La Bikina

QUITO

MENÚ

LA BIKINA

LA BIKINA SE ORIGINA EN EL PALENQUE MEXICANO, UN LUGAR DONDE SE FUSIONA GASTRONOMÍA, COCTELERÍA Y ENTRETENIMIENTO DE ALTO NIVEL.

EXPERIENCIA

ES LA PALABRA CLAVE DE ESTE PROYECTO. NOS INTERESA QUE DISFRUTES CON TODOS TUS SENTIDOS LOS DETALLES QUE PRESENTAMOS DURANTE TU VISITA.

HORARIO

MARTES A SÁBADO

12H30 A 04H00

@labikina_quito

LA BIKINA

GASTRONOMÍA

| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA |

Entradas

ENSALADA VEGETARIANA CON PORTOBELLOS **$11.50**
Mezcla fresca de vegetales orgánicos y portobellos salteados
Fresh mix of organic vegetables with sautéed portobello mushrooms.

ENTRAÑA **$15.00**
Tierno, jugoso y con mucho sabor, un corte que abrirá tu apetito, servido en término medio, como debe ser
Tender, juicy and full of flavor, a cut that will whet your appetite, served medium-rare, as it should be

CEVICHE MIXTO **$15.50**
Pescado, calamar y camarón en una base de limón y maní, finas hierbas acompañado de pepinillo, mix de pimientos, crocante de camote y aguacate fresco.
Fish, squid, and shrimp in a bright lemon–peanut dressing with fine herbs, served with pickled cucumber, mixed peppers, crispy sweet potato, and fresh avocado.

QUESADILLA DE POLLO CON SALSA TATEMADA **$15.00**
Quesadilla rellena de pollo desmechado y queso manaba, acompañada de una salsa roja tatemada.
Shredded chicken and Manaba cheese quesadilla, served with a fire-roasted red salsa.

QUESADILLA DE CHORIZO AMBATEÑO **$15.00**
Tortilla rellena de chorizo y queso manaba fundido, servida con salsa roja tatemada.
Tortilla filled with chorizo and melted Manaba cheese, served with a fire-roasted red salsa.

QUESADILLA DE CAMARÓN EN SALSA VERDE **$15.00**
Tortilla rellena de camarones salteados con queso manaba, acompañada de una salsa de tomatillo.
Tortilla filled with sauteed shrimp and Manaba cheese, served with a tomatillo salsa.

LA CARNE DE BURRO NO ES TRANSPARENTE **$15.00**
Burrito relleno de proteína a elección, arroz y guarniciones clásicas.
Burrito filled with your choice of protein, rice, and classic fixings.

CHISTORRA A LO POBRE **$18.00**
Con un toque de alioli ahumado y una mayonesa de chipotle, acompañado de chauchas fritas, huevo frito y brotes frescos.
With a touch of smoked aioli and chipotle mayo, served with fried green beans, a fried egg, and fresh sprouts.

AGUACHILE DE LOMO **$21.50**
Lomo fino, acompañado de su salsa rustica pero sutil picosa con toques dulces y citricos, terminado con aguacate fresco, tajín y green de rucula.
Tenderloin, accompanied by its rustic but subtly spicy sauce with sweet and citrus touches, finished with fresh avocado, tajin and arugula greens.

| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA |

Para Compartir

TOTOPOS LA BIKINA **$15.00**
Totopos acompañados de chili de carne y frejol gratinados con queso.
Tortilla chips served with chili de carne and beans, topped with melted cheese.

FAJITA (DOS PERSONAS) **$18.00**
Fajitas de res, pollo o mixtas, servidas con guacamole, pico de gallo, queso y lechuga fresca.
Beef, chicken, or mixed fajitas, served with guacamole, pico de gallo, cheese, and fresh lettuce.

TABLA DE CARNES (DOS PERSONAS) **$35.00**
Pollo, chicharron, tira de asado y lomo fino, acompañados de papas fritas y chimichurri.
Chicken, pork rinds, short ribs and tenderloin, accompanied by french fries and chimichurri.

MAR Y TIERRA (DOS PERSONAS)
Lomo de res, pollo, camarones y pulpo a la parrilla sobre jalapeño tatemado y chimichurri con papas fritas. **$35.00**
Grilled beef tenderloin, chicken, shrimp, and octopus over fire-roasted jalapeño and chimichurri, served with French fries.

Tacos

VEGETARIANO **$12.50**
Mezcla de vegetales salteados con portobello a la parrilla, con salsa de tomatillo y aguacate.
A mix of sautéed vegetables with grilled portobello, topped with tomatillo sauce and avocado.

CHORIZO AMBATEÑO **$12.50**
Dorados y crujientes, se sirven con cebolla recién picada, cilantro fresco y papas fritas en cubo.
Golden and crispy, served with freshly chopped onions, fresh cilantro, and diced fries.

AL PASTOR **$12.50**
Carne de cerdo marinada en achiote y típicas especias mexicanas, acompañado de trozos de piña asada, cebolla encurtida y cilantro fresco, servido con tortilla de maíz y salsa de la casa.
Pork marinated in achiote and typical Mexican spices, accompanied by pieces of grilled pineapple, pickled onion and fresh cilantro, served with corn tortilla and house salsa.

| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA |

Tacos

COCHINITA PIBIL **$13.50**

Carne de cerdo deshilachada marinada en achiote, naranja, chile, sal y pimienta cocinada en hojas de platano, servida en su tortilla de maíz con cebolla encurtida y salsa de la casa.

Achiote-marinated pulled pork cooked with orange, chile, salt, and pepper in banana leaves, served on a corn tortilla with pickled onions and house salsa.

BIRRIA **$14.50**

Carne de res deshebrada en un adobo potente de finas hierbas especias y chiles, servida en su jugo con tortilla de maiz y salsas de la casa.

Shredded beef in a bold adobo of herbs, spices, and chiles, served in its own juices with corn tortillas and house-made salsas.

TIRA DE ASADO **$15.00**

Delicioso asado de tira cocido en sus jugos acompañado de tortilla de maiz, guacamole y pico de gallo.

Delicious short rib roast cooked in its own juices, served with corn tortillas, guacamole, and pico de gallo.

CAMARÓN ESTILO ASIÁTICO **$15.00**

Camarones salteados en salsa de anguila y sésamo acompañado de col agridulce sobre una rica tortilla de maíz.

Sautéed shrimp in an eel and sesame sauce, served with sweet-and-sour cabbage over a warm corn tortilla.

Platos Fuertes

HAMBURGUESA **$16.00**

200 gr de carne de picaña con queso brie, salsa de tocino con cebolla, champiñones y vegetales, acompañado de papas fritas y jalapeño

200g of picanha meat with brie cheese, bacon sauce with onion, mushrooms and vegetables, accompanied by french fries and jalapeño.

POLLO AL GRILL **$17.50**

Filete de pollo acompañado de puré de papa y ensalada fresca.

Chicken fillet served with mashed potatoes and a fresh salad.

ARROZ TIJUANA (DOS PERSONAS) **$20.00**

Suave combinación entre la longaniza y chicharrón.

Smooth blend of longaniza sausage and crispy pork chicharron.

| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA |

Platos Fuertes

LOMO FINO DE RES **$25.00**
Lomo fino de res tapado con chiles secos, servido con papas fritas y vegetales salteados.
Beef tenderloin covered with dried chilies, served with French fries and sauteed vegetables.

MELOSO NEGRO (DOS PERSONAS) **$28.00**
Inexplicable pero rico, acompañado de camarón y pulpo lo vuelve único y delicioso.
Unexpected but delicious—served with shrimp and octopus for a truly unique flavor.

Sopas

SOPA AZTECA **$14.50**
Rica sopa de tortilla en caldo de jitomates, ajo y cebolla con tiras de tortillas de maíz frito y crema agria acompañado de cilantro fresco y aguacate.
A comforting tortilla soup made with a tomato, garlic, and onion broth, topped with crispy fried corn tortilla strips and sour cream, served with fresh cilantro and avocado.

Postres

TRES LECHES DE LA BIKINA **$8.00**
Bizcocho clásico bañado en una base de matcha con coco acompañado de un crumble de galleta y deliciosa toffee hecha en casa.
Classic sponge cake soaked in a matcha and coconut base, accompanied by a cookie crumble and delicious homemade toffee.

TIRAMISÚ DE HIGOS CON QUESO FRESCO **$8.00**
Reinterpretación con higos, queso fresco y cacao.
A reinterpretation featuring figs, fresh cheese, and cacao.

CHURROS CRUJIENTES **$8.00**
Churros espolvoreados en azúcar sobre una kennel de helado, acompañados de chocolate y dulce de leche.
Churros sprinkled with sugar on a kennel of ice cream, accompanied by chocolate and dulce de leche.

| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA |

Bebidas Soft

LIMONADA NATURAL	$3.50
AGUA FRESCA DE TAMARINDO	$4.00
AGUA FRESCA DE JAMAICA	$4.00
LIMONADA IMPERIAL	$4.50
LIMONADA MANGO ALBAHACA	$4.50
LIMONADA MANGO DURAZNO	$4.50
LIMONADA COCO	$4.50
LIMONADA PINK	$3.50
JUGO DE NARANJILLA	$4.50
JUGO DE TAMARINDO	$4.50
JUGO DE FRUTILLA	$4.50
JUGO DE MORA	$4.50
JUGO DE GUANÁBANA	$4.50
JUGO DE MANGO	$4.50
JUGO DE PIÑA	$4.50
JUGO DE MARACUYA	$4.50
CHAMOYADA (Granizado de mango con mora, chamoy hecho de casa y tajín)	$5.00

BATIDOS + $1.50

BEBIDAS - BOTELLA PERSONAL

DASANI - AGUA SIN GAS	$2.00
AGUA MINERAL	$2.50
EVIAN - AGUA SIN GAS	$3.50
SAN PELLEGRINO - AGUA CON GAS	$3.50
SPRITE	$3.50
COCA- COLA LIGHT	$4.00
COCA- COLA ZERO	$4.00
CINCHONA - GINGER ALE	$4.50
CINCHONA - AGUA TÓNICA	$4.50

| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA |

LA BIKINA

LA BIKINA

LA BIKINA

CÓCTELES

LA BIKINA

LA BIKINA

LA BIKINA

| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA |

Clásicos

MIMOSA **$8.50**
ESPUMANTE, ZUMO DE NARANJA

PADRINO **$12.00**
WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL
WHISKY Y AMARETTO

COSMOPOLITAN **$12.00**
VODKA SMIRNOFF RED No. 21
VODKA, TRIPLE SEC, JUGO DE CRANBERRY

CARAJILLO **$12.00**
LICOR 43, CAFÉ ESPRESSO

MARTINI **$12.00**
VERMOUTH EXTRA DRY

ESPRESSO MARTINI **$12.00**
VODKA SMIRNOFF RED No. 21
LICOR DE CAFÉ, CAFÉ ESPRESSO

NEGRONI **$14.00**
GIN, CAMPARI, VERMOUTH ROJO

PISCO SOUR **$14.00**
PISCO - ZUMO DE LIMÓN - CLARA DE HUEVO - ANGOSTURA - SYRUP

APEROL SPRITZ **$15.00**
APEROL
APEROL, ESPUMANTE Y AGUA CON GAS

CLOVER CLUB **$15.00**
GIN BOMBAY
CORDIAL FRAMBUESA, TIERRA FRUTOS ROJOS

WATERMELON GIN **$15.50**
GIN TANQUERAY LONDON DRY
GIN, RED BULL RED EDITION, ZUMO DE LIMÓN

JÄGERBOMB **$15.50**
JÄGERMEISTER
JÄGGERMEISTER, RED BULL

OLD FASHIONED **$15.50**
WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL
WHISKY, ANGOSTURA, AZÚCAR

| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA |

Clásicos

LONG ISLAND **$17.50**
RON - TEQUILA - GIN - VODKA - TRIPLE SEC - COCA COLA

BOULEVARDIER (NEGRONI JACK DANIEL'S) **$17.50**
JACK DANIEL'S
WHISKY, CAMPARI, VERMOUTH ROJO

BULLDOG **$18.50**
TEQUILA, CORONITA, TRIPLE SEC, JUGO DE NARANJA, JUGO DE LIMÓN, SYRUP

BOURBON FASHION **$18.50**
JACK DANIEL'S
WHISKY, ANGOSTURA Y SYRUP.

Tradicionales

PALOMA **$12.00**
TEQUILA, JUGO DE TORONJA, JUGO DE LIMÓN, TAJÍN ESCARCHADO

CAIPICAÑA **$12.00**
CAÑA MANABITA, ZUMO DE LIMÓN, SYRUP, LIMÓN

MARGARITA **$14.00**
TEQUILA, TRIPLE SEC, ZUMO DE LIMÓN, SYRUP, TAJÍN ESCARCHADO

MARGARITA JAMAICA **$14.00**
TEQUILA, TRIPLE SEC, JAMAICA, ZUMO DE LIMÓN

MARGARITA JALAPEÑO **$14.00**
TEQUILA, TRIPLE SEC, INFUSIÓN DE JALAPEÑO, TAJÍN ESCARCHADO

MARGARITA FRESA **$14.00**
TEQUILA, TRIPLE SEC, PULPA DE FRESAS, TAJÍN ESCARCHADO

MARGARITA MARACUYÁ **$14.00**
TEQUILA, TRIPLE SEC, PULPA DE MARACUYÁ, TAJÍN ESCARCHADO

MARGARITA TAMARINDO **$14.00**
TEQUILA, TRIPLE SEC, PULPA DE TAMARINDO, TAJÍN ESCARCHADO

| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA |

Tradicionales

PIÑA COLADA **$14.00**
RON, CREMA DE COCO, PIÑA Y CEREZA, LECHE CONDENSADA

CANTARITOS **$14.00**
TEQUILA, MIX DE PIÑA, JUGO DE TORONJA, PIÑA PICADA, CHAMOY, ESCARCHADO DE TAJÍN

Insignia

EL MANGO **$12.00**
RON SAN MIGUEL SOLERA - MANGO - CAMPARI.

FLOR DE MEZCAL **$14.00**
MEZCAL OJO DE TIGRE, JAMAICA, JARABE DE ARÁNDANOS, ZUMO DE LIMÓN

PIE DE LIMÓN **$14.00**
RON BLANCO, LECHE CONDENSADA, ZUMO DE LIMON, CREMA DE COCO

TEQUILA MULE **$17.50**
TEQUILA JOSÉ CUERVO, REDUCCION DE JENGIBRE, JUGO DE LIMON

MICHELADA LA BIKINA **$17.50**
TEQUILA , CORONITA, CAMARONES, JUGO DE TOMATE, JUGO DE LIMÓN, TAJÍN

BLACK SOUR **$17.50**
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, ZUMO DE LIMON, AZUCAR

MARGARITA BESO DE ORO **$17.50**
TEQUILA JOSÉ CUERVO SILVER, MEZCAL, OJO DE TIGRE JOVEN, TRIPLE SEC, POLVO DE ORO

BUCHANITA **$17.50**
BUCHANAN´S, PIÑA, SYROUP, ZUMO DE LIMON

GOLDEN CHAMP **$19.00**
JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE, ESPUMANTE EXTRA BRUTT, SYRUP

GOLDEN 75 **$19.00**
JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE, ESPUMANTE EXTRA BRUT, JUGO DE LIMÓN

PALOMA DON JULIO **$25.00**
TEQUILA DON JULIO BLANCO, JUGO DE TORONJA, JUGO DE LIMÓN, TAJÍN ESCARCHADO

| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA |

LA BIKINA
LA BIKINA
LA BIKINA
LA BIKINA
LA BIKINA
LA BIKINA

LICORES

| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA |

Whisky

	BOTELLA	TRAGO
JOHNNIE WALKER RED LABEL (+ 1 RED BULL) 	$105.00	$10.00
GRAND OLD PARR 12Y (+ 1 RED BULL) 	$165.00	$14.50
BUCHANAN'S DELUXE (+ 1 RED BULL) 	$165.00	$14.50
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	$185.00	$16.50
JACK DANIEL'S No. 7	$185.00	$16.50
JACK DANIEL'S HONEY	$185.00	$16.50
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE	$230.00	$20.00
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	$800.00	$90.00
MACALLAN 12YO DBL CSK	$470.00	$45.00
MACALLAN 15YO DBL CSK	$800.00	$90.00

+ $3.00 OLD FASHION / PADRINO

Ron

	BOTELLA	TRAGO
BACARDI CARTA BLANCA	$95.00	$9.50
SAN MIGUEL SOLERA	$110.00	$11.00
SANTA TERESA SOLERA	$165.00	$15.00
BOTRAN 8 AÑOS	$110.00	$11.00
BOTRAN 12 AÑOS	$165.00	$15.00
BOTRAN 15 AÑOS	$185.00	$16.50
BOTRAN 18 AÑOS	$230.00	$20.00

CUBA LIBRE / MOJITO TRADICIONAL

Vodka

	BOTELLA	TRAGO
SMIRNOFF RED No. 21	$95.00	$10.00
SMIRNOFF SPICY TAMARIND	$100.00	
GREY GOOSE	$160.00	$14.50

+ $3.00 MOSCOW MULE/CRANBERRY

| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA |

Gin

	BOTELLA	TRAGO
TANQUERAY LONDON DRY (+ 1 RED BULL GREEN EDITION)	$115.00	$12.50
BOMBAY	$115.00	$12.50

FRUTOS ROJOS / PEPINO / NARANJA

Tequila

	BOTELLA	TRAGO
TEQUILA EL SOL DORADO	$95.00	$10.00
PATRON SILVER	$210.00	$19.00

+ $3.00 MARGARITA / CANTARITO / PALOMA

Tequila Premium

	BOTELLA	TRAGO
DON JULIO BLANCO	$ 265.00	$ 22.00
PATRÓN REPOSADO	$ 265.00	$ 22.00
DON JULIO 70	$ 445.00	
DON JULIO 1942	$ 800.00	

Mezcal

	BOTELLA	TRAGO
OJO DE TIGRE JOVEN	$ 175.00	$ 15.00

+$ 3.00 MEZCALITA/ CANTARITO / PALOMA

| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA |

Champagne Espumantes

	BOTELLA
CHANDON DEMI SEC (ARG)	$ 75.00
MARTINI ROSÉ (ITA)	$ 75.00
CHANDON ROSÉ (ARG)	$ 80.00
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL (FRA)	$ 250.00
MOËT & CHANDON ROSÉ IMPERIAL (FRA)	$ 280.00
DOM PERIGNON (FRA)	$ 950.00

Vinos

	BOTELLA	COPA
DE LA CASA TINTO NAVARRO CORREAS		$ 5.00
DE LA CASA BLANCO NAVARRO CORREAS		$ 5.00
ESPUMANTE DE LA CASA		$ 5.00
MATEUS ROSE	$ 40.00	
NAVARRO CORREAS LOS ÁRBOLES CABERNET SAUVIGNON	$ 40.00	
NAVARRO CORREAS LOS ÁRBOLES CHARDONAY	$ 40.00	
NAVARRO CORREAS LOS ÁRBOLES MALBEC	$ 40.00	
CONO SUR RESERVA PINOT NOIR	$ 78.00	
NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIV. MALBEC	$ 78.00	
NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIV. MALBEC	$ 78.00	
NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIV. CHARDONNAY	$ 78.00	

Jarras

TINTO DE VERANO (VINO TINTO, SYRUP Y SPRITE)	$ 45.00
SANGRÍA (VINO TINTO, TRIPLE SEC, RON DORADO, SYRUP, JUGO DE LIMÓN Y FRUTA PICADA)	$ 50.00

| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA |

Licores

	BOTELLA	TRAGO
BAILEYS	$ 110.00	$ 10.00
BRANCA FERNET	$ 110.00	$ 10.00
JÄGERMEISTER (+ 2 RED BULL) 	$125.00	$ 12.00

Aguardiente

	BOTELLA	TRAGO
ANTIOQUEÑO AZUL (+ 1 RED BULL) 	$ 90.00	$ 9.00
ANTIOQUEÑO REAL AMARILLO (+ 1 RED BULL) 	$ 105.00	

Cervezas

AMSTEL	$ 5.50
HEINEKEN	$ 6.00
SOL	$ 6.50
HEINEKEN SIN ALCOHOL	$ 6.50

+ $3.00 MICHELADA BIKINA

Energizantes

RED BULL	$ 6.00
RED BULL SUGAR FREE	$ 6.00
RED BULL GREEN EDITION	$ 6.00

| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA |

@LABIKINA_QUITO LABIKINA_EC LA BIKINA

QUITO - ECUADOR