



## ENTRADAS

<b>Ceviche de Pescado</b> (100 gr aprox.) Pesca del día con mezcla de jicama, pepino, aguacate y aceite de oliva aromatizado al limón con chile piquín.	<b>\$219</b>	<b>Tostadas de Atún Frída (3 pzas.)</b> Laminas de atún marinado en ponzu, montadas sobre tostadas horneadas hechas en casa, con cebolla en juliana, rodajas de chile serrano y espuma de spicy mayó, espolvoreadas con mix de ajonjolí.	<b>\$249</b>
<b>Carpaccio de Salmón México</b> (180 gr aprox.) Finas láminas de salmón con aceite de oliva, limón y atcaparra.	<b>\$319</b>	<b>Queso Fundido Natural, Chorizo o Champiñón</b> (200 gr aprox.) Mezcla de queso Oaxaca y queso manchego servido con tortillas hechas a mano y flor de calabaza acompañados con salsa de la casa y guacamole podrás escogerlo natural o con champiñón o con chorizo rojo.	<b>\$299</b>
<b>Cazuela de Lengua</b> (150 gr aprox.) Exquisita preparación en salsa martajada, flameada con mezal 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 asado, 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>Aguachilte de camarón verde (6 pzas.)</b> (150 gr aprox.) Sábano con salsa de aguachilte, leche de tigre, pepino, rábano, aguacate y jicama sazónada 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 acompañado de queso parmesano, tomate cherry, araguila 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 martajado hecho en casa, frijol y esquite. Servido con tortillas hechas a mano.	<b>\$349</b>	<b>Calamares Sinaloa</b> Reboados 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 Kinjpec.	<b>\$289</b>	<b>Fideos secos con chilaquiles y croquetes de chicharrón prensado</b> Tradicional fideo seco sañado con un toque de jugo de carne, chilaquiles verdes y acompañado de tres croquetes de chicharrón prensado.	<b>\$189</b>
<b>Rolló de Rib Eye</b> (200 gr aprox.) Montado sobre queso fundido y tortillas hechas a mano.	<b>\$329</b>		

## SOPAS

<b>Jugo de Carne Carranza</b> (150 ml aprox.) Sazonado con las mejores carnes, acompañado de cilantro, cebolla y chile serrano al gusto (agrega un shot de jerez Tio 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 colátillo de jitomate con epazote.	<b>\$109</b>
<b>Cansomé Verde</b> (150 ml aprox.) Cansomé de pollo con verduras, brócoli, calabaza, ejote y espárragos.	<b>\$129</b>



## FUERTES

<b>Lonja de Salmón al Esquite 250 gr.</b> Terminado al horno con mayonesa de morita, esquites, queso rallado y chile piquín.	<b>\$449</b>	<b>Molcajete La Bikina 295 gr.</b> Aguaje uno heceto de camarón parillado por \$149	<b>\$599</b>
<b>Atún en Costra La Orgullosa 200 gr.</b> Atún cocinado al término, con costra de pistache, acompañado de mix de lechugas en salsa panzu.	<b>\$399</b>	Tiras de arrachera Angus beef, pechuga de pollo parillada, chorizo rojo, nopal, queso panela, cebolla cambrey, salsa martajada y chicharrón, todo acompañado con nuestras tortillas hechas a mano y salsa La Bikina.	
<b>Chamorro Rostizado en su jugo 600 gr.</b> Chamorro rostizado en su jugo acompañado de guacamole y salsa kinjpec.	<b>\$649</b>	<b>Parillada de la Milpa 200 gr.</b> Portobello, zanahoria, calabaza, brócoli, jitomate y mix de pimientos con aderezo de verduras.	<b>\$249</b>
<b>Suprema de Pollo a la Mostaza 250 gr.</b> Saculenta pechuga a la mostaza, acompañada de espárragos a la aliménara.	<b>\$329</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 espárrago aliménarado.	<b>\$649</b>
<b>Tarta de Milanesa de Sirloin 250 gr.</b> Deliciosa tarta 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>Tarta 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. <b>\$849</b> * 600 gr. <b>\$1,799</b>	
<b>Tamahawk Flameado 1,000 gr.</b> Delicioso corte certified Angus Beef cocinado a las brasas, sazonado con mantequilla especial de la casa. * Al mezcal <b>\$1,799</b> * Al tequila <b>\$1,999</b>	
<b>Arrachera con Papas Trufadas 350 gr.</b> Deliciosa Arrachera Marina de estilo Sonora acompañado de papas trufadas y una cazuela de guacamole	<b>\$549</b>
<b>Rib Eye</b> Delicioso Rib Eye certified Angus Beef, cocido al carbón en nuestro jasper. * 300 gr. <b>\$699</b> * 600 gr. <b>\$1,499</b>	
<b>Cowboy Flameado al Mezcal 1000 gr.</b> Exquisito Rib Eye Angus Beef con hueso cocinado a las brasas.	<b>\$1,899</b>



## GUARNICIONES

<b>Cebollitas Cambrey (5 pzas)</b> (150 gr aprox.) Confitados 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>Espárragos al Carbón (5 pzas)</b> (130 gr aprox.) Salteados y sazonados al estilo La Bikina, acompañados 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>Califlor a las Brasas</b> (220 gr aprox.) Terminada al horno, envuelta en hoja de plátano, bañada con vinagreta mulata, mayonesa de chiles tareados y queso cotija.	<b>\$199</b>		
<b>Puré de papa</b> Exquisito puré de papá 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> (180 gr aprox.) Queso panela, jitomate, vinagreta mulata acompañada con epazote frito.	<b>\$229</b>
<b>La del Huerto</b> (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 piconcilla.	<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 \$69.	<b>\$289</b>



## TACOS

<b>El Favorito de Zapata (1 pza)</b> (60 gr aprox.) Rib eye con piñita frita terminada a punto crujiente con pico de gallo y piña, acompañada 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, servida 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 emulsión especial de habanero, cai 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 mexicano.	<b>\$119</b>	<b>Taco de filete y tuétano (3 pzs)</b> Delicioso tacos de láminas 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 kinjpec.	<b>\$149</b>	<b>Taco revolucionario</b> Servido en tortilla de maíz con costra de queso manchego, filete de res con chorizo, cebollitas salteadas con salsas negras, chiles toreados y brotes de cilantro, espolvoreados 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> Hecha en casa, servida 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 bañados con nuestro salsa reina acompañada de cebolla, cilantro y piña.	<b>\$229</b>

## POSTRES

<b>Pan de Elote hecho en casa</b> (440 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 y chocolate, frutas rojas y obleas tradicionales.	<b>\$209</b>
<b>Tarta de Manzana Caramelizada</b> (440 gr aprox.) Servido sobre 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.	<b>\$299</b>
<b>Ate de Guayaba y Manchego</b> (150 gr aprox.) Acompañado de frutas rojas.	<b>\$189</b>
<b>Volcán de Chocolate Davaqueño</b> (120 gr aprox.) Servido con salsa de chocolate y cajeta, crumble de pistache con chile ancho, helado de plátano y decorado con frutas rojas.	<b>\$199</b>
<b>Maceta de chocolate, frutos y flores</b> (180 gr aprox.) Deliciosa mousse de chocolate amargo, espolvoreado con tierra de galleta oreo y troncos de chocolate, acompañado de helado de palomitas de maíz.	<b>\$299</b>
<b>Pastel María Félix</b> Blzcocho de chocolate 3 leches de café, ganache de avellana cereza sobre un espejo de obleas.	<b>\$599</b>

