

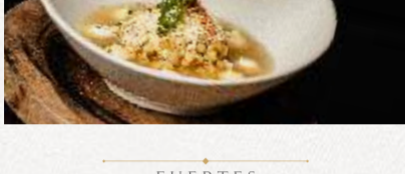


ENTRADAS

<b>Ceviche de Pescado</b> (100 gr aprox.) Pesca del día con mezcla de jicama, pepino, aguacate y aceite de oliva aromático al limón con Chile Piquín.	<b>\$219</b>	<b>Tostadas de Atún Frida (3 pzas.)</b> Laminas de atún marinado en panzu, montadas sobre tostadas harneadas hechas en casa, con cebolla en juliana, rodajas de Chile serrano y espuma de spaiçy may, espolvoreadas con mix de ajonjolí.	<b>\$249</b>
<b>Carpaccio de Salmón Mélico</b> (180 gr aprox.) Finas láminas de salmón con aceite de oliva, limón y alicoporno.	<b>\$319</b>	<b>Queso Fundido Natural, Chorizo o Champiñón</b> (200 gr aprox.) Mezcla de queso Davaco y queso manchego servido con tortillas hechas a mano y flor de calabaza acompañadas con salsa de la casa y guacamole podrás escogerlo natural o con champiñón o con charizo raja.	<b>\$299</b>
<b>Cazuela de Lengua</b> (150 gr aprox.) Exquisita preparación en salsa marañada, flameada con mezcál y tuétano, acompañadas de tortillas y tostadas ribeteadas.	<b>\$299</b>	<b>Esquites Verdes Callejeros</b> (190 gr aprox.) Granos de elote acompañados con caldo especial de La Bikina, mayonesa, queso fresco, limón y chilito de la casa.	<b>\$129</b>
<b>Alcachofa a las Brasas</b> (340 gr aprox.) Con queso panela asada, aderezo de crema ácida y chiltepin.	<b>\$269</b>	<b>Por \$169 más agrega Rib Eye (120 gr aprox.) y por \$149 más agrega Tuétano (2 pz.)</b>	
<b>Agua Chile de camarón verde (6 pzas.)</b> (120 gr aprox.) Servido con salsa de aguachile, leche de ligre, pepino, tabano, aguacate y jicama sazonado con chiltepin, acompañado de chips de plátano.	<b>\$319</b>	<b>Carpaccio Lomo de Res Villa</b> (120 gr aprox.) Finas láminas de carne USDA PRIME acompañada de queso parmesano, tomate cherry, arigula con nuestro aderezo especial de mostaza dijón y rodajas de serrano.	<b>\$399</b>
<b>Tuétanos al Ahumador</b> (750 gr aprox.) Tuétanos asados acompañados de chorizo norteño hecho en casa, frijol y esquite. Servido con tortillas hechas a mano.	<b>\$349</b>	<b>Calamares Simolao</b> Rebozados con paprika y dip de sriracha-chipotle acompañados de limón eureka.	<b>\$289</b>
<b>Chicharrón de Rib Eye</b> (150 gr aprox.) Sobre guacamole con un toque de Xnipec.	<b>\$289</b>	<b>Fideos secos con chilaquiles y croquetas de chicharrón prensado</b> Tradicional fideo seco sazonado con un toque de jugo de carne, chilaquiles verdes y acompañado de tres croquetas de chicharrón prensado.	<b>\$189</b>
<b>Rollito de Rib Eye</b> (150 gr aprox.) Mantido sobre queso fundido y tortillas hechas a mano.	<b>\$329</b>		

SOPAS

<b>Jugo de Carne Carranza</b> (200 gr aprox.) Sazonado con las mejores carnes, acompañado de cilantro, cebolla y Chile serrano al gusto (agrega un shot de Jerez Tlo Pepe, pídelo a tu mesero).	<b>\$159</b>
<b>Crema Conde</b> (150 ml aprox.) Deliciosa crema de frijol acompañada de crema de rancho, Juliana de tortilla y trocitos de aguacate.	<b>\$129</b>
<b>Sopa Azteca</b> (150 ml aprox.) Juliana de tortilla, trocitos de aguacate, crema de rancho, Juliana de pasilla y chicharrón seco en catátilo de jitomate con epazote.	<b>\$109</b>
<b>Consomé Verde</b> (150 ml aprox.) Consomé de pollo con verdunos, brócoli, calabaza, ejote y espinacas.	<b>\$129</b>



FUERTES

<b>Lonja de Salmón al Esquite 250 gr.</b> Terminado al horno con mayonesa de morita, esquite, queso rallado y Chile piquín.	<b>\$449</b>	<b>Molcajete La Bikina 295 gr.</b> Agrega una bebida de consumo por \$149	<b>\$599</b>
<b>Atún en Cebra La Orgulosa 200 gr.</b> Atún cocinado al término, con costra de pistache, acompañado de mix de lechugas en salsa panzu.	<b>\$399</b>	<b>Parrillada de la Milpa 200 gr.</b> Portobello, zanahoria, calabaza, brócoli, jitomate y mix de pimientas con aderezo de verduras.	<b>\$249</b>
<b>Chamorro Rostizado en su jugo 600 gr.</b> Chamorro rostizado en su jugo acompañado de guacamole y salsa xnipec.	<b>\$649</b>	<b>Pulpo a la brasa Piperade Bikina 300 gr.</b> Pulpo yucateco marinado a la brasa con aceite de finas hierbas, acompañado de piperade y espinaca almenadrada.	<b>\$649</b>
<b>Suprema de Pollo a la Mostaza 250 gr.</b> Soculenta pechuga a la mostaza, acompañada de espinacas a la alimendra.	<b>\$329</b>		
<b>Torta de Milanesa de Sirloin 250 gr.</b> Deliciosa torta de milanesa de sirloin con costra de queso manchego servidos en pan de agua, aderezo de mayonesa marita, aguacate y jitomate servido con un side de chiles en escabeche hecho en casa.	<b>\$249</b>		
<b>Torta de Pastor 250 gr.</b> Deliciosa con costra de queso Manchego servida en pan de agua Sobre una cama de guacamole y acompañada con un side de piña asada al jasper.	<b>\$249</b>		



CORTES

<b>Centro de lomo High choice</b> Filete de res Certified Angus Beef flameado, acompañado con huevo de codorniz. * 300 gr. * 600 gr.			<b>\$849</b> <b>\$1,799</b>
<b>Tamahawk Flameado 1,000 gr.</b> Deliciosa corte certified Angus Beef cocinado a las brasas, sazonado con mantequilla especial de la casa. * Al mezcál * Al tequila			<b>\$1,799</b> <b>\$4,999</b>
<b>Arrachera con Papas Trufadas 350 gr.</b> Deliciosa Arrachera Marina de estilo Sonora acompañada de papas trufadas y una cazuela de guacamole			<b>\$549</b>
<b>Rib Eye</b> Deliciosa Rib Eye certified Angus Beef, cocido al carbón en nuestro Jasper. * 300 gr. * 800 gr.			<b>\$699</b> <b>\$1,499</b>
<b>Cowboy Flameado al Mezcál 1000 gr.</b> Exquisito Rib Eye Angus Beef con hueso cocinado a las brasas.			<b>\$1,899</b>



GUARNICIONES

<b>Cebollitas Cambray (5 pzas)</b> (150 gr aprox.) Confitadas en el asador con tuétano.	<b>\$149</b>	<b>Papa Trufa</b> (200 gr aprox.) Papas fritas con mantequilla de hierbas, parmesano y paprika.	<b>\$229</b>
<b>Espinacas al Carbón (5 pzas)</b> (130 gr aprox.) Sautéadas y sazonadas al estilo La Bikina, acompañadas con mayonesa de tuna.	<b>\$229</b>	<b>Guacamole Oaxaca</b> (140 gr aprox.) Preparado en mesa con aguacate, cebolla, jitomate, aceite de oliva, sal fina, limón y unos exquisitos chapulines asados.	<b>\$199</b>
<b>Califor a las Brasas</b> (220 gr aprox.) Terminada al horno, envuelta en hoja de plátano, bañada con vinagreta mulata, mayonesa de chiles toreados y queso cotija.	<b>\$199</b>		
<b>Puré de papa</b> Exquisito puré de papa con la receta de la casa. Agrega puré de Chile jalapeño por \$ 29.	<b>\$199</b>		



ENSALADAS

<b>Betabel con Queso de Cabra</b> (200 gr aprox.) Betabel rostizado, con nueces caramelizadas, queso de cabra ceniza y mayonesa de tuna, con un toque de aderezo de cilantro.			<b>\$189</b>
<b>Bikina Capresse</b> (260 gr aprox.) Queso panela, jitomate, vinagreta mulata acompañada con epazote frito.			<b>\$229</b>
<b>La del Huerto</b> (220 gr aprox.) Combinación de lechugas, tomate cherry, flor de calabaza, cebolla, camote frito crujiente y pepitas asadas, en una reducción de Chile ancho y pimienta.			<b>\$229</b>
<b>César</b> (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 \$49.			<b>\$289</b>



TACOS

<b>El Favorito de Zapata (1 pza)</b> (60 gr aprox.) Rib eye con tripita frita terminada a punto crujiente con pico de gallo y piña, acompañado con nuestro salsa chiltepin.	<b>\$99</b>	<b>Milanesa Costra de Manchego (1 pza)</b> (60 gr aprox.) Deliciosa milanesa de res, acompañada de pico de gallo y aguacate, servido en nuestra tortillas recién hecha a mano.	<b>\$89</b>
<b>Tripa (1 pza)</b> (60 gr aprox.) Crujiente tripa dorada acompañada con cebolla, cilantro y salsa de chiles secos, servido en nuestras tortillas hechas a mano.	<b>\$89</b>	<b>Camarón Altanero</b> (50 gr aprox.) Camarón sazonado servido con mayonesa y una emisión especial de habanero, col y zanahoria.	<b>\$99</b>
<b>Taco de Rib Eye (1 pza)</b> (60 gr aprox.) Rib Eye a la brasa sazonado con nuestro toque mexicana.	<b>\$119</b>	<b>Taco de filete y tuétano (3 pzas)</b> Delicioso tacos de lánimas de filete al carbón, con costra de manchego, acompañado de tuétano y pico de gallo de aguacate.	<b>\$449</b>
<b>Lechón (1 pza)</b> (75 gr aprox.) Ahumado al mezquite y confitado sobre guacamole y salsa xnipec.	<b>\$149</b>	<b>Taco revolucionario</b> Servido en tortilla de maíz con costra de queso manchego, filete de res con charizo, cebollitas salteadas con salsas negras, chiles toreados y brotes de cilantro, espolvoreado con migas de chicharrón.	<b>\$179</b>
<b>Taco de Pastor (1 pza)</b> (70 gr aprox.) Nuestro delicioso taco de pastor bañado en salsa de receta tradicional acompañado de trozos de piña.	<b>\$89</b>	<b>Gordita de masa azul con chicharrón</b> Hecho en casa, servido con salsa verde al momento, acompañada de cilantro y cebolla.	<b>\$119</b>
		<b>Gringa de Pastor</b> (200 gr aprox.) Tortilla de harina con base de queso gratinado y carne al pastor bañadas con nuestro salsa reina acompañada de cebolla, cilantro y piña.	<b>\$229</b>

POSTRES

<b>Pan de Elote hecho en casa</b> (385 gr aprox.) Gluten free, acompañado de helado de mazapán, mermelada de jitomate y huitlacoche, espolvoreado con azúcar glass.			<b>\$249</b>
<b>Churros Mexicanos La Bikina</b> (180 gr aprox.) Doraditos con azúcar y canela, servidos con helado de s' mores, salsa de cajeta con obleas tradicionales.			<b>\$209</b>
<b>Apple Crumble</b> Gran combinación de manzana, canela y galleta horneado en un skillet, servido con una bola de helado.			<b>\$319</b>
<b>Tarta de Plátano</b> Una delicia! Mezcla de plátano, galleta, servido frío, algo que no te debes perder.			<b>\$349</b>
<b>Volcán de Chocolate Oaxaqueño</b> (120 gr aprox.) Servido con salsa de chocolate y cajeta, crumble de pistache con Chile ancho, helado de plátano y decorado con frutos rojos.			<b>\$199</b>
<b>Poy de Guayaba</b> Excelente base de galletas dulces con mousse de guayaba y top de crema chantilly, servido frío, ideal para comer con un capuchino.			<b>\$399</b>
<b>Explosión de Chocolate</b> Exquisita bizcocho de chocolate bañada en una combinación de 3 leches, adornado con hoja de oro comestible, por su gran tamaño ideal para cumpleaños.			<b>\$399</b>





## APPETIZERS

<b>Fish ceviche</b> (100 gr aprox.) Catch of the day with a mixture of jicama, cucumber, avocado and olive oil flavored with lemon, with chili pepper.	<b>\$219</b>	<b>Fried tuna tostada (3 pcs.)</b> Coriander and avocado dressing, marinated tuna, fried leek and carrot, sunflower seeds and dried chili sauce, all served on an exquisite homemade baked toast	<b>\$249</b>
<b>México salmon carpaccio</b> (150 gr aprox.) In thin slices, with olive oil, lemon, capers and serrano pepper.	<b>\$319</b>	<b>Natural melted cheese, chorizo or mushroom</b> (200 gr aprox.) mix of oaxaca cheese and cheese manchego served with handmade tortillas and flower pumpkin accompanied with house sauce and guacamole you can choose it natural or with mushroom or with red chorizo.	<b>\$299</b>
<b>Tongue casserole</b> (150 gr aprox.) Exquisite preparation in crushed sauce, flamed with mezcil and marrow, accompanied by tortillas and rimmed toast.	<b>\$299</b>	<b>Green street esquites</b> (190 gr aprox.) Corn kernels accompanied with special La Bikina broth, mayonnaise, fresh cheese, lemon and house chili pepper.	<b>\$129</b>
<b>Grilled artichoke</b> (340 gr aprox.) With grilled panela cheese, sour cream dressing and chilitpein.	<b>\$269</b>	<b>For \$169 more add Rib Eye (120 gr aprox.) and for \$149 more add Marrow (2 pcs.)</b>	
<b>Green shrimp aguachile (6 pcs.)</b> (120 gr aprox.) Served with aguachile sauce, leche de tigre, radish cucumber, avocado and jicama seasoned with chilitpein and accompanied by banana chips.	<b>\$319</b>	<b>Beef Tenderloin Carpaccio</b> (120 gr aprox.) Thin slices of USDA PRIME meat, accompanied by parmesan cheese, cherry tomato and arugula with our special dijon mustard dressing.	<b>\$399</b>
<b>Marrow to the smoker</b> (750 gr aprox.) Roasted marrow accompanied by homemade northern sausage, beans and corn, accompanied with handmade tortillas.	<b>\$349</b>	<b>Sinaloa squid</b> Battered with paprika and sriracha-chipotle dip, sided with eureka lime.	<b>\$289</b>
<b>Rib eye pork rind</b> (250 gr aprox.) On guacamole, with a touch of xnipec.	<b>\$289</b>	<b>Fideos seco with chilaquiles and chicharron prensado croquettes</b> Traditional fideo seco salted with a touch of meat juice, chilaquiles, sided with 3 chicharron prensado croquettes.	<b>\$189</b>
<b>Rib Eye Roll</b> (200 gr aprox.) Mounted on melted cheese and handmade tortillas.	<b>\$329</b>		

## SOUPS

<b>Carranza meat juice</b> (150 ml aprox.) Extracted from the best meats, accompanied by coriander, onion, serrano pepper and sherry.	<b>\$159</b>
<b>Count cream</b> (150 ml aprox.) Delicious bean cream accompanied by ranch cream, tortilla julienne and avocado pieces.	<b>\$129</b>
<b>Aztec soup</b> (150 ml aprox.) Tortilla julienne, avocado pieces, ranch cream, pasilla julienne and dry pork rinds in tomato soup with epazote.	<b>\$109</b>
<b>Green broth</b> (150 ml aprox.) Chicken soup with vegetables: broccoli, zucchini, green bean and asparagus.	<b>\$129</b>



## MAIN COURSE

<b>Salmon market with esquites 250 gr.</b> Finished in the oven with pistachio crust, corn cob, grated cheese and chili pepper.	<b>\$449</b>	<b>Molcajete La Bikina 295 gr.</b> Add a grilled shrimp skewer for \$149	<b>\$599</b>
<b>Tuna in La Orgullosa crust 200 gr.</b> Well cooked tuna, with a pistachio crust, sided with a lettuce mix topped with panzu sauce.	<b>\$399</b>	Angus beef flank steak strips, chicken breast barbecue, red chorizo, nopal, panela cheese, cambray onion, martajada sauce and chicharrón, all accompanied with our handmade tortillas hand and La Bikina sauce.	
<b>Roasted Chamorro 600 gr.</b> Roasted chamorro in it's juice accompanied with Zapato beans, guacamole and Xnipec sauce.	<b>\$649</b>	<b>Grilled vegetables 200 gr.</b> Portobello, carrot, pumpkin, bro-ccoli, tomato and mix of peppers with vegetable dressing.	<b>\$249</b>
<b>Chicken supreme to the mustard 250 gr.</b> Succulent breast with mustard accompanied by asparagus to the almond.	<b>\$329</b>	<b>Piperade grilled octopus Bikina 300 gr.</b> Grilled yucatecan octopus marinated with oil of fine herbs, accompanied by piperade and asparagus to the almond.	<b>\$649</b>
<b>Breaded sirloin sandwich 250 gr.</b> Delicious Sirloin breaded, with Manchego cheese crust served in water bread, marita mayonnaise dressing, avocado and tomato served with a side of homemade pickled chili peppers.	<b>\$249</b>		
<b>Shepherd's pie 250 gr.</b> Delicious with a Manchego cheese crust served on pan de agua on a bed of guacamole and accompanied with a garnish of roasted pineapple jasper.	<b>\$249</b>		



## MEATS



<b>High choice tenderloin</b> Flamed certified Angus Beef steak flameado, acompañada con huevo de codorniz. * 600 gr.			<b>\$849</b>
			<b>\$1,799</b>
<b>Flamed Tomahawk 1,000 gr.</b> Delicious cut cooked on the embers seasoned with a special house butter and flamed. * Al mezcil * Al tequila			<b>\$1,799</b>
			<b>\$1,999</b>
<b>Skirt steak with truffle french fries 350 gr.</b> Delicious Sonora-style Marinated Flank Steak accompanied by truffle potatoes and a guacamole casserole.			<b>\$549</b>
<b>Rib Eye</b> Delicious Rib Eye certified Angus Beef, cocido al carbón en nuestro jasper. * 300 gr. * 800 gr.			<b>\$699</b>
			<b>\$1,499</b>
<b>Flamed beefsteak with Mezcil 1000 gr.</b> Certified Angus Beef fillet flamed, accompanied with quail egg, mounted on a block of salt.			<b>\$1,899</b>

## ACCOMPANIMENT

<b>Cambray onions (5 pcs)</b> (150 gr aprox.) Canded on the grill with marrow.	<b>\$149</b>	<b>Truffle french fries</b> (200 gr aprox.) French fries with herb butter, parmesan cheese and paprika.	<b>\$229</b>
<b>Grilled asparagus (5 pcs)</b> (130 gr aprox.) Sautéed and seasoned in La Bikina style, served with tuna mayonnaise.	<b>\$229</b>	<b>Guacamole Oaxaca</b> (140 gr aprox.) Prepared at the table with avocado, onion, tomato, olive oil, fine salt, lemon and some delicious roasted grasshoppers.	<b>\$199</b>
<b>Grilled cauliflower</b> (220 gr aprox.) Finished in the oven, wrapped in banana leaf, bathed with mulatto vinaigrette, cooked to the fathom's chili mayonnaise and cotija cheese.	<b>\$199</b>		
<b>Mashed potatoes</b> Delicious house made recipe. Add Jalapeño puree \$29.	<b>\$199</b>		



## SALADS

<b>Beets with goat cheese</b> (200 gr aprox.) Roasted beets, with caramellised walnuts, ash goat cheese and prickly pear mayo, with a touch of coriander dressing.	<b>\$189</b>
<b>Bikina capresse</b> (260 gr aprox.) Panela cheese, tomato, mulatto vinaigrette accompanied with fried epazote.	<b>\$229</b>
<b>From the orchard</b> Combination of lettuce, cherry tomato, pumpkin flower, onion, fried sweet potato, roasted pepitas in a reduction of ancho chili and piloncillo.	<b>\$229</b>
<b>César</b> (290 gr aprox.) Lettuce mix with special house dressing. Add chicken (60 gr) for \$49 or grilled shrimp (60 gr) for \$69	<b>\$289</b>



## TACOS

<b>Zapata's Favorite (1 pc)</b> (60 gr aprox.) Rib eye with fried tripe finished to a crisp point with Mexican sauce and pineapple, accompanied with our chilitpein sauce.	<b>\$99</b>	<b>Breaded sirloin with crusted manchego (1 pc)</b> (60 gr aprox.) Delicious beef schnitzel, accompanied by Mexican sauce and avocado, served in our freshly handmade tortillas.	<b>\$89</b>
<b>Beef tripe (1 pc)</b> (60 gr aprox.) Crispy golden tripe accompanied with onion, cilantro and dried chili sauce, served in our made tortillas a hand.	<b>\$89</b>	<b>Haughty Shrimp (1 pc)</b> (50 gr aprox.) Seasoned shrimp served with mayonnaise and a special emulsion of habanero, cabbage and carrot.	<b>\$99</b>
<b>Rib Eye taco (1 pc)</b> (60 gr aprox.) Grilled Rib Eye seasoned with our Mexican touch.	<b>\$119</b>	<b>Steak and bonemarrow tacos (3 pcs)</b> Grilled steak tacos, topped with a cheese crust, bonemarrow and pico de gallo.	<b>\$449</b>
<b>Piglet (1 pc)</b> (75 gr aprox.) Smoked mesquite on guacamole with Xnipec sauce.		<b>Revolutionary taco</b> Served in a corn tortilla with a cheese crust, beef steak with chorizo, salted onions, chiles toreados, coriander, topped with chicharron crumbs.	<b>\$179</b>
<b>Pastor taco (1 pc)</b> (70 gr aprox.) Our delicious pastor taco bathed in traditional recipe sauce accompanied of pineapple chunks.	<b>\$89</b>	<b>Chicharron gordita</b> Homemade, served with salsa verde, onion and coriander.	<b>\$119</b>
		<b>Gringo de Pastor</b> Flour tortilla based on gratin cheese and al pastor meat bathed with our queen sauce accompanied by onion, coriander and pineapple.	<b>\$229</b>

## DESSERTS

<b>La Bikina cornbread</b> (185 gr aprox.) Flour free, gluten free, accompanied by vanilla ice cream, tomato jam and huitlacoche.	<b>\$249</b>
<b>Mexican churros La Bikina</b> (180 gr aprox.) Fried, sprinkled with sugar and cinnamon, served with s'mores ice cream, sauce of cajeta and chocolate, red berries and tradicional mexican obleas.	<b>\$209</b>
<b>Apple Crumble</b> Great combination of apple, cinnamon and cookie baked in a skillet, served with a scoop of ice cream.	<b>\$319</b>
<b>Banana Cake</b> A delight!! Mix of banana, cookie, served cold, something you should not miss.	<b>\$349</b>
<b>Oaxacan chocolate volcano</b> (120 gr aprox.) Accompanied by a caramel sauce and vanilla ice cream.	<b>\$199</b>
<b>Guava Pie</b> Excellent base of sweet cookies with guava mousse and top of chantilly cream, served cold, ideal to eat with a cappuccino.	<b>\$399</b>
<b>Chocolate Explosion</b> Exquisite chocolate cake dipped in a combination of 3 milks, decorated with gold leaf Edible, due to its large size, ideal for birthdays.	<b>\$399</b>

