



APPETIZERS

Croquetas de rabo de toro - 12,50€

Panzerotti di Procheta:

Empanaditas Italianas de Pierna Ibérica Asada, Mozzarella, Aceitunas, Emmental y Parmesano - 15,50€

Baba Ganoush:

Berenjena asada a la Libanesa, con Tahina, Hierbas y Granada - 12,60€

Ensaladilla Kiev Cítrica:

Acevichada de Patata, Asadillos y Ventresca, con un Toque de Lima y Cilantro - 15,50€

Guacamole con Totopos:

Totopos Caseros de Maíz con Guacamole en Molcajete - 15,50€

Siracha Mayo Baby Papas:

Patatas Baby Asadas con Mahonesa de Siracha y Wakame - 14,50€

Crush de Camembert:

Saquito Crujiente de Queso Camembert con Miel, Pistachos, Cebolla Dulce y Tomate Confitado - 18€

Finger Baby Back Ribs:

Costillitas de Cerdo Duroc con Asian - Honey BBQ - 18€

Langostinos de Kellogg's:

Langostinos en Tempura con Kellogg's y Mahonesa Japonesa de Kimchi - 24€



SO FRESH!

Burrata al Rosmarino:

Aliñada al Romero con Tomates de Temporada - 16,50€

Ensalada Thai de Langostinos:

Langostinos en Tempura, Mango, Aguacate, Tomate Cherry, Pepino, Zanahoria, Apio con Aliño Thai Agri-Picante con Jengibre y Lemongrass - 17,50€

Crispy Chicken Caesar:

Con Pollo de Corral, Bacon, Croutons, Parmesano y Bálamico - 16,50€

Spicy Salmon Bowl:

Salmon Salvaje, Arroz Thai, Mango, Pepino, Wakame, Cebolla Encurtida, Gengibre Rosa y Tobico. Con Togarashi Dressing y Siracha mayo - 18,50€



BULLA

DINE + DANCE

PIZZAS

Pizza Especial Bulla:

Tomates Cherry Confitados, Ajo Arrebatado y Orégano - 14,50€

Pizza Cacio e Pepe:

Mozzarella, Pecorino, Parmesano, Scamorza, Provolone, Pimienta y Ajo Negro - 16€

Pizza Mortadela y Pistaccio:

Con Mortadela de Bologna, Pistaccio, Cebolla Roja - 16€

Pizza Salami Picantella & Tapenade:

Base de Tomate, Salami Picantella y Tapenade Con Aceituna Kalamata - 16,50€

Pizza Prosciutto e Funghi:

Con Jamón Cotto Italiano, Setas Portobello confitadas y Rucula - 15,50€

Pizza Salsiccia & Scamorza:

Longaniza Fresca Siciliana y Mozzarella Ahumada - 16€

Pizza BBQ Coreana con Pollo:

Con Salsa de Barbacoa Coreana Casera Samjang, Pollo Mechado y Cebolleta China - 16,50€

Pizza Pera, Gorgonzola y Trufa:

Guanciale con Pecorino Romano Trufado - 18€

Pizza Blanca de Gorgonzola y Foie:

Pizza Blanca con Mi-cuit de Foie de Pato, Mozzarella, Gorgonzola, Tomates Confitados y Crema Balsámico - 16,80€



SPECIALS!

Albóndigas de Chorizo Criollo:

Albóndigas de Chorizo Criollo y Presa Ibérica con salsa Sweet Chili y Patatas Fritas - 16,50€

Kobe Pork:

Cerdo Iberico Asado Lentamente al Pedro Ximenez Acompañado de Patatas Fritas - 24€

Salpicón de Lomo:

Salpicón Verde de Lomo de Vaca al Estilo Mexicano con Aguacate Machacado y Patacón de Plátano Macho - 27,00€



PASTAS

Spaguetti La Auténtica Carbonara:

Guanciale, Queso Pecorino y Huevo - 18€

Sexy Pasta:

Fusilli en Papillote con Salsa de Tomates de Temporada, Pesto, Mozzarella y Parmesano - 19€

Lasaña de Angus con Queso Scamorza:

Gratinada al Horno - 18€

Mac & Cheese Trufados:

Curly Macarroni con Salsa de tres Quesos Cheddar y Tartufata - 18€

Cannelloni de Rabo de Toro:

Pasta Fresca Rellena de Rabo de Toro con Salsa de Foie y Reducción de Pedro Ximenez - 17,50€

Fagotinis de Pera y Ricotta:

Saquitos de Pasta Fresca Rellenos de Pera y Queso Ricotta con Salsa de Gorgonzola, Trufa y un toque de Foie - 16,50€



POSTRES

Panna Cotta de Chocolate Blanco:

Con Frutos Rojos y Crumble de Galleta Caramelizada - 7€

Sartencita de Cookies:

Cookie Americana con Helado de Vainilla y Chocolate Fundido - 9€

Saquito de Nutella con Helado de Vainilla:

Relleno de Nutella con Crumble de Galleta - 8,50€

Tiramisú de Té Matcha y Fresas:

Con Matcha, Fresas y Leche de Coco - 9€

Tarta Fondant:

Tarta de Fondant de Chocolate y Helado de Vainilla - 9€



COCKTAILS

Margarita:

Tequila, Triple Seco, Zumo de Limón - 12€

Spicy Cubanito:

Ron Don Q Cristal, Mango, Lima, Hierbabuena, Bitter de Guindilla y Ginger Ale - 12€

Negrito Cimarrón:

Diplomatico Mantuano, Ron Blanco, Zumo de Piña, Cordial de Frambuesa y Naranja, Falernum y Licor de Litchi - 12€

Piña Shakeada:

Ron Don Q Cristal, Zumo de Piña, Leche de Coco, Mango, Zumo de Arandanos y Cordial de Almendra Agavera - 12€

Lichee Martini:

Vodka, Licor de Lychee, Martini Bianco y Lima - 12€

Beso Mezcalito:

Mezcal Gusano Rojo, Ron Brugal, Maracuya, Zumo de Mandarina y un toque de Jalapeño - 14€

No mámes:

Corralejo Blanco, Maracuyá, Cordial de Almendra y Jengibre, Triple Seco, Clara y Bitter de Pomelo - 18€

Aperol Appassionato:

Aperol, Vodka, Maracuya, Zumo de Lima y Clara - 12€

Hugo Spritz:

St. Germain (Licor de flor de Sauco), Proseico, Soda y Hierbabuena - 12€

Drama Queen:

Pisco Demonio de los Andes, Licor de Lima Kaffir, Cordial de Supasawa y Polvo de Plata - 12€

Drive me Bananas:

Licor de Plátano, Shrub de Mango, Ginger Ale y Espuma de Naranja - 12€

Berry Fields:

Gin, Pepino, Lima, Frutos Rojos y Shrub de fresa - 14 €

Mojito con Red Bull de Sandía:

Ron, Lima, Hierba buena, Red Bull de Sandía - 14€

Frozen Daiquiri Fresa:

Ron Bacardi Blanco, Zumo de Lima Natural y Fresas - 12€

REFRESCOS Y AGUAS

Coca Cola / Light / Zero / Zero Zero - 3,50€

Agua Solen de Cabras - 3,50€

Fanta Limón / Naranja - 3,50€

Agua San Peregrino o.5L - 4,50€

Nestea / Aquarius / Trina - 3,60€

Tónica Royal Blys - 3,50€

Tónica de Schweppes Premium - 4€

Red Bull - 5€

CERVEZAS

Mahou Barril - 3,80€

Mahou 5* Tercio - 4€

Estrella Galicia 1906 - 4€

Alhambra 1925 - 4,50€

Mahou Tostada O'O (sin alcohol) - 4,50€

Corona - 4,50€

Ladrón de manzanas - 4€

VINOS ROSADOS

Begonia Rose:

D.O Rioja - 4€ / 24€

Minuty:

A.O.C. Côtes de Provence - 25€

Quelias Rose:

2024 Quelias Rosé Cigales D.O. - 22€

VINOS ESPUMADOS

Benjamin Villarnau:

D.O Cava - 10€

Villarnau Brut Nature:

A.O.C Champagne - 120€

Moët Chandon:

A.O.C Champagne - 80€

Moët Chandon Rose:

A.O.C Champagne - 80€

Dom Pérignon Brut Champagne - 300€

VINOS TINTO

Begonia Crianza:

D.O.C Rioja - 4€ / 22€

Begonia Reserva:

D.O.C Rioja - 36€

Pruno:

Crianza, D.O Ribera del Duer - 28€

Pinna Fidelis Roble:

D.O Ribera del Duero - 2,50€/24€/26€

Pago de Capellanes:

Crianza D.O Ribera del Duero - 45€

Habla del Silencio:

Tierras de Extremadura - 28€

Noc Mernat:

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah - 30€

Sangria Bulla:

Tempranillo, Ron Añejo, Triple Seco, Ginebra, Fresas, Melocoton, Naranja, Limon, Azucar de Caña Integral y Hierbabuena - 28€

Azpilicueta:

D.O Rioja - 26€

VINOS BLANCOS

A. Finca Constancia - Verdejo Sauvignon Blanc:

Vino de la Tierra de Castilla - 3,80€ / 23€

Beronia Rueda:

D.O Rueda - 4€ / 25€

Marieta Albariño:

D.O Rias Baixas - 4,50€ / 26 €

Mara Godello:

D.O Monterrei - 26€

Novio Perfecto:

Moscatel D.O Valencia - 25€

Alma Atlantida:

Albariño, Modelo Frizzante - 26€

Vioagner, Bodegas Prieto Pariente:

VT. Castilla y León - 32€

Terras Gaudas:

Albariño D.O. Rías Baixas - 34€

O Luar Dor Sil:

Modelo, D.O Valdeorras - 35€

Alcorta - 23€