

ENTRADAS

CEVICHE DE PESCADO **\$219**

(100 gr. aprox) Pesca del día con mezcla de jícama, pepino, aguacate y aceite de oliva aromatizado al limón, con chile piquín.

ROLLO DE RIB EYE **\$229**

(200 gr. aprox) Montado sobre queso fundido y tortillas hechas a mano.

CARPACCIO DE SALMÓN MÉXICO **\$319**

(180 gr. aprox) Finas láminas de salmón con aceite de oliva, limón, alcaparra y rodajas de serrano.

TOSTADAS DE ATÚN FRIDA (1 PZA) **\$109**

(60 gr. aprox) Aderezo de cilantro y aguacate, atún marinado, poro y zanahoria fritos, germen de girasol y salsa de chiles secos, todo servido en una exquisita tostada al horno hecha en casa.

CAZUELA DE LENGUA **\$269**

(150 gr. aprox) Exquisita preparación en salsa martajada, flameada con mezcal y tuétano, acompañadas de tortillas y tostadas ribeteadas.

QUESO FUNDIDO NATURAL **\$159**

(200 gr. aprox) Mezcla de queso oaxaca y queso manchego, servido con tortillas hechas a mano y acompañada con salsas de la casa. Agrega hongos de temporada por \$29 o chorizo rojo o verde por \$39.

ALCACHOFA A LAS BRASAS **\$269**

(340 gr. aprox) Con queso panela asado, aderezo de crema ácida y chiltepín.

ESQUITES VERDES CALLEJEROS **\$129**

(190 gr. aprox) Granos de elote acompañados con caldito especial de La Bikina, mayonesa, queso fresco, limón y chilito de la casa.

AGUACHILE DE CAMARÓN (6 PZAS) **\$189**

(110 gr. aprox) Camarones pasados por brasa en aguachile con chile manzano, aguacate, cebolla, chips de plátano y cerveza.

BEBIDAS DE LA FAMILIA

Coca-Cola

Refrescos

Coca-Cola Original
Coca-Cola Sin Azúcar
Coca-Cola Light
Sprite
Franta
Mundet

Menú



- CARPACCIO LOMO DE RES VILLA** \$399
(120 gr. aprox) Finas láminas de carne USDA PRIME, acompañado de queso parmesano, tomate cherry, arúgula con nuestro aderezo especial de mostaza dijón.
- TUÉTANOS AL AHUMADOR** \$349
(750 gr. aprox) Tuétanos asados acompañados de chorizo norteño hecho en casa, frijol y esquite. Servido con tortillas hechas a mano.
- CHICHARRÓN DE RIB EYE** \$289
(150 gr. aprox) Sobre guacamole con un toque de xnipec.
- TÁRTARA DE ATÚN PORFIRIATO** \$299
(200 gr. aprox) Fresco atún importado en cubos, marinado con soya jengibre, miel de piloncillo y aguacate, servido con tostadas al agua chile hechas a mano.

SOPAS

- JUGO DE CARNE CARRANZA** \$159
(150 gr. aprox) Sazonado con las mejores carnes, acompañado de cilantro, cebolla y chile serrano al gusto (agrega un shot de jerez Tío Pepe, pídelo a tu mesero).
- SOPA DE HONGOS MARQUESA** \$109
(180 gr. aprox) Caldo de zetas y nopales criollos.
- SOPA DEL DÍA** \$109
(150 gr. aprox) Pregunta a tu mesero por la selección especial del chef.
- SOPA AZTECA CON BOLITAS DE TORTILLA AZUL** \$109
(250 gr. aprox) Con caldillo de tomate, queso asadero, aguacate, chile guajillo y nevado de queso cotija.
- CONSOMÉ VERDE** \$109
(180 gr. aprox) Jugo de pollo con verduras, brócoli, calabaza, ejote y espárragos.



Menú



ENSALADAS

- BETABEL CON QUESO DE CABRA** **\$159**
(200 gr. aprox) Betabel rostizado, con nueces caramelizadas, queso de cabra ceniza y mayonesa de tuna, con un toque de aderezo de Cilantro.
- BIKINA CAPRESSE** **\$159**
(260 gr. aprox) Queso panela, jitomate, vinagreta mulata acompañada con epazote frito.
- LA DEL HUERTO** **\$149**
(260 gr. aprox) Combinación de lechugas, tomate cherry, flor de calabaza, cebolla, camote frito crujiente y pepitas asadas en una reducción de chile ancho y piloncillo.
- CÉSAR** **\$169**
(290 gr. aprox) Aderezo especial de La Bikina a la brasa y mix de lechugas. Agrega pollo (60 gr.) por \$49 o camarones a la plancha (60 gr.) por \$69.

PLATOS FUERTES

- LONJA DE SALMÓN AL ESQUITE 250 GR** **\$419**
Terminado al horno con mayonesa de morita, esquites, queso rallado y chile piquín.
- MOLCAJETE LA BIKINA 295GR** **\$399**
Arrachera, chorizo rojo, nopal, queso panela, cebolla cambray, salsa martajada y chicharrón, todo acompañado con nuestras tortillas hechas a mano y salsa La Bikina.
- ATÚN EN COSTRA LA ORGULLOSA 200GR** **\$399**
Atún cocinado al término, con costra de pistache, acompañado de mix de lechugas en salsa ponzu.
- PARRILLADA DE LA MILPA 200** **\$199**
Portobello, zanahoria, calabaza, brócoli, jitomate y mix de pimientos con aderezo de verduras



Menú



CHAMORRO ROSTIZADO EN SU JUGO 600gr \$419

Chamorro rostizado en su jugo acompañado de frijoles Zapata, guacamole y salsa Xnipec.

PULPO ZARANDEADO CONQUISTA 300GR \$489

Pulpo yucateco marinado, acompañado con puré de maíz tatemado, coliflor morada y chips de ajo.

SUPREMA DE POLLO A LA MOSTAZA 250GR \$249

Suculenta pechuga a la mostaza, acompañada de espárragos a la almendra.

PULPO A LA BRASA PIPERADE BIKINA 300GR \$489

Pulpo yucateco marinado a la braza con aceite de finas hierbas, acompañado de piperade y espárrago almendrado.

TORTA DE MILANESA DE SIRLOIN 250gr \$189

Deliciosa torta de milanesa de Sirloin con costra de queso manchego servidos en pan de agua, aderezo de mayonesa morita, aguacate y jitomate servido con un side de chiles en escabeche hecho en casa.

CORTES

FILETE DE RES 200gr \$499 600gr \$1229

Filete de res Certified Angus Beef flameado, acompañado con huevo de codorniz, montado en bloque de sal.

Rib Eye 300gr \$519 800gr \$1249

Delicioso Rib Eye certified Angus Beef, cocido al carbón en nuestro jospier.

TOMAHAWK FLAMEADO AL MEZCAL \$1799 AL TEQUILA \$1999

(1000 gr. aprox) Delicioso corte certified Angus Beef cocinado a las brasas sazonado con una mantequilla especial de la casa.

COWBOY FLAMEADO AL MEZCAL 1000GR \$1,899

Exquisito Rib Eye Angus Beef con hueso cocinado a las brasas.

ARRACHERA CON PAPAS TRUFADAS 350GR \$399

Deliciosa arrachera marinada estilo sonora acompañada de papas fritas trufadas con un toque de parmesano.



Menú



GUARNICIONES

CEBOLLITAS CAMBRAY (5 PZAS) \$149

(150 gr. aprox) Confitadas en el asador con tuétano.

PAPA TRUFA \$229

(200 gr. aprox) Papas fritas con mantequilla de hierbas, parmesano y paprika.

ESPÁRRAGOS AL CARBÓN (5 PZAS) \$229

(130 gr. aprox) Salteados y sazonados al estilo La Bikina, acompañados con mayonesa de tuna.

GUACAMOLE OAXACA \$199

(140 gr. aprox) Preparado en mesa con aguacate, cebolla, jitomate, aceite de olivo, sal fina, limón y unos exquisitos chapulines asados.

COLIFLOR A LAS BRASAS \$199

(220 gr. aprox) Terminada al horno, envuelta en hoja de plátano, bañado con vinagreta mulata, mayonesa de chiles toreados y queso cotija.

PAPA SOUFFLÉ \$229

(150 gr. aprox) Deliciosas porciones de papas doradas sazonadas con el mix especial de la casa.

TACOS

EL FAVORITO DE ZAPATA (1 PZA) \$99

(60 gr. aprox) Rib eye con tripita frita terminado a punto crujiente con pico de gallo y piña, acompañado con nuestra salsa chiltepín.

LECHÓN (1 PZA) \$149

(75 gr. aprox) Ahumado al mezquite y confitado sobre guacamole y salsa Xnipic

TRIPA (1 PZA) \$89

(60 gr. aprox) Crujiente tripa dorada acompañada con cebolla, cilantro y salsa de chiles secos, servido en nuestras tortillas hechas a mano.

MILANESA COSTRA DE MANCHEGO (1 PZA) \$89

(60 gr. aprox) Deliciosa milanesa de res, acompañada de pico de gallo y aguacate, servida en nuestra tortillas recién hecha a mano.



Menú



CAMARÓN ALTANERO (1 PZA) \$99
(50 gr. aprox) Camarón sazonado servido con mayonesa y una emulsión especial de habanero, col y zanahoria.

TACO DE RIB EYE (1 PZA) \$119
(60 gr. aprox) Rib Eye a la brasa sazonado con nuestro toque mexicano.

POSTRE

PAN DE ELOTE HECHO EN CASA \$249
(385 gr. aprox) Gluten free, acompañado de helado de mazapán, mermelada de jitomate y huitlacoche, espolvoreado con azúcar glass.

VOLCÁN DE CHOCOLATE OAXAQUEÑO \$199
(120 gr. aprox) Servido con salsa de chocolate y cajeta, crumble de pistache con chile ancho, helado de plátano y decorado con frutos rojos.

CHURROS MEXICANOS LA BIKINA \$149
(180 gr. aprox) Doraditos con azúcar y canela, servidos con helado de choco-mezcal, salsa de cajeta y chocolate, frutos rojos y obleas tradicionales.

MACETA DE CHOCOLATE, FRUTOS Y FLORES \$299
(180 gr. aprox) Delicioso mousse de chocolate amargo, espolvoreado con tierra de galleta y troncos de chocolate, acompañado de helado de palomitas de maíz.

TARTA DE MANZANA CAMELIZADA \$299
(440 gr. aprox) Servido sobre una base de waffle flameada con Zoco Pacharan y salsa de cajeta y espolvoreado con hojuelas de dulce de leche, servida con helado de violetas y limón.

ESKIMAL \$249
Elaborado con Licor 43 horchata, espolvoreado con canela, servido con mini panquecito de elote hecho en casa.

ATE DE GUAYABA Y MANCHEGO \$189
(150 gr. aprox) Acompañado de frutos rojos.

