



LA  
**BIKINA**<sup>®</sup>  
 HOMENAJE A MÉXICO



MENÚ  
**MIXOLOGÍA**



**PATRÓN**<sup>™</sup>  
 CRISTALINO

LA  
**BIKINA**<sup>®</sup>  
 HOMENAJE A MÉXICO






# COCTEL DEL MES

**Corazonada \$299**

*"Una bebida completamente mágica".*

Fresca margarita sabor lima-pepino, con un toque de jugo de piña y shakeado con tequila Patrón Cristalino una flamante experiencia servido frío y espolvoreado con sal hecha en casa de chiles secos.

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



**PATRÓN**<sup>TM</sup>  
CRISTALINO



LA  
**BIKINA**<sup>®</sup>  
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**<sup>®</sup>  
HOMENAJE A MÉXICO



**MIXOLOGÍA**

**Curadito Maria**

El original Bloody Mary. Elaborado con vodka Belvedere, 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**



**Conejo Fizz**

Mezcal 400 Conejos Espadín, un toque de jugo de limón, miel de agave y top de agua quina y agua mineral.

**\$229**



**Moscow Mule**

Vodka Belvedere, Ginger Beer Ferver-Tree y jugo de lima. Adornado con lima y hierbabuena.

**\$249**





LA  
**BIKINA**<sup>®</sup>  
HOMENAJE A MÉXICO



**MIXOLOGÍA**

**Hugo Sprit**

Licor St Germain, dash de limón, soda, espumoso, hojas de hierbabuena y rodaja de limón.

**\$289**



**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**





LA  
**BIKINA**<sup>®</sup>  
HOMENAJE A MÉXICO



**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**<sup>®</sup>  
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**<sup>®</sup>  
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**



**Cuâuhpilli**

Fresca coctel higball elaborado con una base de maracuya, chivas regal extra 13 años tequila, miel de agave y un toque de agua mineral, ideal para una tarde de terraza.

**\$249**



**Don Porfirio**

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

**\$249**







LA  
**BIKINA**<sup>®</sup>  
HOMENAJE A MÉXICO



**MIXOLOGÍA**

**Piñalita**

Absolut Smoky Piña con un sabor ahumado, jugo de piña y mango, escarchado con tajín.

**\$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 Chardonnay**

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**





LA  
**BIKINA**<sup>®</sup>  
HOMENAJE A MÉXICO



**MIXOLOGÍA**

**Crazy Sandía**

Absolut Watermelon, con un toque de licor de sandía, refresco de lima y escarchado con Miguelito Blue Berry.

**\$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.

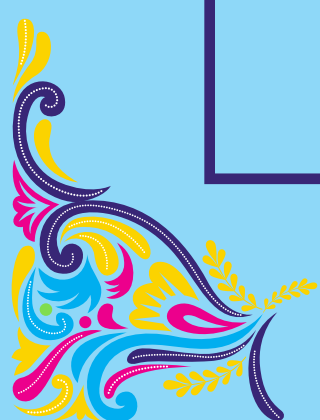
**\$289**



**Corazón Ahumado**

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

**\$269**





LA  
**BIKINA**<sup>®</sup>  
 HOMENAJE A MÉXICO



— MIXOLOGÍA —

**Ultra Tonic Herradura**

Refrescante bebida elaborada con Herradura Ultra, toque de limón y hojas de albahaca.

\$249



**Sombrero Margaritas Hornitos**

10 deliciosas mini margaritas elaboradas con tequila Hornitos Plata, pídelas de tu sabor favorito, mango, fresa, tamarindo o

\$800



\*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 alcoholicas 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 cobraran 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 EXCESO.  
[www.alcoholinformate.org.mx](http://www.alcoholinformate.org.mx)

