



BIKINI BAR

BIKINIS, ENTREPANES & COCKTAILS

“En Bikini Bar el único protocolo que vas a encontrar es el de DISFRUTAR, con las manos y en mayúsculas, de nuestros mejores entrepánes. Porque hay placeres que están hechos para tocarse y saborearse.”

RAFA ZAFRA



“At Bikini Bar the only protocol you will find is to ENJOY with your hands our best entrepanes. Because there are pleasures that are made to be touched and savored.”

RAFA ZAFRA

BIKINIS Y BOCADILLOS

BIKINIS AND SANDWICHES

Pan de cristal con paleta ibérica, tomate y aceite <i>Iberian ham, tomato and olive oil</i>	16,00 €
Pan de cristal con ventresca casera, piquillos y mahonesa <i>Thin crust bread with house cured tuna belly, piquillo peppers, and mayonnaise</i>	16,00 €
Focaccia de bacon y queso con cebolla caramelizada <i>Bacon, cheese, and caramelized onion focaccia</i>	17,00 €
Pan de cristal con pollo frito, mostaza y piparras <i>Thin-crust bread with fried chicken, mustard, and piparra peppers</i>	17,00 €
Bagel de costilla asada con encurtidos y mojo picón <i>Roasted rib bagel with pickles and mojo picón sauce</i>	18,00 €
Bikini clásico (jamón cocido y queso) <i>Classic Bikini (cooked ham and cheese)</i>	14,00 €
Sándwich club (jamón,bacon,pollo,queso y lechuga) <i>Club sandwich (bacon, chicken, cheese, tomato, lettuce, pickle, mustard mayo and fried egg)</i>	16,00 €
Bikini burger de ternera con cheddar, mostaza y pepinillo <i>Bikini burger with cheddar, mustard and pickle</i>	21,00 €
Bocata de calamares (mayo de limón y hierbas provenzales) <i>Calamari sandwich (lemon mayonnaise and Provençal herbs)</i>	18,00 €
El serranito andaluz (solomillo, jamón serrano y pimiento verde) <i>Beef sirloin, serrano ham, chipotle mayo and green pepper</i>	22,00 €

GUARNICIONES

SIDE DISHES

Patatas con cheddar y bacon <i>Potatoes with cheddar and bacon</i>	6,00 €
Patatas con parmesano <i>Potatoes with parmesan</i>	7,00 €

ESPECIALIDADES DE CASA DE COMIDAS

CASA DE COMIDAS SPECIALTIES

	Media ración / Half portion	Ración / Portion
Croquetas de jamón ibérico (4 uds.) <i>Creamy Iberian ham croquettes (4 pieces)</i>		15,00 €
Ensaladilla rusa con ventresca de atún y piparra encurtida <i>Potato salad with tuna belly and piparra</i>	12,00 €	20,00 €
Jamón de bellota Joselito, tomate y aceite de oliva <i>Iberian Joselito ham, tomato and olive oil</i>	22,00 €	36,00 €
Ensalada de temporada con lechuga española <i>Seasonal salad with Spanish lettuce</i>		15,00 €
Ensalada cesar con cogollos de Tudela <i>Caesar salad with Tudela lettuce hearts</i>		20,00 €
Anchoa del Cantábrico con AOVE, pan y tomate <i>Anchovy from the Cantabrian Sea EVOO and bread with tomato</i>		ud. 7,00 €
Tortilla de patata con cebolla dulce <i>Potato omelette with sweet onion</i>		16,00 €
Patatas bravas <i>Spicy potatoes</i>		14,00 €

VERDURAS Y LEGUMBRES

VEGETABLES AND LEGUMES

Puerros confitados con praliné de avellanas y olivada <i>Roasted leek with hazelnut praline and black olive vinaigrette</i>	17,00 €
Alcachofas a la brasa con romesco ud. <i>Grilled artichokes with romesco sauce piece</i>	8,00 €
Alubias pintas con asadillo de setas <i>Pinto beans with mushrooms ragout</i>	19,00 €
Menestra de verduras de temporada en salsa verde <i>Seasonal vegetable stew in green sauce</i>	20,00 €

HUEVOS Y PASTAS

EGGS AND PASTAS

Salteado de boletus y rebozuelos con huevo poché, patata y foie <i>Sautéed boletus and chanterelle mushrooms with poached egg, potatoes, and foie gras</i>	23,00 €
Revuelto de gamba roja con ajetes y trigueros <i>Scrambled eggs with red shrimp, spring garlic and green asparagus</i>	19,00 €

Macarrones gratinados con butifarra y queso trufado
Gratin macaroni with catalan butifarra sausage & truffled cheese 22,00 €

Canelones melosos de pollo de corral y pato
Free-range chicken and duck cannelloni 22,00 €

PESCADOS

FISH

Fritos de merluza con salsa tártara
Roman-style hake bites with tartar sauce 30,00 €

Chipirones rellenos en su tinta con arroz pilaf
Stuffed squid in their ink with pilaf rice 25,00 €

Lomo de corvina a la roteña tradicional
Rota-style meagre with mediterranean vegetables 30,00 €

Lenguado con su refrito y patatas panadera
Sole with its refried and baked potato 39,00 €

Albóndigas de choco y gamba con su propio guiso
Cuttlefish and prawn meatballs with their own stew 27,00 €

CARNES

MEATS

Albóndigas de ternera y cerdo en pepitoria con patatas fritas
Beef and pork meatballs in pepitoria sauce with French fries 24,00 €

Medallones de solomillo de cerdo al whisky
Pork tenderloin in whisky sauce 24,00 €

Pollo asado con su jardinera
Roasted chicken with vegetables 27,00 €

Solomillo de ternera con salsa de pimienta verde
Beef tenderloin with pepper sauce 34,00 €

Carrillera de ternera en su jugo con verduras
Veal cheek in its own juice with vegetables 26,00 €

Arroz caldoso de monte, presa ibérica y setas
Brothy rice with iberian pork and forest mushrooms 24,00 €

POSTRES

DESSERTS

Tarta de la abuela <i>Grandma's Cake</i>	9,00 €
Tarta de manzana <i>Apple tatin</i>	10,00 €
Tiramisú <i>Tiramisu</i>	10,00 €
Flan de huevo y vainilla <i>Vanilla egg flan</i>	8,00 €
Tarta de queso <i>Cheesecake</i>	10,00 €
Brazo de gitano (chocolate) <i>Swiss roll (chocolate)</i>	9,00 €

ALÉRGENOS

ALLERGENS

En cumplimiento con el RD126/2015 tenemos a disposición de nuestros clientes toda la información relativa a los alérgenos contenidos en nuestra carta. Les informamos de que nuestros menús cumplen con el RD 1420/2006 sobre prevención de la parasitosis por anisakis.

In compliance with RD126/2015, we provide our customers with all the information regarding the allergens contained in our menu. We inform you that our menus comply with RD 1420/2006 on the prevention of anisakis parasitosis.



@bikinibarandcocktail
bikinibarandcocktail-madrid.com

