



BUNGALOWS

PUNTA UVA

BUNGALOWS  
PUNTA UVA



# ENTRADAS FRIAS

## COLD ENTRADES

### **Trilogía de Ceviches** **Ceviches Trilogy**

Ceviche de pescado estilo peruano, con nuestro toque caribeño, ceviche de camarón, ceviche de pejibaye con palmito.

Peruvian style fish ceviche, with our Caribbean touch, shrimp ceviche, pejibaye ceviche with hearts of palm.

₡ 7.500

---

### **Coctel de camarones** **Shrimp Cocktail**

Camarones jumbo acompañados con clamato y salsa golf, con sifles de platano verde, chips de yuca y fruta de pan.

Jumbo shrimp served with clamato and golf sauce, with green banana sifles, yucca chips and breadfruit.

₡ 9.500

---

### **Tiradito de Pescado**

Filet de pescado laminado marinado con mezcla cítrica de la casa, limón, mandarina y jengibre, ligeramente picante con chile panameño, acompañado con chips de yuca, malanga y platano verde

Laminated fish fillet marinated with a house citrus mix, lemon, tangerine and ginger, slightly spicy with panamanian chili, accompanied with yucca, taro and green banana chips

₡ 6.500

## **Escoviche**

Receta caribeña hecha en casa  
Homemade Caribbean Recipe

₡ 4.500

---

## **Carpaccio de Salmon Salmon Carpaccio**

Finas rebanadas de salmón, marinadas con aderezo cítrico de mandarina y limon, alcaparras, lascas de parmesano y brusquetas

Thin slices of salmon, marinated with citrus tangerine and lemon dressing, capers, parmesan flakes and bruschettas

₡ 6.500

---

## **Carpaccio de Res Beef Carpaccio**

Finas rebanadas de carne de res, con salsa pesto, alcaparras, lascas de parmesano y brusquetas

Thin slices of beef, with pesto sauce, capers, parmesan flakes and bruschettes

₡ 6.500

---

## **Ensalada Capresse Capresse Salad**

Rebanadas de tomate pera, con queso mozzarella frescos, albahaca, salsa pesto y reducción de vinagre balsámico

Tomato slices, with fresh mozzarella cheese, basil, pesto sauce and balsamic vinegar.

₡ 6.500

BUNGALOWS  
PUNTA UVA



## Ensalada Jardín

Mezcla de lechugas, palmito grillado, pejibaye, tomate cherry, cebolla roja, queso mozzarella fresco, gajos de mandarina, con aderezo de maracuyá

Mix of lettuce, grilled palm heart, pejibaye, cherry tomato, red onion fresh mozzarella cheese, mandarin orange wedges, with passion fruit dressing

₡ 6.500

---

## ENTRADAS CALIENTES HOT ENTRADES

### Trilogía Caribeña

Canastitas de platano verde, uno con camarones, con pulpo, pescado, rebosados en salsa caribeña, perfumado con chile panameño

Green banana baskets, one with shrimp, with octopus, fish, topped with Caribbean sauce, scented with Panamanian chili

₡ 7.500

---

### Taco de pescado Taco Fish

Tres tortillas de maíz fritas, tiras de pescado empanizado, ensalada criolla, con aderezo mango chipotle.

Three fried corn tortillas, tempura fish strips, Creole salad, with mango chipotle dressing.

₡ 4.500

# PASTAS

## **Pasta Alfredo con pollo y hongos** **Alfredo pasta with chicken & mushrooms**

Pasta de su elección, con tiras de pollo parrillado y champiñones salteados rebosados en salsa Alfredo

Pasta of your choice, with grilled chicken strips and sautéed mushrooms topped with Alfredo sauce

₡ 8.500

---

## **Pasta Inferno**

Pasta fettucini con camarones jumbo salteados con ajo, chile en escamas, tomate cherry y hongos

Fettuccine pasta with jumbo shrimp sautéed with garlic, chili flakes, cherry tomato, mushrooms

₡ 10.500

---

## **Spaguetti aglio Olio**

Spaguetti con ajo y aceite de oliva, albahaca fresca

Spaghetti with garlic and olive oil, fresh basil

₡ 7.500

# PLATOS FUERTES

## MAIN DISHES

### **Langosta al Gusto** **Lobster to taste**

850-1kg

₡ 26.500

---

### **Rondon con mariscos**

Especialidad de la casa, mariscos y langosta cocinados en su caldo, con leche de coco, ligeramente picante, acompañado de bastones de yuca frita.

House specialty, seafood cooked in its broth, with coconut milk, slightly spicy, accompanied by fried yucca sticks.

₡ 12.000

---

### **Lomito Punta Uva** **Punta Uva Tenderloin**

Medallón de lomito acompañado de chimichurri de la casa, coronado con pincho de camarón jumbo, vegetales al grill, y canasta de rice & beans

Tenderloin accompanied by house chimichurri, topped with a jumbo shrimp skewer, grilled vegetables, and a basket of rice & beans.

₡ 12.000



BUNGALOWS  
PUNTA UVA



# PARRILLA GRILL

## **Cowboy Steak**

750 grm de carne Angus, acompañado de vegetales al grill,  
papa al horno con crema agria de la casa

750 grm of Angus meat, accompanied by grilled vegetables,  
baked potato with sour cream of the house

₡ 21.000

---

## **Rib Eye Angus**

Rib Eye Angus 350grm acompañado con vegetales salteados o  
ensalada, cebolla caramelizada y papa al horno o arroz salvaje con  
crema agria, cebollino y chile morrón

Rib Eye Angus 350grm accompanied with sauteed vegetables  
or salad, caramelized onion and baked potato or rice savage  
with sour cream, chives and bell pepper

₡ 16.500

---

## **Pollo a la parrilla Grilled chicken**

Pechuga de pollo a la parrilla, acompañada con ensalada o vegetales  
acompañado con chile morrón y papa al horno o arroz salvaje

Grilled chicken breast, served with salad or vegetables  
served with bell pepper and baked potato or savage rice

₡ 8.500

---

## **Costillas BBQ BBBQ Ribs**

Delicosas costillas con nuestra salsa especial BBQ y tamarindo.

Delicious ribs with our special BBQ and tamarind sauce.

₡ 12.500

BUNGALOWS  
PUNTA UVA





**BUNGALOWS**  
PUNTA UVA

 Bungalows\_PuntaUva

 Bungalows Punta Uva

 (506) 6122-6876

 4000 - 0844