

La Bikina

CUMBAYÁ

LA BIKINA

CUMBAYÁ

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



@labikina
@labikina_ec
@labikinacumbaya

Diners Club INTERNATIONAL®



.EXPERIENCIA.

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



Entradas

ESQUITES GRATINADOS $ 7.50

Choclo con totopos crujientes, guacamole y salsa de la casa.
Corn with crunchy tortilla chips, guacamole and house sauce.

ENCHILADAS $ 9.00

Chimichangas ahogadas en salsa a base de tomate y chiles gratinadas con queso.
Chimichangas drowned in a tomato base sauce and chili gratin with cheese.

ENTRAÑA $ 11.00

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.

CEVÍCHE MIXTO $ 12.00

Pescado, calamar y camarón en una base de limón, maní y finas hierbas, acompañado de pepinillo y 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.

TOSTADAS DE CAMARÓN $ 12.75

Camarón crujiente, guacamole clásico, cebolla encurtida de la casa y salsa verde.
Crispy shrimp, classic guacamole, house pickled onion and green sauce.

AGUACHILE DE CAMARÓN $ 14.00

Curtido en limón con sal en una ligera salsa verde picosa con pepino encurtido, cebolla roja, cilantro fresco y limón.
Salted shrimps lemon cured in a light spicy green sauce with pickled cucumber, red onion, fresh coriander, and lemon.

TUÉTANO DE RES $ 18.50

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.

Para Compartir

CHILAQUILES $ 8.00

Totopos acompañados de chili de carne y fréjol gratinados con queso.
Tortilla chips accompanied by meat chili and beans gratin with cheese.

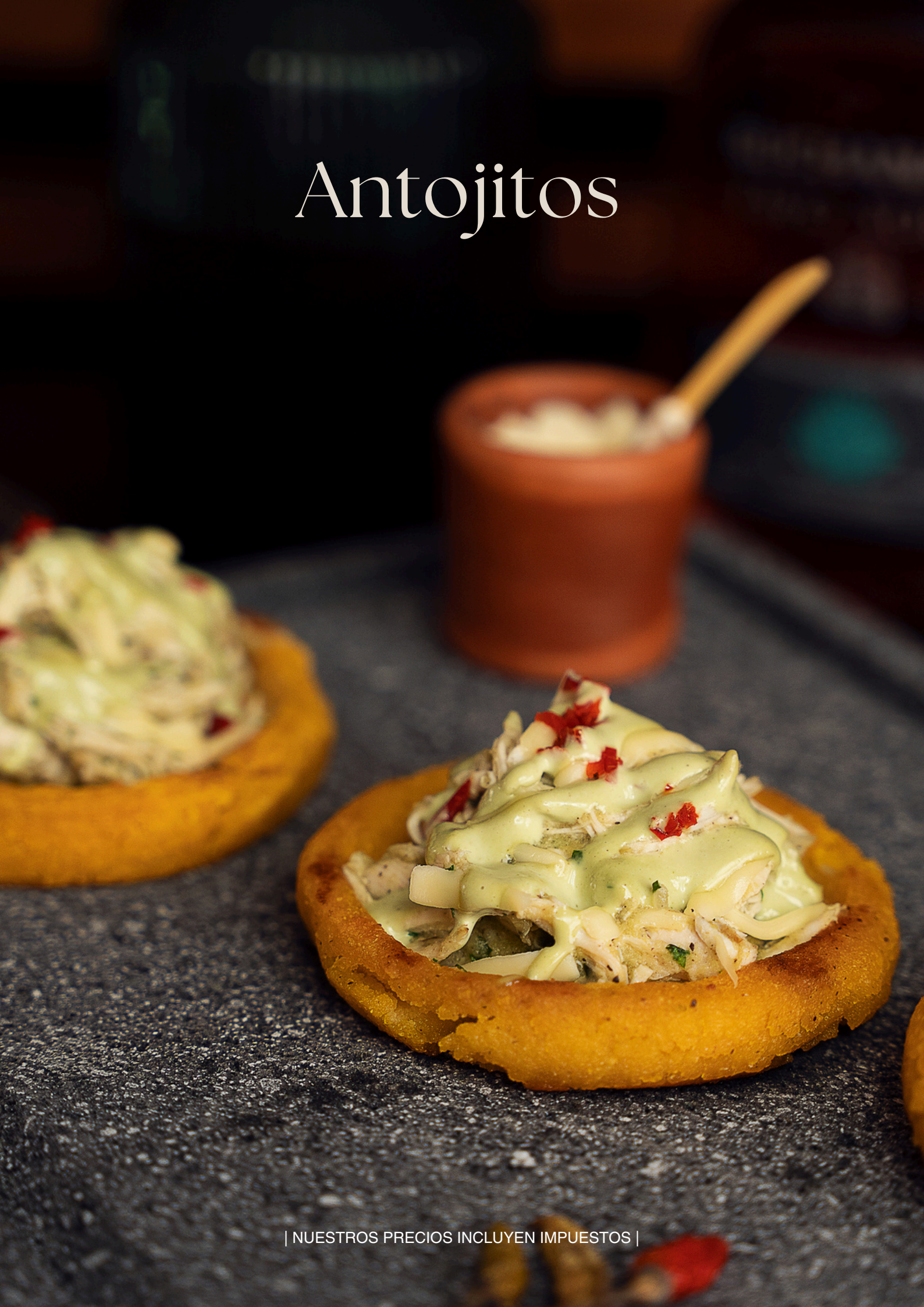
TAQUIZA $ 14.50

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

¡HIJO DE LA CHINGADA! $ 17.50

Flautas, sope al pastor y chimichangas, queso rallado, pollo desmenuzado y salsa de la casa.
Flautas, sope al pastor and chimichangas, grated cheese, shredded chicken house sauce.

Antojitos



| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS |

Antojitos

FAJITA DE POLLO **$ 9.00**

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

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

QUESADILLA DE POLLO **$ 9.50**

Servidas con pollo, maíz dulce, cebolla blanca, pimiento rojo, todo sofrito, cilantro y mucho queso rallado.

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

FAJITA DE CARNE **$ 10.00**

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

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

QUESADILLA DE CERDO **$ 10.00**

Sofrito de cebolla colorada, pimiento rojo y verde, cilantro, carne de cerdo sobre una tortilla con mucho queso rallado.

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

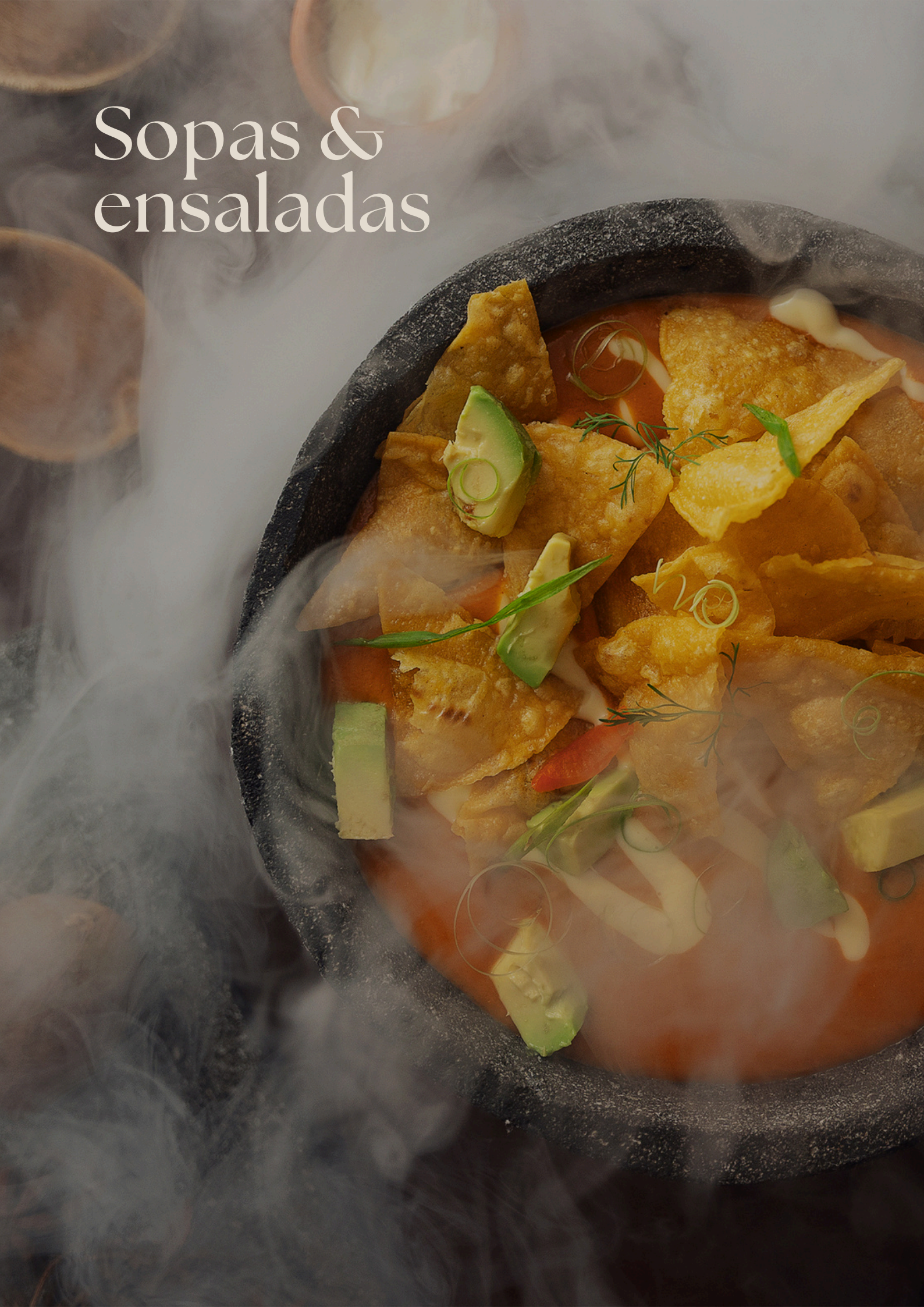
QUESADILLA DE CAMARÓN **$ 12.00**

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

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

Nuestros precios incluyen impuestos

Sopas & ensaladas



Sopas

SOPA AZTECA **$ 10.00**

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 with strips of fried corn and sour cream, fresh cilantro and avocado.

POZOLE ROJO **$ 11.50**

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

Classic of Mexican cuisine, pork, pasilla chili, guajillo, corn, radish and lettuce, make this soup the favorite of the house.

Ensaladas

VEGETARIANA **$ 11.50**

Mezcla de lechugas frescas, choclo, portobello, totopos.

Mix of fresh lettuces, corn, portobello, tortilla chips.

CÉSAR CON POLLO **$ 12.50**

Canasta de queso parmesano rellena de mix de lechugas, crutones 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.

Nuestros precios incluyen impuestos

Tacos



CHORIZO — $ 7.00

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 cubes.

AL PASTOR — $ 8.00

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

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

COCHINITA PIBIL — $ 8.00

Carne de cerdo deshilachada, 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.

HORNADO — $ 8.00

Ecuatorianismo, servido sobre una tortilla de maíz, carne de cerdo, aguacate, salsa, agrio de cilantro y cuero reventado con salsa roja echa en piedra.

100% from Ecuador, served on a corn tortilla, pork, avocado, salsa, cilantro sour and burst leather with red sauce poured on stone.

LENGUA DE RES — $ 8.00

Suave y delicada, cocinada en especies mexicanas, se sirve sobre tortilla de maíz con su 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 on a corn tortilla with its house pickled onion, freshly chopped cilantro and accompanied by red sauce and lemon.

BIRRIA — $ 9.50

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.

CAMARÓN EN SU SALSA — $ 12.00

Camarones salteados en salsa de ostión, acompañados de sus tortillas de maíz.

Sauteed shrimp in oyster sauce, accompanied by corn tortillas.

CAMARÓN CROCANTE — $ 12.00

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.

Nuestros precios incluyen impuestos

De la casa



De la casa

LA CARNE DE BURRO NO ES TRANSPARENTE **$ 11.00**

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 **$ 12.00**

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 **$ 12.50**

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

Beef, pork or chicken donkey accompanied by beans, cheese, guacamole drowned in green or red sauce.

POLLO AL GRILL **$ 13.50**

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**

Suave combinación entre la longaniza y el cerdo.

Smooth combination between sausage and pork.

TABLA DE CARNES **$ 21.00**

Delicioso bife angosto, pechuga al grill y chicharrón de cerdo en una picada inigualable.

Delicious narrow steak, grilled brisket and pork rinds in an unbeatable bite.

COSTILLA SAN LUIS **$22.00**

Acompañada de papas fritas, salsa BBQ de la casa.

Accompanied by fries, house BBQ sauce.

SALMÓN AL GRILL **$22.00**

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.

MELOSO NEGRO **$24.00**

Inexplicable, pero rico, acompañado de camarón y pulpo, lo vuelve único y delicioso.

Inexplicable, but delicious, accompanied by shrimp and octopus, makes it unique and delicious.

BIFE ANGOSTO **$28.00**

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.

PORTERHOUSE **$70.00**

900 gr de la mejor carne, madurada 40 días, acompañada de esquites, papas fritas y vegetales.

900 gr of the best meat, matured for 40 days, accompanied by esquites, French fries and vegetables.

Nuestros precios incluyen impuestos

Postres



Postres

MÁTALAS **$ 6.50**

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.

TRES LECHES DE LA BIKINA **$ 6.50**

El postre de la Bikina que te va a transportar en cada bocado con sus toques cítricos.

The Bikina tres leches that will transport you in every bite with its citrus touches.

CHURROS **$ 6.50**

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.

Nuestros precios incluyen impuestos


Bebidas
SOFT

Bebidas SOFT

LIMONADA NATURAL	$ 3.50
AGUA FRESCA DE MANGO	$ 4.00
AGUA FRESCA DE JAMAICA	$ 4.00
LIMONADA IMPERIAL	$ 4.50
LIMONADA MANGO ALBAHACA	$ 4.50
LIMONADA MANGO DURAZNO	$ 4.50
LIMONADA COCO	$ 4.50
LIMONADA PINK	$ 4.50
JUGO DE NARANJILLA	$ 4.50
JUGO DE TAMARINDO	$ 4.50
JUGO DE FRUTILLA	$ 4.50
JUGO DE MORA	$ 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).

BEBIDAS - BOTELLA PERSONAL

DASANI - AGUA SIN GAS	$ 2.00
GÜITIG - AGUA MINERAL	$ 2.50
EVIAN - AGUA SIN GAS	$ 3.50
SAN PELLEGRINO- AGUA CON GAS	$ 3.50
SPRITE	$ 3.50
COCA COLA ORIGINAL	$ 4.00
COCA COLA LIGHT / ZERO	$ 4.00
FEVER TREE - GINGER ALE	$ 4.50
FEVER TREE - AGUA TÓNICA	$ 4.50

LA BIKINA

| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS |



Cócteles

| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS |

Insignia

EL MANGO - ABUELO 7 AÑOS **$ 11.00**
RON - MANGO - CAMPARI

MEX STORMY - ABUELO 7 AÑOS **$ 11.00**
RON - LIMON- GINGER BEER

MALDITA PRIMAVERA **$ 11.00**
TEQUILA BLANCO, JUGO DE SANDÍA,GRANADINA

RON DAMON - ABUELO 7 AÑOS **$ 13.00**
RON - VERMOUTH ROSSO - VERMOUTH DRY - VERMOUTH BIANCO

TEQUILA MULE **$ 13.00**
TEQUILA, REDUCCIÓN DE JENGIBRE, JUGO DE LIMÓN

SIETE CHILES **$ 13.00**
TEQUILA DORADO, CONCENTRADO DE 7 CHILES, JUGO DE NARANJA SYRUP

PIE DE LIMÓN **$ 13.00**
RON BLANCO, LECHE CONDENSADA. ZUMO DE LIMÓN, CREMA DE COCO

FRIDA SPRITZ - ABUELO 12 AÑOS **$ 15.00**
RON, LIMÓN, ESPUMANTE, ALBAHACA

EL WERO WEY **$ 15.00**
JACK DANIEL´S, BAILEYS, MALIBÚ

MICHELADA LA BIKINA **$ 16.50**
TEQUILA BLANCO, CERVEZA AMSTEL, CAMARONES, JUGO DE TOMATE, JUGO DE LIMÓN, TAJÍN ESCARCHADO

DESMADRE **$ 16.50**
TEQUILA DORADO, VODKA, GIN, RON BLANCO, ESPUMANTE Y CRANBERRY

MARGARITA BESO DE ORO **$ 16.50**
TEQUILA JIMADOR, MEZCAL, OJO DE TIGRE JOVEN, TRIPLE SEC, POLVO DE ORO

AMOR A LA MEXICANA **$ 16.50**
TEQUILA DORADO, LICOR DE VAINILLA, LICOR DE CAFÉ, SYRUP Y LECHE

FLOR DE MEZCAL **$ 17.00**
MEZCAL, AGUA DE JAMAICA, MORA AZUL, JUGO DE LIMÓN

MEZCAL MULE **$ 17.00**
MEZCAL, REDUCCIÓN DE JENGIBRE, JUGO DE LIMÓN

MEZCALONI **$ 17.00**
MEZCAL, CAMPARI, VERMOUTH ROJO

RON FASHIONED - ABUELO OAKS **$ 17.50**
RON, ANGOSTURA, AZÚCAR

Clásicos

MIMOSA **$ 8.50**
ESPUMANTE, ZUMO DE NARANJA.

PADRINO **$ 11.00**
WHISKY Y AMARETTO.

COSMOPOLITAN **$ 11.00**
VODKA, TRIPLE SEC, JUGO DE CRANBERRY.

MARTINI **$ 11.00**
GIN, VERMOUTH EXTRA DRY

NEGRONI **$ 13.00**
GIN, CAMPARI, VERMOUTH ROJO.

PISCO SOUR **$ 13.00**
PISCO, ZUMO DE LIMÓN, CLARA DE HUEVO, ANGOSTURA Y SYRUP.

APPEROL SPRITZ **$ 13.00**
APEROL, ESPUMANTE Y AGUA CON GAS.

JAGGER BOMB **$ 14.50**
JÄGGERMEISTER, RED BULL.

OLD FASHION **$ 14.50**
WHISKY, ANGOSTURA, AZÚCAR.

BOULEVARDIER **$ 16.50**
JACK DANIEL'S, CAMPARI, VERMOUTH ROJO

HQ MARTINI **$ 16.50**
HPNOTIQ, VODKA, LICOR DE COCO.

BOURBON FASHION **$ 17.50**
JACK DANIEL'S, ANGOSTURA Y SYRUP.

BULLDOG **$ 17.50**
TEQUILA BLANCO, CORONA, TRIPLE SEC, JUGO DE NARANJA, JUGO DE LIMÓN, SYRUP.





Tradicionales

PALOMA **$ 11.00**
TEQUILA BLANCO, 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 BLANCO, 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 BLANCO, TRIPLE SEC, PULPA DE FRESAS, TAJÍN ESCARCHADO.

MARGARITA MARACUYÁ **$ 13.00**
TEQUILA BLANCO, TRIPLE SEC, PULPA DE MARACUYÁ, TAJÍN ESCARCHADO.

MARGARITA TAMARINDO **$ 13.00**
TEQUILA BLANCO, 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 BLANCO, JUGO DE TORONJA, JUGO DE NARANJA, JUGO DE LIMON, AGUA MINERAL, PIÑA PICADA, CHAMOY, CHILE PIQUÍN

Licores



| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS |

Whisky

	Botella	Trago
JOHNNIE WALKER RED LABEL + 1 RED BULL,Choose your flavor	$ 100.00	$ 10.00
DEWAR'S 12 AÑOS	$ 145.00	$ 13.00
OLD PARR	$ 165.00	$ 14.50
BUCHANANS	$ 165.00	$ 14.50
JHONNIE 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
BUCHANANS MASTERS	$ 200.00	$ 18.00
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	$ 230.00	$ 20.00
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	$ 800.00	

$ 3.00 Old Fashion / Padrino

Ron

	Botella	Trago
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	$ 195.00	$ 18.00
(Tawny - Oloroso - Napoleón) BOTRÁN 8 AÑOS	$ 120.00	$ 12.00
BOTRÁN 15 AÑOS	$ 150.00	$ 14.00
BOTRÁN 18 AÑOS	$ 175.00	$ 15.00

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
SMIRNOF	$ 95.00	$ 10.00
GREY GOOSE	$ 160.00	$ 14.50
BELVEDERE	$ 175.00	$ 16.00

$ 3.00 Moscow Mule / Cranberry





Gin

	Botella	Trago
TANQUERAY	$ 105.00	$ 11.00
BOMBAY	$ 115.00	$ 12.50
TANQUERAY TEN	$ 165.00	$ 14.50

Frutos rojos / Pepino / Lichi (Temporada) / Naranja

Tequila

	Botella	Trago
KARNAL AÑEJO	$ 95.00	$ 10.00
CORRALEJO BLANCO	$ 165.00	$ 14.50
JIMADOR BLANCO	$ 165.00	$ 14.50
JIMADOR REPOSADO	$ 165.00	$ 14.50
CORRALEJO REPOSADO	$ 185.00	$ 16.00
PATRÓN SILVER	$ 200.00	$ 18.00
CORAALEJO AÑEJO	$ 200.00	$ 18.00
1800 AÑEJO	$ 210.00	$ 19.00
RESERVA 1800 CRISTALINO	$ 210.00	$ 19.00
HERRADURA REPOSADO	$ 220.00	

$ 3.00 Margarita / Cantarito / Paloma

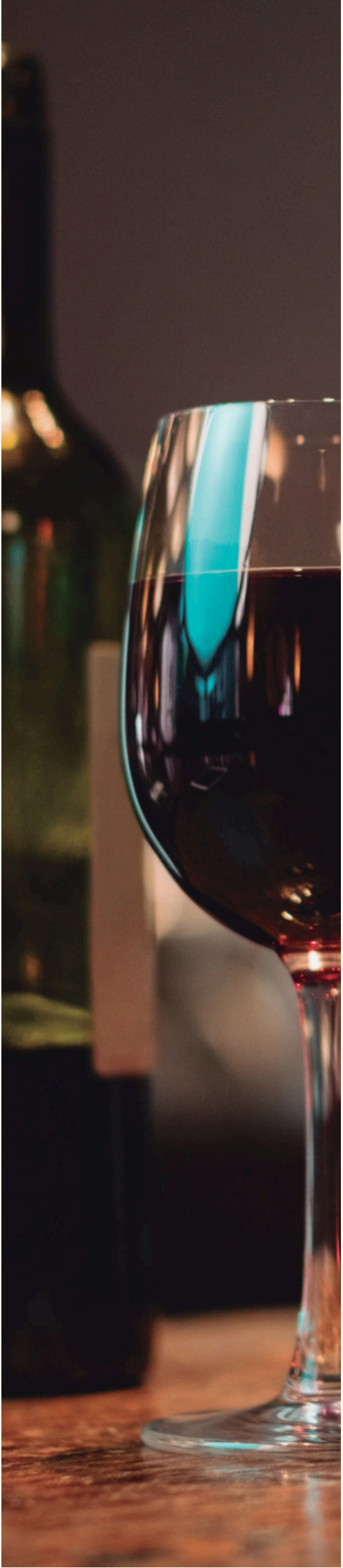
Tequila Premium

	Botella
PATRÓN REPOSADO	$ 245.00
DON JULIO BLANCO	$ 280.00
CORRALEJO 99.000 HORAS	$ 300.00
DON JULIO REPOSADO	$ 305.00
DON JULIO 70	$ 445.00
GRAN CORRALEJO	$ 500.00
PATRÓN PLATINIUM	$ 780.00
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 RAMÓN	$ 350.00	

$ 3.00 Mezcalita/ Cantarito / Paloma



Champagne Espumantes

	Botella
MAISON CASTEL CUVEÉ GOLD BRUT (FRA)	$ 70.00
CHANDON BRUT (ARG)	$ 75.00
CHANDON DEMI SEC (ARG)	$ 75.00
MARTINI ROSÉ (ITA)	$ 75.00
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL (FRA)	$ 250.00
VEUVE CLICQUOT BRUT (FRA)	$ 265.00
MOËT & CHANDON ROSÉ IMPERIAL (FRA)	$ 280.00
DOM PERIGNON (FRA)	$ 950.00

Vinos

	Botella	Copa
DE LA CASA TINTO		$ 5.00
DE LA CASA BLANCO		$ 5.00
ESPUMANTE DE LA CASA		$ 5.00
MATEUS ROSÉ	$ 35.00	
NAVARRO CORREAS LOS ÁRBOLES CABERNET SAUVIGNON	$ 35.00	
NAVARRO CORREAS LOS ÁRBOLES CHARDONAY	$ 35.00	
NAVARRO CORREAS LOS ÁRBOLES MALBEC	$ 35.00	
DOLORES CORREAS CABERNET SAUVIGNON	$ 45.00	
PORTO CRUZ RUBY / TAWNY	$ 55.00	
NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIV. PINOT NOIR	$ 78.00	
NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIV. MERLOT	$ 78.00	
NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIV. SAUVIGNON BLANC	$ 78.00	
DIABLO DARK RED	$ 85.00	

Jarras

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

TINTO DE VERANO — $ 35.00
VINO TINTO, SYRUP Y SPRITE



Licores

	Botella	Trago
BAILEYS		$ 9.00
CHINCHÓN DULCE		$ 9.00
CAMPARI		$ 10.00
COINTREAU		$ 11.00
FERNET	$ 110.00	$ 10.00
JÄGERMEISTER +Choose your flavor	$125.00	$ 10.00
HPNOTIQ	$ 145.00	$ 13.50

Aguardiente

	Botella	Trago
BLANCO DEL VALLE +Choose your flavor	$ 90.00	$ 9.00
NÉCTAR AZUL +Choose your flavor	$ 90.00	

Cervezas

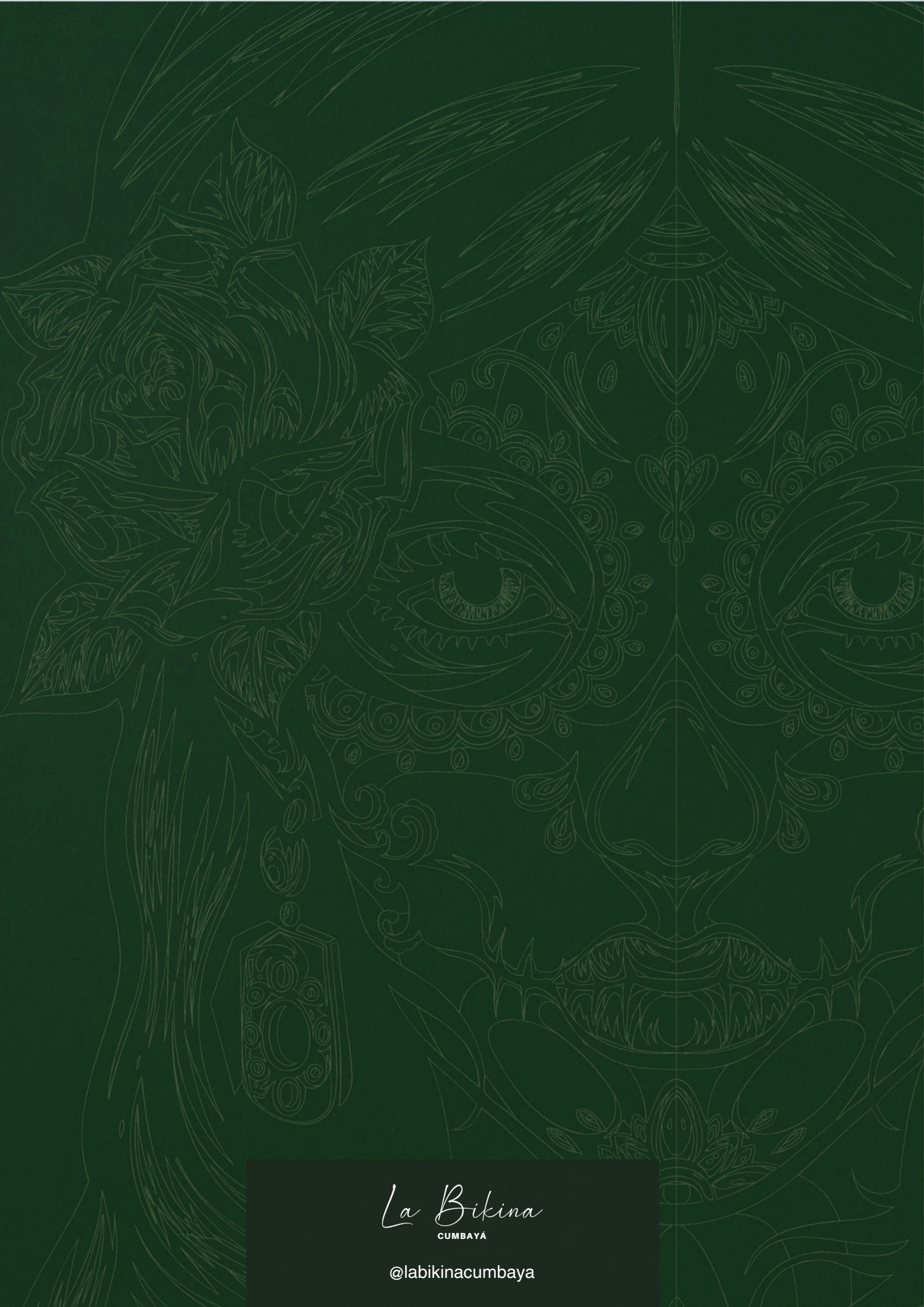
AMSTEL	$ 5.50
HEINEKEN	$ 6.00
SOL	$ 6.50
CORONA	$ 7.00
HEINEKEN SIN ALCOHOL	$ 7.00

$ 3.00 Michelada

Energizantes

RED BULL	$ 5.50
RED BULL SUGAR FREE	$ 5.50
RED BULL TWIST	$ 6.50

| NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS |



La Bikina
CUMBAYÁ

@labikinacumbaya