

Bikinis

Pintxos

FLOR DE CALABAZA

Frita, burrata y boquerón / 19 mil

MATRIMONIO

Tostada de boquerón y sardina / 13 mil

TARTAR DE LOMO

Guindillas sobre tostada / 16 mil

ATÚN & TONNATO

Tartar de atún clásico / 13 mil

BERENJENA BGE

Tomates semisecos y Grana Padano / 38 mil

JAMÓN DE BELLOTA

50 gr de jamón pata negra / 95 mil

Platillos

BOQUERONES & GUINDILLA

Boquerón, guindilla y aceite de oliva E.V / 38 mil

CRUDO DE PESCA

Salsa pilpil de aceituna y guindilla / 38 mil

GAZPACHO & CANGREJO

Aguacate, pepino y manzana verde. / 55 mil

PULPO A LA GALLEGA

Papa, pimienta, chalote, vinagre y agua de tomate. / 45 mil

TOSTADA DE MEJILLONES

En escabeche y vino blanco / 45 mil

ENSALADA DE ENDIVIAS

Radicchio, queso azul, higos, pecan y vinagreta / 45 mil

Entrepánes

JAMÓN BELLOTA

Tostadas finas crocantes / 35 mil

CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA

Tostadas finas crocantes / 24 mil

MIXTO TRUFADO

Sandwich de jamón, queso y trufa / 27.5 mil

SHIITAKE TRUFADO

Shitakes asados y queso gruyere / 27.5 mil

JAMÓN & QUESO

Jamón ahumado y queso gruyere / 24 mil

BIKINIS BURGER 150GR

Wagyu, gruyere, cebolla caramelizada y salsa trufada / 41 mil

Brasa y Leña

CORDERITOS AJEREZADOS

Txuletas de corderito al jerez y mostaza / 80 mil

TXULETA & PATATAS

Chuletón de res madurado 650gr a la brasa / 125 mil

COSTILLA DE CERDO AHUMADA

Sobre cazuela de fríjoles blancos / 65 mil

CAZUELA PESCA DEL DÍA

Tomates confitados, frijol blanco y jus ligeramente especiado / 65 mil

ESCALIBADA PESCA DEL DÍA

Variedad de tomates, echalote y vinagreta de tomate / 55 mil

GALLINETA A LA BRASA

Jus de setas / 55 mil

GAMBAS AL AJILLO

Aceite de oliva E.V y ajo / 65 mil

CALLOS & SOBRASADA

Frijol blanco, morcilla y chistorra / 45 mil

ARROZ BIKINIS

Pregunte por nuestro arroz de temporada / 55 mil

Postres & Pousse-Cafés

TORRIJA CLÁSICA

Helado de leche de cabra / 21 mil

BIKINISU

Tarta de chocolate y helado de café / 25 mil

FLAN DE CABRA

En su bello caramelo / 21 mil

SORBETE DE POMELO

Mora y aceite de oliva E.V / 18 mil

TARTA VASCA

Cremosa con ruibarbo / 29 mil

COGNAC HENNESSY

Trago en copa / 75 mil

CARAJILLO

Clásico con licor 43 / 41 mil

Especiales

SETAS

Panceta y yema / 45 mil

TOSTADA TRIFÁSICA DE MAR

Sardina, boqueron y atún / 17 mil

TERRINE CAMPAGNE

Foie gras, guanciale, pistacho y encurtidos / 45 mil

MORCILLA DE BURGOS

Arveja De Lágrimas, Jus vinagre de jerez y hierbabuena / 45 mil

CHIPIRONES

Fritos y salsa brava / 40 mil

ESCABECHE DE SARDINAS

Tostada de focaccia, zanahorias baby, pétalos de cebolla encurtidas y vinagreta aromática / 35 mil

PERNIL DE POLLO

Al horno de leña, shiitakes, ñoquis y jus de vino blanco / 59 mil

CUELLO DE CORDERO LECHAL BGE

Yogurt griego con hierbabuena, aceitunas y jus de vino blanco / 95 mil

BIFE ARGENTINO 350GR

Jugoso a la parrilla, con puerro parrillado y jus de vino tinto / 115 mil

VACIO ARGENTINO

Jugoso a la parrilla, con puerro parrillado y jus de vino tinto / 80 mil

Especiales

SETAS

Panceta y yema / 45 mi

TOSTADA TRIFÁSICA DE MAR

Sardina, boqueron y atún / 17 mil

TERRINE CAMPAGNE

Foie gras, guanciale, pistacho y encurtidos / 45 mil

MORCILLA DE BURGOS

Arveja De Lágrimas, Jus vinagre de jerez y hierbabuena / 45 mil

CHIPIRONES

Fritos y salsa brava / 40 mil

ESCABECHE DE SARDINAS

Tostada de focaccia, zanahorias baby, pétalos de cebolla encurtidas y vinagreta aromática / 35 mil

PERNIL DE POLLO

Al horno de leña, shiitakes, ñoquis y jus / 59 mil

CUELLO DE CORDERO LECHAL BGE

Yogurt griego con hierbabuena, aceitunas y jus de vino blanco / 95 mil

BIFE ARGENTINO 350GR

Jugoso a la parrilla, con puerro parrillado y jus de vino tinto / 115 mil

VACIO ARGENTINO

Jugoso a la parrilla, con puerro parrillado y jus de vino tinto / 80 mil