

BUNGALOW

BEACH CLUB

ENTRADAS

HUMMUS Pan pita y crudités	\$330
SPRING ROLL Hoja de arroz, juliana de vegetales, acompañado de salsa de cacahuete	\$330
GUACAMOLE Semillas, chapulines y chile serrano	\$320
PAPAS TRUFADAS Papas a la francesa, queso parmesano, perejil y aceite de trufa	\$395
CALAMARES FRITOS Salsa coctelera, alioli y salsa tártara	\$380
TATAKI DE ATÚN Atún aleta azul, togarashi, emulsión de mango, aguacate, poro frito y chile serrano	\$400
TOSTADA DE ATÚN Atún aleta azul marinado con salsa ponzu, masa de won ton, cremoso de aguacate, pepino, crebolla morada y semillas de ajonjolí	\$400

ENSALADAS

ENSALADA SLS Kale, col de bruselas, aderezo de la casa, queso parmesano croutones	\$ 340
Con pollo	\$ 410
Con camarones	\$ 490
ENSALADA BURRATA Betabel amarillo, betabel candy, pistaches, arúgula, aderezo de betabel y balsámico	\$ 570
ENSALADA GRIEGA Jitomate, pepino, cebolla, vinagre, aceite de oliva, jugo de limón, aceituna kalamata, queso feta y menta	\$ 430

PLATOS FUERTES

HAMBURGUESA Medallón de res, pan brioche gratinado con queso parmesano, lechuga, jitomate, pepinillos encurtido en casa, cebolla caramelizada, tocino ahumado crujiente y queso suizo	\$495
TACOS DE CAMARÓN Tortilla de plátano, camarón empanizado con coco, cremoso de aguacate y relish de mango, jitomate y cebolla	\$435
TACOS DE PESCADO ESTILO ENSENADA Pesca del día en tempura, ensalada de col, cremoso de aguacate y salsa macha	\$370
TACOS DE RIB EYE Cebolla asada, guacamole y salsa tatemada	\$530
ATÚN ALETA AZUL SELLADO Sellado en costra de semillas con vegetales salteados y ensalada de temporada	\$700

DEL MAR

ALMEJA CHOCOLATA 1 pieza	\$80
OSTIÓN GIGAS 1 pieza	\$80
KING CRAB	\$5.00 gr
LANGOSTA VIVA CARIBEÑA Al grill con mojo de ajo/ajillo o al término	\$2.80 gr
PESCA DEL DÍA Fritos, al mojo, ajillo, grill	\$1.50 gr
MARISCADA Pescado, camarón U12 y pulpo al mojo de ajo con ensalada de arúgula, balsámico y vegetales babys	\$900

MARISCOS

CEVICHE "PESCA DEL DÍA" Limón, jitomate, cebolla morada, cilantro, piña, chile serrano, leche de coco y aceite de salsa macha	\$555
CÓCTEL DE CAMARÓN Camarón, salsa coctelera, tostadas de maíz y won ton	\$600
LANGOSTINOS 300 gr Al grill, opcional mojo de ajo o ajillo	\$600

PIZZAS

MARGARITA Mozzarella fresca, salsa jitomate cherry y albahácar	\$320
ROMA Mozzarella, proscuitto, arúgula, tomates secos y queso parmesano	\$490
PEPERONI Mozzarella, salsa de tomate, pepperoni y queso parmesano	\$360
PIZZA 4 QUESOS Queso provolone, queso parmesano, queso gorgozola, queso mozzarella, laminas de pera y orégano.	\$450
PIZZA DE LANGOSTA Mozzarella, salsa de tomate, langosta y jitomate cherry	\$1,000
CALZONE DOLCE Masa de pizza, plátano, rompopo y fresa	\$260

POSTRES

TIRAMISÚ Clásica crema de queso mascarpone, soleta de café, cerezas amaranas y café espresso	\$230
CRUMBLE DE MANZANA Helado de vainilla, frutos rojos y almendra	\$250
CHOCOTORTA Clásico postre argentino hecho a base de galletas "chocolinas" y crema del chef, acompañado de sorbete de frutos del bosque	\$320
FLAN DE VAINILLA Y DULCE DE LECHE	\$250
HELADO Y SORBETES Pregunta por los sabores del día	\$180



BUNGALOW

BEACH CLUB

STARTERS

HUMMUS	\$330
Pita bread and crudites.	
SPRING ROLL	\$330
Rice leaves, veggie julienne, peanut sauce.	
GUACAMOLE	\$320
Punkings seed, dry grasshoppers and serrano chili	
FRENCH	\$395
French fries, parmesan cheese, parsley and truffle oil	
FRIED CALAMARI	\$380
Cocktail sauce, alioli and tartar sauce	
TUNA TATAKI	\$400
Fresh tuna, togarashi, mango emulsion, avocado, fried leeks and serrano chili	
TUNA TOSTADA	\$400
Blue fin tuna marinated with ponzu sauce, won ton, creamy avocado, cucumber, red onion and sesame seeds	

SALADS

SLS SALAD	\$ 340
Kale lettuce, brussels sprouts, homemade dressing, Parmesan cheese and croutons	
With chicken	\$ 410
With shrimps	\$ 490
BURRATA SALAD	\$ 570
Yellow beets, candie beets, pistachios, arugula, beet dressing and balsamic.	
GREEK SALAD	\$ 430
Tomato, cucumber, onion, vinegar, olive oil, lime juice, kalamata olive, feta cheese and mint	

MAIN COURSE

HAMBURGER	\$495
Brioche bread with parmesan cheese, grilled beef patty, lettuce, tomato, pickles, caramelized onion, crunchy smoked bacon and swiss cheese	
SHRIMP TACOS	\$435
Tortilla, breaded shrimp with coconut, creamy avocado and mango, tomato and onion relish.	
FISH TACOS ENSENADA STYLE	\$370
Fresh catch of the day, cabbage salad, creamy avocado and salsa macha.	
RIB-EYE TACOS	\$530
Roasted onion, guacamole and burnt sauce.	
SEARED BLUE FIN TUNA	\$700
Seared in a seed crust, with sauteed vegetables and seasonal salad.	

DEL MAR

CHOCOLATA CLAM 1 pieza	\$80
GIGAS OYSTER 1 pieza	\$80
KING CRAB	\$5.00 gr
LIVE CARIBBEAN LOBSTER	\$2.80 gr
Grilled with butter and garlic or ajillo.	
CATCH OF THE DAY	\$1.50 gr
Grilled, fried with butter and garlic	
SEAFOOD PLATTER	\$900
Fish, shrimp and octopus with butter and garlic sauce, accompanied with arugula, balsamic and baby vegetables salad	

SEA FOOD

"CATCH OF THE DAY" CEVICHE	\$555
Lime, tomato, red onion, coriander, pineapple, Serrano chili, coconut milk and salsa macha oil	
SHRIMP COCKTAIL	\$600
Cocktail sauce, corn tostada and fried won ton leaves	
PRAWNS	\$600
Grilled or with butter and garlic or ajillo	

PIZZAS

MARGHARITA	\$320
Fresh mozzarella, tomato sauce, cherry and basil	
ROMA	\$490
Mozzarella cheese, proscuitto, arugula, dried tomatoes and parmesan cheese	
PEPPERONI	\$360
Mozzarella, tomato sauce, pepperoni and parmesan cheese	
FOUR CHEESE PIZZA	\$450
Provolone, parmesan, gorgozola and mozzarella cheese, pear slices and oregano	
LOBSTER PIZZA	\$1,000
Mozzarella, tomato sauce, lobster and cherry tomato	
CALZONE DOLCE	\$260
Banana, eggnog and strawberry	

DESSERTS

TIRAMISÚ	\$230
Classic mascarpone cream cheese, amarena cherries and espresso coffee	
APPLE CRUMBLE	\$250
Vanilla ice cream, red fruits and almonds	
CHOCOTORTA	\$320
Classic Argentinian dessert made with "chocolinas" cookies served with red fruits sorbet	
VANILLA & CARAMEL CUSTARD	\$250
ICE-CREAM & SORBETS	\$180
Ask for the daily flavors	