



La Bikina

MENÚ

LA BIKINA

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



HORARIO
MARTES A SÁBADO

12H30 - 04H00

@labikina_quito

A top-down view of a dining table. On the right, a teal-colored plate with a distressed, wood-grain-like texture holds a piece of seared salmon, a portion of orange rice with green herbs and red peppers, a dollop of white sauce, and two small circles of yellow sauce. To the left of the plate is a clear glass with a textured surface and a silver object with an embossed design. The background is dark.

.EXPERIENCIA.

es la palabra clave de este proyecto.
Nos interesa que disfrutes con todos tus sentidos
los detalles que presentamos durante tu visita.



| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS |

Entradas

ESQUITES GRATINADOS

Choclo con totopos crujientes, guacamole y salsa de la casa.

Corn with crunchy tortilla chips, guacamole and house sauce.

\$ 7.50

ENTRAÑA

Tierno, jugoso y con mucho sabor, un corte que abrirá tu apetito, servido en término medio, como debe ser.

Tender, juicy and rich with flavor, a cut that will wet your appetite, served medium, as it should be.

\$ 13.00

CEVICHE MIXTO

Pescado, calamar y camarón en una base de limón, maní y finas hierbas, acompañado de pepinillo, bandera de vegetales y un crocante de camote.

Fish, squid and shrimp in a base of lemon, peanuts and fine herbs accompanied by pickles, vegetable mix, and crispy sweet potato chips.

\$ 15.00

AGUACHILE DE CAMARÓN

Curtido en limón y sal en una ligera salsa roja picosa con pepino encurtido, cebolla roja, cilantro fresco y limón.

Salted shrimps lemon cured in a light spicy red sauce with pickled cucumber, red onion, fresh coriander, and lemon.

\$ 15.00

TUÉTANO DE RES

Suave y delicado sabor acompañado de la mejor y más suave lengua, con salsa tatemada.

Soft and delicate flavor accompanied by the best and softest lengua with tatemada sauce.

\$ 21.00

Para Compartir

CHILAQUILES

Totopos acompañados de chili de carne y fréjol gratinados con queso.

Tortilla chips accompanied by meat chili and beans gratin with cheese.

\$ 12.00

TAQUIZA

A escoger de res, cerdo o pollo. Choose between meat, pork or chicken.

\$ 22.00

¡HIJO DE LA CHINGADA!

Flautas de pollo, sope al pastor, chimichangas de barbacoa con queso rallado y salsa de la casa.

Chicken flautas, sope al pastor and barbecue beef chimichangas with grated cheese and house sauce.

\$ 22.00

Antojitos



| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS |

Antojitos

FAJITA DE POLLO

\$ 14.00

Pechuga de pollo salteada con cebolla colorada, pimientos rojo, verde y amarillo, bañados en su propia salsa y servidos en una cacerola con tortillas de trigo, guacamole clásico y salsa tatemada picante.

Chicken breasts sautéed with red onion, red, green and yellow peppers, bathed in its own sauce and served in a casserole with wheat tortillas, classic guacamole and spicy tatemada sauce.



QUESADILLA DE POLLO

\$ 14.00

Quesadilla de pollo salteado, maíz dulce, cebolla blanca, pimiento rojo, cilantro y mucho queso rallado.

Served with sautéed chicken, sweet corn, white onion, red pepper, cilantro and lots of grated cheese.



QUESADILLA DE CAMARÓN

\$ 14.00



A base de un refrito, mantequilla, ajo, cebolla blanca, cebollín, pimiento rojo, camarones, crema de leche, crema agria y mucho queso rallado.

Based on a sauce, butter, garlic, white onion, chives, red pepper, shrimp, heavy cream, sour cream and grated cheese.

FAJITA DE CARNE

\$ 14.50

Lomo de res salteado con pimientos rojo, verde y amarillo, cebolla colorada bañados en su propia salsa. Servidos en una cacerola con tortillas de trigo, lechuga, queso, tomate, guacamole clásico y salsa tatemada picante

Beef tenderloin sautéed with red, green and yellow peppers, red onion bathed in its own sauce. Served in a casserole with wheat tortillas, lettuce, cheese, tomato, classic guacamole and spicy tatemada sauce.



QUESADILLA DE CERDO

\$ 14.50



Cerdo al estilo pibil, cebolla colorada, pimiento rojo y verde, cilantro sobre una tortilla y mucho queso rallado.

Sautéed pork, red onion, red and green pepper, cilantro on a tortilla and lots of grated cheese.

Sopas & ensaladas



| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS |

Sopas



POZOLE

\$ 13.50

Clásico de la cocina mexicana, es la sopa favorita de la casa con carne de cerdo, chile pasilla, chile guajillo, maíz, rábano y lechuga.

Classic of mexican cuisine, it is the house's favorite soup with pork, pasilla chili, guajillo chili, corn, radish and lettuce.



SOPA AZTECA

\$ 14.50

Rica sopa de tortilla en caldo de jitomates, ajo y cebolla con tiras de maíz frito y crema agria, cilantro fresco y aguacate.

Delicious tortilla soup in tomato, garlic and onion broth accompanied by strips of fried corn, sour cream, fresh cilantro and avocado.

Ensaladas

VEGETARIANA

\$ 10.00

Mezcla de lechugas frescas, choclo, portobello, totopos.

Mix of fresh lettuces, corn, portobello and tortilla



CÉSAR CON POLLO

\$ 15.00

Canasta de queso parmesano rellena de mix de lechugas, croutons de pan y pollo grillado con aderezo especial de la casa.

Parmesan cheese basket filled with mixed lettuce, bread croutons and grilled chicken with special house dressing.

Tacos



| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS |

CHORIZO

\$ 10.50

Dorados y crujientes se sirven con cebolla recién picada, cilantro fresco y cubos de papas fritas crocantes.

Golden and crispy, served with freshly chopped onion, fresh cilantro and crispy potato chip cubes

AL PASTOR

\$ 12.50

Carne de cerdo marinada en achiote y típicas especias mexicanas servidas sobre una tortilla fresca de maíz, trozos de piña asada, cebolla roja, cilantro picado con salsa verde picante y salsa tatemada.

Pork marinated in achiote and typical Mexican spices served on a fresh corn tortilla, pieces of roasted pineapple, red onion, chopped cilantro with spicy green sauce and tatemada sauce.

COCHINITA PIBIL

\$ 12.50

Carne de cerdo laminado, marinada en achiote, naranja agria, chile, sal y pimienta, cocinada en hojas de plátano, servida en tortilla de maíz con cebolla encurtida, guacamole, salsas y limón.

Shredded pork, marinated in achiote, sour orange, chili, salt and pepper, cooked in banana leaves, served in a corn tortilla with pickled onion, guacamole, sauces and lemon.

BIRRIA

\$ 13.50

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

Shredded beef in a powerful marinade of fine herbs, spices and chilies, served in its juice with corn tortilla and house sauces.

LENGUA DE RES

\$ 15.00

Suave y delicada, cocinada en especias mexicanas, se sirve con tortilla de maíz con cebolla encurtida de la casa, cilantro recién picado y acompañada de salsa roja y limón.

Soft and delicate, cooked in Mexican spices, it is served with corn tortilla with house-pickled onion, freshly chopped cilantro and accompanied by red sauce and lemon

CAMARÓN CROCANTE

\$ 15.00

Servido en tortilla de maíz con salsa de la casa, cebolla encurtida, cilantro fresco y salsa verde.

Served in a corn tortilla with house sauce, pickled onion, fresh cilantro and green sauce.

CAMARÓN EN SU SALSA

\$ 15.00

Camarones salteados con un mix de pimientos en una salsa especial de ostión, crema y vino blanco, acompañados con tortillas de maíz.

Shrimp sautéed with a mix of peppers in a special oyster sauce, cream and white wine, accompanied with corn tortillas.

De la casa



| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS |

De la casa

 **LA CARNE DE BURRO** \$ 13.50
NO ES TRANSPARENTE

Burrito de res o cerdo envuelto en tortilla de harina de trigo estilo misión y bañado en salsa pipián roja.

Beef or pork burrito wrapped in a mission-style wheat flour tortilla and bathed in red pipian sauce.

 **HAMBURGUESA** \$ 14.00

200 gr de carne, acompañada de queso brie, salsa de cebolla, tocino y vegetales con guarnición de papas fritas y jalapeño.

200 g of meat, accompanied by brie cheese, onion sauce, bacon and vegetables garnished with French fries and jalapeño.

BURRITO AHOGADO \$ 14.00

De res, cerdo o pollo acompañado de frijol, queso y guacamole ahogado en salsa verde o roja.

Beef, pork or chicken burrito accompanied by beans, cheese and guacamole deeped in green or red sauce.

POLLO AL GRILL \$ 16.50

Filete de pollo acompañado de puré de papa y ensalada fresca, en una cesta de tortilla de trigo.

Chicken fillet accompanied by mashed potatoes and fresh salad, in a wheat tortilla basket.

 **ARROZ TIJUANA** \$ 20.00

 Arroz cremoso con una base demiglace de cerdo, panceta y longaniza. Con vegetales salteados y decorado de aguacate y pico de gallo

Creamy rice with a pork demiglace base, bacon and longaniza. With sautéed vegetables and decorated with avocado and pico de gallo.

 **COSTILLA SAN LUIS** \$22.00

Acompañada de papas fritas, salsa BBQ de la casa.

Tender ribs in house BBQ sauce, accompanied by French fries.

 **TABLA DE CARNES** \$ 25.00

Picada inigualable con un delicioso bife angosto, pechuga al grill y chicharrón de cerdo acompañado de papas fritas. Porción 1-2 personas

nglés: Unbeatable bite with narrow steak, grilled chicken and pork rinds with fries. Serves 1-2 people.

 **MELOSO NEGRO** \$25.00

 Arroz con base de camarón, pulpo crocante, vegetales tintados con calamar, crema y salsa de albahaca.

Rice with a base of shrimp, crispy octopus and vegetables with squid ink, cream and basil sauce

 **SALMÓN AL GRILL** \$25.00

Salmón perfumado con mantequilla de ajo y romero fresco acompañado de un falso risotto de cebada perlada y agri- dulce de jalapeño.

Salmon scented with garlic butter and fresh rosemary, accompanied by a fake pearl barley risotto and sweet and sour jalapeño.

BIFE ANGOSTO \$32.00

320 gr de la mejor carne madurada 21 días, acompañada de papas fritas y vegetales.

320 g of the best meat matured for 21 days, accompanied by french fries and vegetables.

Alimentos especiales

| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN
IMPUESTOS |

Alimentos especiales

KANKAY DE VEGETALES

\$ 9.50

Distintos vegetales marcados a la parrilla con su toque de ahumado, acompañado de una salsa estilo pomodoro, terminado con brotes para refrescar.

Various vegetables grilled with a touch of smoke, accompanied by a tomato-style sauce, finished with sprouts for refreshment.



AGUACATE RELLENO

\$ 12.00

Medio aguacate apanado y frito, relleno de tinga de pollo o cerdo pibil, terminado con un fresco pico de gallo y brotes de cilantro.

Half a breaded and fried avocado, stuffed with chicken tinga or pibil pork, finished with a fresh pico de gallo and cilantro sprouts.



CHISTORRA

\$ 18.00

Con un toque de alioli ahumado, acompañado de chauchas fritas, una mayonesa de chipotle y brotes frescos.

With a touch of smoked aioli, accompanied by fried green beans, chipotle mayonnaise and fresh sprouts.



CAMARONES A LA DIABLA

\$ 18.00



Camarones salteados en mantequilla especiada con una salsa estilo romesco picosa, acompañado de chauchas fritas, cremoso de aguacate y brotes frescos del día.

Shrimp sautéed in spiced butter with a spicy romesco-style sauce, accompanied by fried beans, creamy avocado and fresh sprouts of the day.

AGUACHILE DE BIFE

\$ 21.50

Bife sellado, acompañado de su salsa rústica pero sutil picosa con toques dulces y cítricos, terminado con aguacate fresco, tajín y green de rúcula.

Seared steak, accompanied by its rustic but subtle spicy sauce with sweet and citrus touches, finished with fresh avocado, tajín and arugula greens.



MAR Y TIERRA

\$35.00



Bife de chorizo, pechuga de pollo al grill, pulpo asado y camarones salteados en mantequilla, acompañado de papas fritas y salsa tartar. Porción 2-3 personas.

Sirloin steak, grilled chicken breast, grilled octopus and shrimp sautéed in butter accompanied by french fries and tartar sauce. Serves 2-3 people.

Postres



| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS |

Postres



TRES LECHE DE LA BIKINA

\$ 7.00

Bizcocho esponjoso y extra húmedo con toques cítricos, te dejará boquiabierto y con ganas de más!

Sponge and extra moist cake with citrus toches, it will leave you speechless and wanting more!



MÁTALAS

\$ 7.00

Torta mojada de chocolate ecuatoriano de exportación al 70% con crocancia de nueces y suave crema montada.

Wet cake of 70% Ecuadorian export chocolate with crunchy walnuts and soft whipped cream.



CHURROS

\$ 7.00

Al mejor estilo clásico, acompañados de helado, toppings de manjar y chocolate.

Churros in the best classic style, accompanied by ice cream, delicacy toppings and chocolate.

A glass of vibrant orange juice is the central focus, garnished with a fresh rosemary sprig and a slice of orange. The juice is set against a dark, textured background. To the right, several more slices of orange are scattered, some showing the juicy segments. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the fruit and the glass.

Bebidas SOFT

| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS |

Bebidas SOFT

LIMONADA NATURAL	\$ 3.50	JUGO DE PIÑA	\$ 4.50
AGUA FRESCA DE MANGO	\$ 4.00	JUGO DE MAYACUYÁ	\$ 4.50
AGUA FRESCA DE JAMAICA	\$ 4.00	BATIDOS MÁS \$1,50	
LIMONADA IMPERIAL	\$ 4.50	BEBIDAS - BOTELLA PERSONAL	
LIMONADA MANGO ALBAHACA	\$ 4.50	DASANI - AGUA SIN GAS	\$ 2.00
LIMONADA MANGO DURAZNO	\$ 4.50	GÜITIG - AGUA MINERAL	\$ 2.50
LIMONADA COCO	\$ 4.50	EVIAN - AGUA SIN GAS	\$ 3.50
LIMONADA PINK	\$ 4.50	SAN PELLEGRINO- AGUA CON GAS	\$ 3.50
JUGO DE NARANJILLA	\$ 4.50	SPRITE	\$ 3.50
JUGO DE TAMARINDO	\$ 4.50	COCA COLA LIGHT / ZERO	\$ 4.00
JUGO DE FRUTILLA	\$ 4.50	FEVER TREE - GINGER ALE	\$ 4.50
JUGO DE MORA	\$ 4.50	FEVER TREE - AGUA TÓNICA	\$ 4.50
JUGO DE GUANÁBANA	\$ 4.50		
JUGO DE MANGO	\$ 4.50		
CHAMOYADA	\$ 5.00		

(Granizado de mango con mora, chamoy hecho en casa y tajín).

LA BIKINA



Cócteles

| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS |

Insignia

EL MANGO - ABUELO 7 AÑOS RON - MANGO - CAMPARI	\$ 11.00	DESMADRE TEQUILA DORADO, VODKA, GIN, RON BLANCO, ESPUMANTE Y CRANBERRY	\$ 16.50
MEX STORMY - ABUELO 7 AÑOS RON - LIMÓN- GINGER BEER	\$ 11.00	MARGARITA BESO DE ORO TEQUILA JOSÉ CUERVO SILVER, MEZCAL, OJO DE TIGRE JOVEN, TRIPLE SEC, POLVO DE ORO	\$ 16.50
MALDITA PRIMAVERA TEQUILA, JUGO DE SANDÍA, GRANADINA	\$ 11.00	AMOR A LA MEXICANA TEQUILA DORADO, LICOR DE VAINILLA, LICOR DE CAFÉ, SYRUP Y LECHE	\$ 16.50
TEQUILA MULE TEQUILA, REDUCCIÓN DE JENGIBRE, JUGO DE LIMÓN	\$ 13.00	MEZCAL MULE MEZCAL, REDUCCIÓN DE JENGIBRE, JUGO DE LIMÓN	\$ 17.00
FLOR DE MEZCAL MEZCAL, AGUA DE JAMAICA, MORA AZUL, JUGO DE LIMÓN	\$ 13.00	GOLDEN CHAMP JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE, ESPUMANTE EXTRA BRUTT, AZUCAR	\$ 18.00
PIE DE LIMÓN RON BLANCO, LECHE CONDENSADA. ZUMO DE LIMÓN, CREMA DE COCO	\$ 13.00	GOLDEN 75 JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE, ESPUMANTE EXTRA BRUT, JUGO DE LIMÓN SYROUP	\$ 18.00
EL WERO WEY JACK DANIEL´S, BAILEYS, MALIBÚ	\$ 15.00	PALOMA DON JULIO TEQUILA DON JULIO BLANCO, JUGO DE TORONJA, JUGO DE LIMÓN, TAJÍN ESCARCHADO	\$ 25.00
MICHELADA LA BIKINA TEQUILA , CORONITA, CAMARONES, JUGO DE TOMATE, JUGO DE LIMÓN, TAJÍN ESCARCHADO	\$ 16.50		
WHISKY SOUR JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, CLARA DE HUEVO, ZUMO DE LIMON, AZÚCAR	\$ 16.50		



| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS |

Clásicos

MIMOSA \$ 8.50

ESPUMANTE, ZUMO DE NARANJA.

PADRINO \$ 11.00

WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL
WHISKY Y AMARETTO.

COSMOPOLITAN \$ 11.00

VODKA SMIRNOFF
VODKA, TRIPLE SEC, JUGO DE
CRANBERRY.

MARTINI \$ 11.00

GIN TANQUERAY LONDON DRY
GIN, VERMOUTH EXTRA DRY

NEGRONI \$ 13.00

GIN TANQUERAY LONDON DRY
GIN, CAMPARI, VERMOUTH ROJO.

PISCO SOUR \$ 13.00

PISCO OCUCAJE
PISCO, ZUMO DE LIMÓN, CLARA DE HUEVO,
ANGOSTURA Y SYRUP.

APEROL SPRITZ \$ 13.00

APEROL
APEROL, ESPUMANTE Y AGUA
CON GAS.

JÄGGER BOMB \$ 14.50

JÄGERMESTER
JÄGGERMEISTER, RED BULL.

WATERMELON GIN \$ 14.50

GIN TANQUERAY LONDON DRY
GIN, RED BULL RED EDITION,
ZUMO DE LIMÓN

OLD FASHION \$ 14.50

WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL
WHISKY, ANGOSTURA, AZÚCAR.

BOULEVARDIER \$ 16.50

JACK DANIEL'S
WHISKY, CAMPARI, VERMOUTH ROJO

BOURBON FASHION \$ 17.50

JACK DANIEL'S
WHISKY, ANGOSTURA Y SYRUP.

BULLDOG \$ 17.50

TEQUILA, CORONITA, TRIPLE SEC, JUGO DE
NARANJA, JUGO DE LIMÓN, SYRUP.





Tradicionales

- CAIPICAÑA** \$ 11.00
CAÑA MANABITA, ZUMO DE LIMÓN, AZÚCAR, LIMÓN FRUTA, SPRITE
- PALOMA** \$ 11.00
TEQUILA, JUGO DE TORONJA, JUGO DE LIMÓN, TAJÍN ESCARCHADO
- MARGARITA** \$ 13.00
TEQUILA, TRIPLE SEC, ZUMO DE LIMÓN, SYRUP, TAJÍN ESCARCHADO
- MARGARITA JAMAICA** \$ 13.00
TEQUILA, AGUA DE JAMAICA, JUGO DE LIMÓN, SYRUP, TAJÍN ESCARCHADO
- MARGARITA JALAPEÑO** \$ 13.00
TEQUILA BLANCO, TRIPLE SEC, INFUSIÓN DE JALAPEÑO, TAJÍN ESCARCHADO.
- MARGARITA FRESA** \$ 13.00
TEQUILA, TRIPLE SEC, PULPA DE FRESAS, TAJÍN ESCARCHADO.
- MARGARITA MARACUYÁ** \$ 13.00
TEQUILA, TRIPLE SEC, PULPA DE MARACUYÁ, TAJÍN ESCARCHADO.
- MARGARITA TAMARINDO** \$ 13.00
TEQUILA, TRIPLE SEC, PULPA DE TAMARINDO, TAJÍN ESCARCHADO
- PIÑA COLADA** \$ 13.00
RON BLANCO, JUGO DE PIÑA, CREMA DE COCO, PIÑA Y CEREZA.
- CANTARITOS** \$ 13.00
TEQUILA, JUGO DE TORONJA, JUGO DE NARANJA, JUGO DE LIMÓN, AGUA MINERAL, PIÑA PICADA, CHAMOY Y CHILE PIQUÍN

Shots

- LIQUID COCAINE** \$11.00
JÄGERMEISTER - TEQUILA
- EL MACHO** \$11.00
TEQUILA MACERADO CON JALAPEÑO AHUMADO
- NO MAMES** \$11.00
TEQUILA - BAILEYS - CREMA CHANTILLY
- GUARO CON TEQUILA** \$11.00
AGUARDIENTE - TEQUILA

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

Licores



| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS |

Whisky

	Botella	Trago
JOHNNIE WALKER RED LABEL 	\$ 100.00	\$ 10.00
+ 1 RED BULL, Choose your flavor		
DEWAR'S 12 AÑOS	\$ 145.00	\$ 13.00
OLD PARR	\$ 165.00	\$ 14.50
BUCHANAN'S 12Y	\$ 165.00	\$ 14.50
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$ 165.00	\$ 14.50
GLENMORANGIE ORIGINAL / SINGLE MALT	\$ 185.00	\$ 16.50
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	\$ 185.00	\$ 16.50
JACK DANIEL'S	\$ 195.00	\$ 17.00
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	\$ 230.00	\$ 20.00
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$ 800.00	

+ \$3.00 Old Fashion/Padrino

Ron

	Botella	Trago
BACARDI CARTA BLANCA	\$ 85.00	\$ 8.50
ABUELO AÑEJO 7 AÑOS	\$ 100.00	\$ 10.00
ABUELO 12 AÑOS	\$ 120.00	\$ 12.00
ABUELO 12 AÑOS TWO OAKS	\$ 175.00	\$ 15.00
ABUELO 12 AÑOS THREE ANGELS	\$ 185.00	\$ 16.00
ABUELO 15 AÑOS (Tawny - Oloroso - Napoleón)	\$ 195.00	\$ 18.00

Cuba libre - Mojito Tradicional

Ron Solera

	Botella	Trago
SAN MIGUEL SOLERA	\$ 110.00	\$ 11.00
SANTA TERESA SOLERA	\$ 165.00	\$ 14.50
ZACAPA 23 AÑOS SOLERA	\$ 235.00	\$ 20.00
ABUELO 30 AÑOS CENTURIA	\$ 300.00	

Vodka

	Botella	Trago
SMIRNOFF	\$ 95.00	\$ 10.00
GREY GOOSE	\$ 160.00	\$ 14.50

\$ 3.00 Moscow Mule / Cranberry





Gin

	Botella	Trago
TANQUERAY LONDON DRY + 1 RED BULL RED EDITION	\$ 105.00	\$ 11.00
BOMBAY	\$ 115.00	\$ 12.50
TANQUERAY TEN	\$ 165.00	\$ 14.50

Frutos rojos / Pepino / Lichi (Temporada) / Naranja

Tequila

	Botella	Trago
TEQUILA EL SOL GOLD	\$ 95.00	\$ 10.00
JOSÉ CUERVO SILVER	\$ 165.00	\$ 14.50
JOSÉ CUERVO DORADO	\$ 165.00	\$ 14.50
CORRALEJO BLANCO	\$ 165.00	\$ 14.50
CORRALEJO REPOSADO	\$ 185.00	\$ 16.00
PATRÓN SILVER	\$ 200.00	\$ 18.00
CORRALEJO AÑEJO	\$ 200.00	\$ 18.00
1800 AÑEJO	\$ 210.00	\$ 19.00
RESERVA 1800 CRISTALINO	\$ 210.00	\$ 19.00

\$ 3.00 Margarita / Cantarito / Paloma

Tequila Premium

	Botella	Trago
DON JULIO BLANCO	\$ 265.00	\$ 22.00
PATRÓN REPOSADO	\$ 265.00	
DON JULIO REPOSADO	\$ 305.00	
DON JULIO 70	\$ 445.00	
GRAN CORRALEJO	\$ 500.00	
DON JULIO 1942	\$ 800.00	

Mezcal

	Botella	Trago
OJO DE TIGRE JOVEN	\$ 175.00	\$ 15.00
OJO DE TIGRE REPOSADO	\$ 175.00	\$ 15.00
DON RAMON	\$ 350.00	

\$ 3.00 Mezcalita / Cantarito / Paloma



Champagne Espumantes

	Botella
MAISON CASTEL CUVEÉ GOLD BRUT (FRA)	\$ 70.00
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	
DOLORES CORREAS CABERNET SAUVIGNON	\$ 45.00	
PORTO CRUZ RUBY / TAWNY	\$ 55.00	
CONO SUR RESERVA PINOT NOIR	\$ 78.00	
NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIV. MALBEC	\$ 78.00	
NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIV. MERLOT	\$ 78.00	
NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIV. CHARDONNAY	\$ 78.00	
DIABLO DARK RED	\$ 85.00	

Jarras

TINTO DE VERANO	\$ 35.00
VINO TINTO, SYRUP Y SPRITE	
SANGRÍA	\$ 40.00
VINO TINTO, TRIPLE SEC, RON DORADO, SYRUP, JUGO DE LIMÓN, CANELA EN POLVO Y FRUTA PICADA.	



Licores

	Botella	Trago
BAILEYS	\$ 110.00	\$ 10.00
CHINCHÓN DULCE		\$ 9.00
JÄGERMEISTER +2 RED BULL 	\$ 110.00	\$ 10.00
BRANCA FERNET	\$110.00	\$ 10.00
COINTREAU		\$ 11.00

Aguardiente

	Botella	Trago
ANTIOQUEÑO AZUL +1 RED BULL 	\$ 90.00	\$ 9.00
ANTIOQUEÑO REAL AMARILLO +1 RED BULL 	\$ 150.00	

Cervezas

AMSTEL	\$ 5.50
HEINEKEN	\$ 6.00
SOL	\$ 6.50
HEINEKEN SIN ALCOHOL	\$ 7.00

\$ 3.00 Michelada Bikina

Energizantes

RED BULL	\$ 5.50
RED BULL SUGAR FREE	\$ 5.50
RED BULL RED EDITION	\$ 5.50

| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS |



@LABIKINA_QUITO



LABIKINA_EC



LA BIKINA

QUITO - ECUADOR