

CARTA

DE 13:00 A 16:00 Y DE 20:00 A 23:00

Las gildas

- 3€ **Boquerón y oliva**
- 3€ **Anchoa, piparra, oliva**

Los pintxos

- 3,5€ **Igueldo.** Ventresca de bonito, anchoa, tomate confitado, piparra y vinagreta de Jerez
HOMENAJE AL BAR ANTONIO DE SAN SEBASTIÁN
- 3,5€ **Taco picante**
RECETA ORIGINAL DE AZUCENA BLASCO

Raciones

- 6,5€ | 3,5€ **Patatas Bungalobar**
French fries, ali oli casero y nuestra salsa brava
- 10€ | 5,5€ **Ensaladilla rusa**
- 12,5€ | 6,6€ **Croquetas de jamón ibérico** (8 uds.)
- 17€ | 9€ **Chipirones a la andaluza**
- 16€ | 8,5€ **Ensalada de la casa**
Cogollos de Tudela, tomate asado, bonito en aceite, cebolleta tierna, anchoa, boquerón, huevo duro y aceitunas
- 16€ | 8,5€ **Ensalada de ventresca y piquillos**
Piquillos confitados, ventresca de bonito en aceite de oliva y cebolleta tierna
- 9,5€ | 5€ **Ensalada de de tomate rosa**
- 18€ | 9,5€ **Ensalada de tomate rosa con ventresca, piquillos confitados y cebolleta tierna**
- 4,5€ **Alcachofa**
Alcachofa de Tudela confitada en aceite de oliva, marcada a la plancha y presentada en forma de flor. *Consultar disponibilidad según temporada
- 19,5€ | 11€ **Txipirones Pelayo**
- 27€ **Steak Tartar** sólo en fin de semana
- 1€ **Pan**

Tortillas

- 13€ **Velazqueña: tortilla de patata con cebolla**
- 14€ **Brava: tortilla de patata con cebolla, alioli y salsa brava**
- 18,5€ **Trufada: tortilla de patata con cebolla y trufa**
TODAS NUESTRAS TORTILLAS LAS HACEMOS POCO HECHAS, SI TE GUSTA LA TORTILLA MUY HECHA TE RECOMENDAMOS ELEGIR OTRO PLATO

Escalope

- 21€ **Escalope milanesa (>30 cm)**
- 23,5€ **Escalope a la parmesana**
ESCALOPE MILANESA GRATINADO CON CREMA DE PARMESANO, CEBOLLA, HUEVO Y ORÉGANO
GUARNICIONES PARA TU ESCALOPE
- 6,5€ **Dos huevos poché con trufa**
- 3,5€ **Patatas fritas**
- 3,5€ **Piquillos confitados**
- 3,5€ **Aros de cebolla**
- 3,5€ **Cogollos aliñados**

Arroces

TODOS NUESTROS ARROCES HAN SIDO DISEÑADOS POR EL CHEF EVARISTO TRIANO

PRECIO POR PERSONA | MÍNIMO 2 PAX.

SOLO A MEDIODÍA. SÓLO UN TIPO DE ARROZ/FIDEUÁ POR MESA

- 25,5€ **Arroz de gamba roja** *Novedad*
Receta de Eneko Fernández, ganador de MasterChef 11
- 20,5€ **Arroz de longaniza de Graus, setas y espárragos verdes**
- 22,5€ **Arroz negro de sepionet y alcachofa**
- 22,5€ **Arroz de calamarritos, gambas y almejas**
- 22,5€ **Fideuá con sepia y gambas** *Nueva receta*
- 35€ **Arroz de chuleta** *Novedad*
para 2 pax 35€/pax | para 3 pax 30€/pax | para 4 pax 25€/pax

Bocadillos

- 14€ **Cheeseburger** *Nueva receta*
Doble smash burger de vaca madurada, doble cheddar, pepinillo, cebolla, ketchup y mostaza, en nuestro brioche artesanal.
Acompañada de patatas fritas caseras o ensalada
- 14€ **Bungalobar Club Sándwich**
Pan de molde, mayonesa, lechuga, huevo duro, tomate asado, jamon de york, bacon y queso.
Acompañado de patatas fritas caseras o ensalada

Dulces

- 3,5€ **Helado bombón:** chocolate negro, chocolate blanco o almendrado
- 7,5€ **Tarta de queso**
- 6,5€ **Fresas con nata**



www.vodevilbungalobar.com



vodevil_bungalobar



vodevilbungalobar



vodevil_bar

Descubre nuestros locales en www.verbenasocialbars.com

CERVEZAS

AMBAR Especial FAB

Directa de fábrica | Sin pasteurizar

ALCOHOL: 5,2% VOL

2,7€	Lágrima 35 cl.
3,3€	Copa 44 cl.
4,2€	Capri bajo 50 cl.
4,8€	Capri alto 65 cl.
5,9€	Balón 80 cl.

Especiales

4€	Ambar Export Triple malta, doble fermentación COLOR: 30 EBC AMARGOR: 31 IBU ALCOHOL: 7% VOL
3,5€	Ambar 0,0 Tostada 33 cl. Todo el sabor de tu cerveza, pero sin alcohol COLOR: 15 EBC AMARGOR: 21 IBU ALCOHOL: 0,0% VOL
3,5€	Ambar Radler 33 cl.
3€	Ambar Sin gluten 33 cl.
4€	Ambar 1900 33 cl.



www.
vodevil
bungalobar
.com



vodevil_bungalobar



vodevilbungalobar



vodevil_bar

Descubre nuestros locales en www.verbenasocialbars.com

VINOS

Blancos

D.O. SOMONTANO

19€ | 3,3€

Enate 234 | Chardonnay

22€ | 3,8€

Enate Gewürztraminer | Gewürztraminer

D.O. RUEDA

19€ | 3,3€

Tarsus | Verdejo

D.O. RÍAS BAIXAS

25€ | 4,3€

Pazo San Mauro | Albariño

D.O.G.C. MOSCATO D'ASTI

22€ | 3,8€

Fiocco di Vite | Moscato blanco

D.O. VALDEORRA

24€

Gaba do Xil o Barreiro | Godello

D.O. CAVA

29€ | 6€

Juve Camps Reserva Especial de la Familia
Cinsault, garnacha tinta, syrah

Rosados

D.O. PENEDÉS

19€ | 3,3€

Aurora | Pinot Noir, Sauvignon Blanc
y Chardonnay

Tintos

D.O. CAMPO DE BORJA

26€

Tres Picos | Garnacha

39€

Palmeri Navalta | Garnacha

D.O. CALATAYUD

19€ | 3,3€

Honoro Vera | Garnacha

D.O.C. RIOJA

19€ | 3,3€

Azpilicueta Crianza | Tempranillo

30€

Marqués de Vargas Reserva

Tempranillo | Graciano

55€

Ysios Finca El Nogal | Tempranillo

D.O. RIBERA DEL DUERO

22€

Tarsus Crianza | Tinta fina

22€ | 3,8€

Tarsus Roble | Tinta fina

25€

Conde San Cristóbal | Tinta fina

Champagne

55€ | 9€

Mumm Grand Cordon

55€

Moët & Chandon Imperial Brut



www.
vodevil
bungalobar
.com



vodevil_bungalobar



vodevilbungalobar



vodevil_bar

Descubre nuestros locales en www.verbenasocialbars.com

ALÉRGENOS

Las gildas

Boquerón y oliva: Pescado

Anchoa, piparra, oliva: Pescado

Los pintxos

Igueldo: Gluten (se puede pedir sin pan) y pescado

Taco Picante: Huevo y gluten

Las raciones

Chips, boquerones, piparras, anchoas y aceitunas: Pescado

Patatas bravas: Huevo

Ensaladilla rusa: Huevo, pescado y gluten (regañas que se podrían quitar)

Croquetas de jamón ibérico: Leche, gluten y huevo

Gambas gabardina: Crustáceos, gluten y huevo

Chipirones a la andaluza: Molusco, gluten y huevo.
Huevo en la salsa tártara.

Ensalada de la casa: Pescado y huevo. No puede tomar una embarazada ni la anchoa ni el boquerón.

Ensalada de ventresca y piquillos: Pescado

Txipirones Pelayo: Pescado, moluscos, crustáceos y apio

Pan: Gluten

Tortillas

Tortilla velazqueña: Huevo y trazas de gluten

Tortilla brava: Huevo y trazas de gluten

Tortilla trufada: Huevo y trazas de gluten

Escalope

Escalope: huevo y gluten

Dos huevos poché con trufa: huevo

Patatas fritas: trazas de gluten

Piquillos confitados -

Aros de cebolla: gluten

Cogollos aliñados: mostaza (podemos poner la vinagreta aparte)

Pimientos de padrón: trazas de gluten

Arroces

Arroz de gamba roja: Pescados, moluscos, apio, crustáceos, huevo y lácteos

Arroz de longaniza de Graus, setas y espárragos verdes: Apio

Arroz negro de sepionet y alcachofa: Pescado, moluscos, crustáceos y apio

Arroz de calamarcitos, gambas y almejas: Pescado, moluscos, crustáceos y apio

Fideuá: Gluten, pescado, moluscos, crustáceos y apio

Bocadillos

Cheeseburger: Gluten, leche y huevo

Bungalobar Club Sándwich: Gluten, huevo y lácteos

Dulces

Helado bombón: Lácteos y el almendrado frutos secos

Fresas con nata: Lácteos

Tarta de queso: Gluten, lácteos y huevo

Mouse de chocolate: Lácteos, huevo y frutos de cáscara

Vinos

Sulfitos



www.
vodevil
bungalobar
.com



vodevil_bungalobar



vodevilbungalobar



vodevil_bar

Descubre nuestros locales en www.verbenasocialbars.com
