

MENÚ MIXOLOGÍA





COCTEL DEL MES

Corazón ahumado \$269

"Una bebida completamente mágica".

Cóctel emblema de la Bikina.
Una mezcla de mezcal Creyente Espadín con una infusión
de jamaica con sal de flor de jamaica.

Comparte tu experiencia en Instagram etiquetando  @labikinamex
para obtener una sorpresa en tu mesa.





LA
BIKINA[®]
HOMENAJE A MÉXICO

MIXOLOGÍA

M.M

Perfecta y fresca para comenzar. Elaborado al estilo tradicional de un Mojito, pero con un toque de Patrón Silver y hierbabuena fresca.

\$249



Mojito Mexicano

Una creación especial de nuestros Mixólogos. La base tradicional del Mojito, elaborada con Ron Bacardí 8, mezcla de frutos rojos y un toque de vino rosado.

\$249



Guayabin

Fresca creación mexicana de nuestros Mixólogos. Elaborada con Ginebra Bombay, macerada con guayabas y limones naturales con un top de agua quina.

\$249



Espresso Martini

Perfecto para un digestivo. Café espresso, licor de café, vodka Grey Goose shakeados y servido en copa martini.

\$249





LA
BIKINA[®]
HOMENAJE A MÉXICO

MIXOLOGÍA

Curadito Maria

El original Bloody Mary. Elaborado con vodka Grey Goose, jugo de tomate, salsas Maggi, Inglesa y Tabasco; y escarchado con sal de apio, decorado con papas chips y pepino.

\$249



Perfume de Gardenia

Deliciosa combinación de tequila Tradicional Cristalino con jugos cítricos y jarabe de pepino. Perfumado con un toque de licor de pétalos de rosa.

\$249



Zapata

Deliciosa mixología de jugos tropicales de piña, naranja y limón. Mezclados en las rocas con mezcal 400 Conejos y espolvoreado con sal de Jamaica.

\$249



Moscow Mule

Vodka Grey Goose, Ginger Beer Fever-Tree y jugo de lima. Adornado con lima y hierbabuena.

\$249





LA
BIKINA[®]
HOMENAJE A MÉXICO

MIXOLOGÍA

Rosa Mexicano

Fresca combinación de Ginebra Boodles Rose maserada con frambuesa, fresa y un toque de limón, servidos a tope con agua quina.

\$249



Bruxo Bikina

Moscow mule con aires mexicanos. Elaborado con mezcal Bruxo Espadín, cerveza de jengibre Fever-Tree y un toque de carbón activado.

\$249



Bushmills Sour

El tradicional Whisky Sour. Elaborado con whisky Bushmills Black Bush y un toque de Amargo Angostura.

\$249



Paloma Rosada

Deliciosa paloma tradicional, elaborada con tequila patrón reposado, con jugo de toronja natural y soda de toronja sin azúcar, escarchada de sal de jamaica hecha en casa.

\$249



MIXOLOGÍA

Coctel #3

Deliciosa mezcla elaborada a base de whisky Buchanan's 12 licor de naranja jugo de manzana decorado con una flor de saúco perfumado con limón eureka.

\$249



Coctel #4

Exquisito coctel elaborado a base de whisky Buchanan's 12 puré de pera jugo de limón eureka con licor licor de naranja y top de mineral.

\$249



Caprichosa

Fresca combinación de frambuesas y zarzamoras maseradas con vodka Belvedere al momento y mezcladas con soda sabor lichie

\$249



Agave Cucumber

Mezcla refrescante de jugo de pepino natural piña y un toque delicioso de Don Julio Reposado Claro Escarchado con sal de Mix de chiles.

\$249





LA
BIKINA[®]
HOMENAJE A MÉXICO

MIXOLOGÍA

Carajillo Mexicano

Una nueva experiencia para finalizar tus alimentos. Combinación de café espresso, miel de agave y un toque de mezcal 400 conejos con una base de licor 43

\$249



Carajillo gama

Delicioso carajillo con base de Rum Chata y un toque de licor 43, café espresso y un topping de canela.

\$249



Carajillo palomitas

Extravagante y única combinación, a base de licor 43, Hennessy vs, helado de palomitas de caramelo, un toque de licor de avellana y café espresso.

\$249



Skimal

Una creación diferente perfecta para finalizar tus alimentos. Elaborada al estilo de un Eskimo con sabor a licor 43 horchata, acompañada de un panqué de elote hecho en casa.

\$249





LA
BIKINA[®]
HOMENAJE A MÉXICO

MIXOLOGÍA

Negroni

Tradicional Aperitivo italiano. Preparado en las rocas con ginebra Bull Dog, vermouth Cinzano Rosso y Campari. Perfumado con un toque de naranja.

\$249



Aperol spritz

Fresco y ligero aperitivo. Elaborado con vino espumoso, Cinzano Prosecco, Aperol y top de agua mineral. Perfumado con una rodaja de naranja.

\$249



Cuāuhpilli

Fresco coctel highball elaborado con una base de maracuya, chivas 13 Tequila, miel de agave y un toque de agua mineral, ideal para una tarde en terraza.

\$249



Don Porfirio

Una combinación de jugos de piña, naranja y limón con un toque de coñac Hennessy VS servido en las rocas. Infusionado con un toque de cardamomo y óleo de naranja.

\$249





LA
BIKINA[®]
HOMENAJE A MÉXICO

MIXOLOGÍA

Margarita de bby mango-chamoy y tamarindo

Deliciosa margarita froxsn sabor tequila azul bby mando chamoy, escarchada de polvos miguelito y services con tamarindos de fruta.

\$249



Diablito

Original mojito sabor mango-Chile elaborado con Barcardi mango y una base de infusión piña, mango y canela natural macerado con hierbabuena.

\$249



Ponche Terraza Malbec

Deliciosa combinación de vino tinto Terrazas Malbec, licor de flor de sauco y un top de soda de manzana sugar free, acompañado de uvas congeladas.

\$269



Ponche Terraza Torrontes

Deliciosa combinación de vino blanco Terrazas Torrontes, licor de flor de sauco y un top de soda de lima sugar free, acompañado de uvas congeladas ,perfumado con limon eureka.

\$269



MIXOLOGÍA

Prunus

Refrescante combinación de jugo de piña natural, chivas 13 sherry, con un toque de vermuth y endulzado con Stevia

\$249



Nube de Fresas

Delicioso y atrevido cóctel de Gin elaborado a base de beefeater pink, acompañado de fresa natural y un delicioso algodón de azúcar presentado por nuestros mixólogos en mesa que hará de tu tarde una experiencia increíble.

\$289



Nube de Moras

Extravagante cóctel de ginebra elaborado con beefeater blackberry, acompañado de moras naturales, agua tónica y delicioso algodón de azúcar, presentado por nuestros mixólogos en mesa.

\$289



*La propina no es obligatoria. Nuestros precios incluyen el 16% de I.V.A. *Si no te entregan tu ticket te devolvemos el doble de tu consumo. *Nuestros precios están en moneda nacional (MXN). *No vendemos bebidas alcohólicas mezcladas con bebidas energéticas. *No vendemos bebidas por botellas a excepción de vinos. *Nuestros tragos son servidos en la mesa, la cantidad a servir es a gusto y responsabilidad de nuestros comensales, siendo lo máximo 80 ml de alcohol en porción, las porciones que excedan los 80 ml se cobrarán dobles. *No aplica en tragos Premium, Cremas y Licores. *Los tragos Premium, Cremas y licores se sirven en porciones de 59 ml. *Los mezcladores, refrescos y bebidas embotelladas sin alcohol, pueden tener variantes en marca y están sujetos a disponibilidad *Prohibida la venta de bebidas alcohólicas y cigarros a menores de edad, se solicitará identificación oficial: INE, Pasaporte, Cédula Profesional, etc. EVITE EL

