



# PINTXOS

TODOS LOS DÍAS DE 11:00 A 15:00  
Y DE 19:00 A 22:00

## Las gildas

- 3€ **Boquerón y oliva**
- 3€ **Anchoa, piparra, oliva**
- 3,5€ **Langostino, huevo de codorniz, oliva y mayonesa**

## Los pintxos

- 3€ **Pincho de tortilla de patata con o sin cebolla**  
\*Añade nuestra salsa brava por 0,50€
- 2,5€ **Batida de jamón**
- 2,5€ **Batida de cangrejo**
- 3€ **Igueldo.** Ventresca de bonito, anchoa, tomate confitado, piparra y vinagreta de Jerez  
HOMENAJE AL BAR ANTONIO DE SAN SEBASTIÁN
- 3€ **Pimiento del piquillo relleno de bonito, alcaparra, cebolleta tierna y mayonesa**  
HOMENAJE AL BAR MARTÍNEZ DE SAN SEBASTIÁN
- 3€ **Huevo relleno de bonito, tomate frito, alcaparra, cebolleta tierna y mayonesa**
- 3€ **Taco Picante**  
RECETA ORIGINAL DE AZUCENA BLASCO

## Las chips

- 3€ **Chips**
- 3,5€ **Chips, piparras y aceitunas**
- 7€ **Chips, boquerones, piparras y aceitunas**
- 7€ **Chips, anchoas, piparras y aceitunas**
- 7€ **Chips, boquerones, piparras, anchoas y aceitunas**  
\*Añádeles nuestra salsa aperitivo por 0,50€

## Las raciones

- 4,5€ **Pimientos de Padrón**
- 6€ | 3€ **Patatas bravas**
- 7€ | 3,5€ **Pan con tomate.** Cañada de aceite del bajo Aragón, tomate, aceite de oliva y sal en escamas
- 9€ | 4,5€ **Ensaladilla rusa**
- 12€ | 6€ **Croquetas de jamón ibérico (8 uds.)**
- 15€ | 7,5€ **Gambas gabardina (6 uds.)**
- 19€ | 9,5€ **Rabas de calamar**



www.  
vodevil  
bungalobar  
.com



vodevil\_bungalobar



vodevilbungalobar



vodevil\_bar

# CARTA

TODOS LOS DÍAS DE 13:00 A 16:00 Y DE 20:00 A 23:00

## Raciones

|            |                                                                                                                                                      |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4,5€       | <b>Pimientos de Padrón</b>                                                                                                                           |
| 6€   3€    | <b>Patatas bravas</b>                                                                                                                                |
| 7€   3,5€  | <b>Pan con tomate.</b> Cañada de aceite del bajo Aragón, tomate, aceite de oliva y sal en escamas                                                    |
| 9€   4,5€  | <b>Ensaladilla rusa</b>                                                                                                                              |
| 12€   6€   | <b>Croquetas de jamón ibérico</b> (8 uds.)                                                                                                           |
| 15€   7,5€ | <b>Gambas gabardina</b> (6 uds.)                                                                                                                     |
| 14€   7€   | <b>Alitas de pollo deshuesadas</b> (8 uds.)                                                                                                          |
| 14€   7€   | <b>Callos</b><br>RECETA ORIGINAL DE FERNANDO SANCHO ARROYO                                                                                           |
| 19€   9,5€ | <b>Rabas de calamar</b>                                                                                                                              |
| 15€   7,5€ | <b>Ensalada de la casa</b><br>Cogollos de Tudela, tomate asado, bonito en aceite, cebolla dulce de Fuentes, anchoa, boquerón, huevo duro y aceitunas |
| 20€   10€  | <b>Ensalada de ventresca y piquillos</b><br>Piquillos de Lodosa confitados, ventresca de bonito en aceite de oliva y cebolla dulce de Fuentes        |
| 8€   4€    | <b>Ensalada de de tomate rosa</b>                                                                                                                    |
| 16€   8€   | <b>Ensalada de tomate rosa con ventresca, piquillos confitados y cebolleta tierna</b>                                                                |
| 12€   4€   | <b>Alcachofas</b><br>Alcachofa de Tudela confitada en aceite de oliva, marcada a la plancha y presentada en forma de flor                            |
| 23€        | <b>Steak tartar</b>                                                                                                                                  |
| 17€   8,5€ | <b>Txipirones Pelayo</b>                                                                                                                             |
| 16€   8€   | <b>Albóndigas en salsa de boletus</b>                                                                                                                |
| 16€        | <b>Almejas a la sartén con cayena, tomate y albahaca</b>                                                                                             |
| 1€         | <b>Pan</b>                                                                                                                                           |

## Arroces

PRECIO POR PERSONA | MÍNIMO 2 PAX.

|       |                                                               |
|-------|---------------------------------------------------------------|
| 17€   | <b>Arroz de verduritas</b>                                    |
| 18€   | <b>Arroz de longaniza de Graus, setas y espárragos verdes</b> |
| 19€   | <b>Arroz negro de sepionet y alcachofa</b>                    |
| 19,5€ | <b>Arroz de calamarcitos, gambas y almejas</b>                |
| 19€   | <b>Fideuá con sepia, gambas y almejas</b>                     |

## Bocadillos

|      |                                                                                                                                         |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6€   | <b>Aguacate burger</b><br>Pan de brioche, lechuga, aguacate a la plancha con queso cheddar, mayonesa chily garlic y hierbas aromaticas  |
| 8€   | <b>Cheese burger</b><br>Pan Brioche, hamburguesa de ternera a la plancha con queso cheddar, lechuga y mayonesa                          |
| 8€   | <b>Bocadillo de chipirones</b><br>Pan tipo mollete, chipirones a la andaluza, alioli y nuestra salsa brava. Homenaje a El Calamar Bravo |
| 7€   | <b>Bungalobar Club Sándwich</b><br>Pan de molde, mayonesa, lechuga, huevo duro, tomate asado, jamon de york, bacon y queso              |
| 7€   | <b>Sandwich Vegetal</b><br>Pan de molde, mayonesa, lechuga, huevo duro, tomate asado, bonito en aceite y piparra                        |
| 7,5€ | <b>Pepito de Longaniza de Graus</b><br>Pan tipo mollete, tomate rallado, longaniza de Graus y huevo                                     |
| 6,5€ | <b>Campero</b><br>Pan tipo mollete, lechuga, tomate asado, jamón de York, queso fundido y alioli. Homenaje a El Rapid                   |
| 7€   | <b>California</b><br>Pan de molde, surimi, aguacate, cebolleta, salsa cocktail, lechuga, tomate asado, huevo duro y mayonesa            |

## Dulces

|      |                                                                      |
|------|----------------------------------------------------------------------|
| 2,5€ | <b>Polo de hielo:</b> limón o fresa                                  |
| 3€   | <b>Helado bombón:</b> chocolate negro, chocolate blanco o almendrado |



www.  
vodevil  
bungalobar  
.com



vodevil\_bungalobar



vodevilbungalobar



vodevil\_bar

Descubre nuestros locales en [www.verbenasocialbars.com](http://www.verbenasocialbars.com)



# CERVEZAS

## AMBAR Especial FAB

Directa de fábrica | Sin pasteurizar

ALCOHOL: 5,2% VOL

|      |                            |
|------|----------------------------|
| 2,5€ | <b>Lágrima</b>   35 cl.    |
| 3€   | <b>Copa</b>   44 cl.       |
| 4€   | <b>Capri bajo</b>   50 cl. |
| 4,5€ | <b>Capri alto</b>   65 cl. |
| 5,5€ | <b>Balón</b>   80 cl.      |

## Especiales

|      |                                                                                                                                           |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3,5€ | <b>Ambar Export</b><br>Triple malta, doble fermentación<br>COLOR: 30 EBC   AMARGOR: 31 IBU   ALCOHOL: 7% VOL                              |
| 3€   | <b>Ambar 0,0</b>   33 cl.<br>La 0,0 de Ambar<br>COLOR: 9 EBC   AMARGOR: 21 IBU   ALCOHOL: 0,0% VOL                                        |
| 3,5€ | <b>Ambar 0,0 Tostada</b>   33 cl.<br>Todo el sabor de tu cerveza, pero sin alcohol<br>COLOR: 15 EBC   AMARGOR: 21 IBU   ALCOHOL: 0,0% VOL |
| 3€   | <b>Ambar Radler</b>   33 cl.                                                                                                              |
| 3€   | <b>Ambar Sin gluten</b>   33 cl.                                                                                                          |
| 4€   | <b>Ambar 1900</b>   33 cl.                                                                                                                |
| 4€   | <b>Coronita</b>   33 cl.                                                                                                                  |
| 4€   | <b>Ambar IPA</b>   33 cl.<br>Aromática, refrescante y con un toque amargo<br>COLOR: 10 EBC   AMARGOR: 45 IBU   ALCOHOL: 5.7% VOL          |

## Ambiciosas

|      |                                                                           |
|------|---------------------------------------------------------------------------|
| 4,5€ | <b>Ambar 10</b>   33 cl.<br>10 variedades de lúpulo, 10 grados de alcohol |
| 4,5€ | <b>Ambar Trigal</b>   33 cl.                                              |
| 4,5€ | <b>Ambar Trufada</b>   33 cl.                                             |



www.  
vodevil  
bungalobar  
.com



vodevil\_bungalobar



vodevilbungalobar



vodevil\_bar



## VINOS

### Blancos

D.O. SOMONTANO

18€ | 3€  
21€ | 3,5€

**Enate 234** | Chardonnay  
**Enate Gewürztraminer** | Gewürztraminer

D.O. RUEDA

18€ | 3€

**Tarsus** | Verdejo

D.O. RÍAS BAIXAS

22€ | 4€

**Pazo San Mauro** | Albariño

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

21€ | 3,5€

**Fiocco di Vite** | Moscato blanco

### Rosados

D.O. SOMONTANO

18€ | 3€

**Enate Rosado** | Cabernet Sauvignon

### Tintos

D.O. CAMPO DE BORJA

24€

**Tres Picos** | Garnacha

D.O. CALATAYUD

18€ | 3€

**Nietro** | Garnacha

D.O. SOMONTANO

18€ | 3€

**Sommos Varietales** | Tempranillo, merlot y syrah

D.O.C. RIOJA

18€ | 3€  
28€

**Azpilicueta Crianza** | Tempranillo  
**Marqués de Vargas Reserva**

Tempranillo | Graciano

35€

**Ysios Reserva** | Tempranillo

D.O. RIBERA DEL DUERO

21€ | 3,5€  
24€

**Tarsus Crianza** | Tinta fina  
**Conde San Cristóbal** | Tinta fina

### Champagne

50€ | 8,5€  
50€  
60€

**Mumm Grand Cordon**  
**Moët & Chandon Imperial Brut**  
**Mumm Grand Cordon Rosé**



www.  
vodevil  
bungalobar  
.com



vodevil\_bungalobar



vodevilbungalobar



vodevil\_bar

# ALÉRGENOS

## Las gildas

**Boquerón y oliva:** Pescado

**Anchoa, piparra, oliva:** Pescado

**Langostino, huevo de codorniz, oliva y mayonesa:** Huevo y crustáceo

## Los pintxos

**Batida de jamón** Pescado y gluten

**Batida de cangrejo:** Huevo, gluten, pescado y crustáceo

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

**Pimiento del piquillo relleno de bonito, alcaparra, cebolleta tierna y mayonesa:** Gluten (se puede pedir sin pan), pescado y huevo

**Huevo relleno de bonito, tomate frito, alcaparra, cebolleta tierna y mayonesa:** Gluten (se puede pedir sin pan), pescado y huevo

**Taco Picante:** Huevo y gluten

## Las chips

**Chips, piparras y aceitunas:** Pescado

**Chips, boquerones, piparras y aceitunas:** Pescado

**Chips, anchoas, piparras y aceitunas:** Pescado

**Chips, boquerones, piparras, anchoas y aceitunas:** Pescado

## Las raciones

**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

**Rabas de calamar:** Molusco, gluten y huevo.  
Huevo en la salsa tártara.

**Pan con tomate:** Gluten y soja

**Alitas de pollo deshuesadas:** Gluten, leche y mostaza

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

**Ensalada de ventresca y piquillos:** Pescado

**Steak tartar:** Huevo, Mostaza (se puede hacer sin mostaza), gluten en el pan tostado (se puede hacer sin pan tostado), leche (mantequilla), pescado (anchoa que puede quitarse).  
NO puede tomarlo una embarazada

**Txipirones Pelayo:** Moluscos y pescado

**Albóndigas en salsa de boletus:** Lácteos

**Almejas a la sartén con cayena, tomate y albahaca:** Moluscos

**Pan:** Gluten

## Arroces

**Arroz de verduritas:** Apio

**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

## Bocadillos

**Aguacate burger:** Gluten y huevo

**Cheese burger:** Gluten, leche y huevo

**Bocadillo de chipirones:** Gluten, huevo y moluscos

**Bungalobar Club Sándwich:** Gluten, huevo y lácteos

**Sandwich Vegetal:** Gluten, huevo, lácteos y pescado

**Pepito de Longaniza de Graus:** Gluten y huevo

**Campero:** Gluten, huevo y lácteos

**California:** Gluten, huevo, lácteos, crustáceos, pescado y molusco

## Dulces

**Helado bombón:** Lácteos y el almendrado frutos secos

**Helado de corte:** Gluten (en la galleta) y lácteos

**Fresas con nata:** Lácteos

**Tarta de queso:** Lácteos y huevo

## Vinos

Sulfitos