de frijol.	\$ 330.00

TACOOOS

TROMPO POLINESIO SIRLON Nuestro mini trompo de res (500gr) y adobo secreto, servido con piña y salsa de la casa EN TU MESA.	\$ 490.00
TACO CAMARON HAWAIANO (2) Guiso de camarón del Pacífico (120gr), servido con queso y dorados al carbón.	\$ 240.00
TIKI TUNA TACOS (2) Taco de atún ahumado (100gr) al mezquite, servido con cama de quinoa, aguacate y salsa de mango.	\$ 190.00
QUESADILLA DEL CENTRO (3) Quesadillas de ribeye (180gr), chicharron de la ramos, mix de quesos y cebollin.	\$ 350.00
GAONERA PICANHA (3) Tacos con en tortilla de harina, con jocoque cremoso, picanha al carbon (160gr) y pico de gallo tropical.	\$ 280.00

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.

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.

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 con nuestra cebolla caramelizada a la cerveza y piña al carbón (160 gr).

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.

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