

BUNKER



DESAYUNOS

Hasta la 1 pm



THE BUNKER

INDOOR GOLF·BAR

SMOOTHIES Y LICUADOS

PROTEIN HEAT \$165

Leche deslactosada, crema de cacahuete, plátano y proteína de vainilla.

Leche deslactosada \$15

THE UNICORN \$165

Yogur griego sin azúcar, vainilla, leche deslactosada, espirulina azul, frutos rojos y plátano.

LICUADOS \$120

Fresa, Plátano, Chocolate

Proteína \$40

PARA EL ANTOJO

CHILAQUILES \$130

SALSA VERDE O SALSA ROJA

Servidos con frijoles refritos, crema, queso fresco, cebolla y cilantro.

Con huevo (1pz) \$20

Con pollo a la plancha (120 gr en crudo) \$35

Con arrachera (120 gr en crudo) \$60

ENCHILADAS VALLADOLID \$230 (Picante)

Salsa roja con chile morita y longaniza ahumada de Valladolid, crema, queso fresco, cebolla morada y cilantro picado.

Rellenas de pollo deshebrado.

Decoradas con un chile habanero confitado.

HOTCAKES CON FRUTOS ROJOS \$160

3 pz de hotcakes con receta de la casa, acompañados de frutos rojos, nueces tostadas y miel de maple.

Extra tocino 80 g \$30

TOAST

SERVIDOS EN PAN RÚSTICO

AVOCADO TOAST \$190

Pasta de aguacate con aceite de albahaca y za'atar, queso de cabra y tomate cherry.

EL ESPAÑOL \$215

Tomate rallado, jamón serrano, aceite de oliva extra virgen y arúgula.

Extra huevo poché \$20

HUEVOS

HUEVOS A MI MANERA (2 pz) \$130

Preparados al gusto (estrellados, revueltos, omelette)
servidos con ensalada y papas cambray al horno.

Dos ingredientes a elegir: hongos, espinaca,
jitomate, jamón, queso manchego, tocino.

Solo claras \$20 - Vegetales extra \$20 - Tocino extra \$30

HUEVOS ÁRABES (3 pz) \$220

Huevos fritos servidos en una cazuela de barro, con za'atar,
jamón de pierna, chile serrano, pan pita y jocoque fresco.

Extra pan pita \$30 - Extra jocoque \$30

HUEVOS MOTULEÑOS (2 pz) \$180

Huevos estrellados servidos sobre una tostada de maíz frita,
con frijoles refritos y bañados con una salsa roja con chícharos,
jamón de pierna y plátanos fritos.

OMELETTE OTELO (3 pz) \$180

Omelette de claras relleno de queso de cabra, arúgula, tomates
deshidratados, salchicha especiada y aceitunas negras. Se sirve con
ensalada y encurtido de vegetales.

SÁNDWICHES ARTESANALES EN PAN CHAPATA

Acompañados de crujientes papas fritas.

SERRANO BLUE \$230

Arúgula baby, aguacate,
queso azul y jamón serrano.

PAVO SUPREME \$230

Jamón de pavo, queso manchego, aguacate,
lechugas frescas, jitomate, y un toque de mayonesa.

POLLO OLIVO \$220

Pechuga asada al olivo, lechugas frescas,
jitomate, aguacate y mayonesa ligera.

VEGGIE GRILL \$180

Pimientos asados, zucchini grillado, aguacate,
lechugas frescas, jitomate, y aceite de oliva.

BUNKER



CENAS

Desde la 1 pm



THE BUNKER
INDOOR GOLF·BAR

PARA PICAR

GUACAMOLE TRADICIONAL \$210

Decorado con pico de gallo fresco, hojas de cilantro, chile serrano y queso panela asado.

CAMARONES ROCA CON ADEREZO SPICY SRIRACHA \$260

Camarones tempura servidos con una mayonesa spicy, limón Eureka, sriracha y ajonjolí negro.

PAPAS PROVENZAL \$170

Papas con ajo, perejil y paprika.

ALITAS (350 g) \$260

Se sirven con bastones de apio, bastones de zanahoria y papas fritas.

Salsas a elegir:

Buffalo, BBQ o salsa Heat (salsa de tamarindo estilo thai).

Aderezo para acompañar: blue cheese o ranch.

BONELESS (300 g) \$260

Pollo empanizado bañado con salsas de tu preferencia. Se sirven con bastones de apio, bastones de zanahoria y papas fritas.

Salsas a elegir: Buffalo, BBQ o salsa Heat (de tamarindo).

Aderezo para acompañar: blue cheese o ranch.

Aderezo o salsa extra \$40

Crudités extras (apio y zanahoria) \$40

DEDOS DE QUESO \$190

6 pz de queso manchego empanizados.

Acompañados con hoja de lechuga y aderezo de chipotle

PLATÓN BUNKER \$650

Nuestro hole in one

1 orden de boneless con 2 salsas a tu elección,
1 sandwich de pavo supreme partido en 4 porciones,
5 dedos de queso y
300 grs de papa fritas al centro.

HAMBURGUESAS

JUICY LUCY \$290

200 g de carne con receta de la casa rellena de queso cheddar, lechuga, cebolla morada, jitomate y mayonesa. Se sirve con papas fritas.

SMOKED BACON \$295

200 g de carne con receta de la casa, queso cheddar, tocino ahumado, aros de cebolla y salsa BBQ.

Se sirve con papas fritas o aros de cebolla.

BLUE CHEESE \$295

200 g de carne con receta de la casa, queso manchego, mix de hongos y aderezo blue cheese.

Se sirve con papas fritas.

PIZZAS CLÁSICAS

PIZZA MARGARITA \$225

Salsa pomodoro, queso mozzarella rallado, tomate bola y hojas de albahaca.

PIZZA PEPPERONI \$250

Salsa pomodoro, queso mozzarella rallado y pepperoni.

PIZZA 4 QUESOS \$295

Salsa pomodoro, queso mozzarella rallado, queso grana padano, queso de cabra y blue cheese.

JAMÓN SERRANO \$320

Salsa pomodoro, queso mozzarella rallado, queso de cabra natural, tomate cherry, arúgula, jamón serrano y reducción de balsámico.

SÁNDWICHES ARTESANALES EN PAN CHAPATA

*Acompañados de
crujientes papas fritas.*

LOS DE LA CASA

ENSALADA CÉSAR CON POLLO \$190

Mix de lechugas, croutones, tomate cherry aderezo césar y pollo a la plancha.

TACOS DE ARRACHERA CON QUESO (3 pz) \$280

Tacos de arrachera a la plancha gratinados con queso manchego, cebollas cambray caramelizadas, chiles toreados y encurtido de rabanitos.

CHORIPAN CON PAPAS FRITAS \$190

Chorizo argentino sobre pan, lechuga, jitomate y chimichurri. Se sirve con papas fritas.

PECHUGA DE POLLO AL GRILL \$290 (Opción fit)

280 gr de suprema de pollo marinada al limón sellada al grill acompañada de ensalada verde y papa cambray rústica adobada.

MILANESA NAPOLITANA DE POLLO \$340

Milanesa de pollo bañada con salsa pomodoro, gratinada con queso manchego, rodajas de jitomate, orégano y ajo. Se sirve con papas fritas.

SERRANO BLUE \$230

Arúgula baby, aguacate, blue cheese y jamón serrano.

PAVO SUPREME \$230

Jamón de pavo, queso manchego, aguacate y toque de mayonesa.

POLLO OLIVO \$220

Pechuga asada al olivo, lechugas frescas, jitomate, aguacate y mayonesa ligera.

VEGGIE GRILL \$180

Pimientos asados, zucchini grillado, aguacate y aceite de oliva.

POSTRES

GALLETAS OREO FRITAS \$190

Galletas oreo en mezcla de hot cakes fritas, acompañadas de helado de vainilla y jarabe de chocolate.

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA \$190

Clásico brownie de chocolate servido con una bola de helado de vainilla, frutos rojos y nueces picadas.

HELADOS ARTESANALES \$150

2 bolas de helado artesanal (vainilla, chocolate o limón).

*** Todas nuestras proteínas son pesadas en crudo.
El consumo de alimentos crudos es responsabilidad exclusiva del cliente.*