



BIKINI BAR

BIKINIS, ENTREPANES & COCKTAILS



La casa del bikini en Madrid

El bikini, como nunca antes. Alta gastronomía sin protocolo.

Tras construir proyectos gastronómicos con amplio reconocimiento nacional e internacional, Rafa Zafra apuesta por uno de los bocados que más placer le producen.

El resultado es Bikini Bar. La casa del bikini en Madrid.

Un espacio dedicado a perfeccionar un icono: el bikini, y en el que sumamos producto excepcional, técnica impecable y máximo sabor; y donde la coctelería acompaña cada bocado bajo esa misma filosofía de calidad y disfrute. Así, cócteles y entrepánes acompañan cualquier momento del día.

En Bikini Bar sabemos que la gastronomía no necesita complicarse para emocionar y creemos en el placer de comer con las manos.

Por eso hemos elegido un icono que forma parte de la cultura gastronómica y que reinterpretemos desde Madrid con la visión de Rafa Zafra.

The Home of the Bikini Sandwich in Madrid

The bikini sandwich, like never before. Fine dining without the formality.

After building gastronomic projects with wide national and international recognition, Rafa Zafra turns his attention to one of the bites that brings him the greatest pleasure.

The result is Bikini Bar. The home of the bikini sandwich in Madrid.

A space dedicated to perfecting an icon: the bikini sandwich. Here, we combine exceptional ingredients, impeccable technique, and outstanding flavor. Our cocktail program follows the same philosophy of quality and enjoyment, pairing perfectly with every bite. Cocktails and sandwiches come together to suit any moment of the day.

At Bikini Bar, we believe gastronomy does not need to be complicated to be exciting, and we celebrate the pleasure of eating with your hands.

That is why we have chosen an icon of Spanish food culture and reinterpreted it in Madrid through the vision of 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>	17,00 €
Coca rústica con stracciatella, tomates asados y pesto <i>Rustic flatbread with stracciatella, roasted tomatoes and pesto</i>	22,00 €
Carabinero roll con verduritas y mahonesa de apio y rocoto <i>Carabinero roll with vegetables and a celery and rocoto mayonnaise</i>	22,00 €
Perrito de pollo de corral marinado y mayo de especias <i>Marinated free-range chicken nuggets with spiced mayonnaise</i>	17,00 €
Bikini clásico (jamón cocido y queso) <i>Classic Bikini sandwich (cooked ham and cheese)</i>	14,00 €
Sándwich club (jamón, bacon, pollo, queso y lechuga) <i>Club sandwich (bacon, chicken, cheese, tomato, lettuce, pickles, mustard mayo and fried egg)</i>	17,00 €
Bikini burger de ternera con cheddar, mostaza y pepinillo <i>Bikini sandwich burger with Cheddar, mustard and pickle</i>	22,00 €
Bocata de calamares (mayo de limón y hierbas provenzales) <i>Calamari sandwich (lemon mayonnaise and Provençal herbs)</i>	19,00 €
El serranito andaluz (solomillo, jamón serrano y pimiento verde) <i>Beef sirloin sandwich with serrano ham, chipotle mayo and green pepper</i>	22,00 €

GUARNICIONES

SIDE DISHES

Patatas fritas con queso cheddar y bacon <i>French fries with cheddar cheese and bacon</i>	6,00 €
Patatas fritas con parmesano <i>French fries 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>		16,00 €
Ensaladilla rusa con ventresca de atún y piparra encurtida <i>Potato salad with tuna belly and piparra</i>	12,00 €	22,00 €
Jamón de bellota Joselito, tomate y aceite de oliva <i>Iberian Joselito ham, tomato and olive oil</i>	22,00 €	37,00 €
Salpicón de langostinos con verduritas y encurtidos <i>Prawn salad with baby vegetables and pickles</i>		19,00 €
Ensalada de primavera con brotes y lechuga española <i>Spring salad with sprouts and romaine lettuce</i>		16,00 €
Ensalada César con cogollos de Tudela <i>Caesar salad with Tudela lettuce hearts</i>		22,00 €
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>		17,00 €
Patatas bravas <i>Spicy potatoes</i>		14,00 €

VERDURAS Y LEGUMBRES

VEGETABLES AND LEGUMES

Tomate natural aliñado con cebolleta verde <i>Fresh tomato dressed with spring onion</i>	16,00 €
Alcachofas a la brasa con romesco (1 ud.) <i>Grilled artichokes with romesco sauce (1 piece)</i>	8,00 €
Verdinas con pulpo y gambas <i>Green beans with octopus and prawns</i>	24,00 €
Salmorejo cordobés con huevo de codorniz <i>Córdoba-style salmorejo with quail's eggs</i>	15,00 €

HUEVOS Y PASTAS

EGGS AND PASTAS

Huevos fritos con panceta y cebolla caramelizada <i>Fried eggs with bacon and caramelised onions</i>	19,00 €
---	---------

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 <i>Gratin macaroni with catalan butifarra sausage & truffled cheese</i>	22,00 €
Canelones melosos de pollo de corral <i>Free-range chicken cannelloni</i>	23,00 €

PESCADOS

FISH

Fritos de merluza con salsa tártara <i>Roman-style hake bites with tartar sauce</i>	32,00 €
Chipirones a lo Pelayo <i>Baby squid Pelayo-style</i>	27,00 €
Mero blanco con patatas panaderas y verduritas <i>White grouper with roast potatoes and mixed vegetables</i>	39,00 €
Lenguado con su refrito y patatas panadera <i>Sole with its refried and baked potato</i>	39,00 €

CARNES

MEATS

Albóndigas de ternera y cerdo en pepitoria con patatas fritas <i>Beef and pork meatballs in pepitoria sauce with French fries</i>	24,00 €
Medallones de solomillo de cerdo al whisky <i>Pork tenderloin in whisky sauce</i>	24,00 €
Pollo asado con su jardinera <i>Roasted chicken with vegetables</i>	27,00 €
Solomillo de ternera con salsa de pimienta verde <i>Beef tenderloin with pepper sauce</i>	34,00 €
Cazuela de arroz de pollo campero y verduritas <i>Country-style chicken and vegetable rice casserole</i>	26,00 €
Presa de bellota a la brasa con patatas al ajillo <i>Grilled acorn-fed Iberian pork with garlic potatoes</i>	42,00 €

POSTRES

DESSERTS

Tarta de la abuela <i>Grandma's Cake</i>	9,00 €
Tarta de manzana <i>Apple tatin</i>	9,00 €
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 €
Tarta de chocolate <i>Chocolate cake</i>	9,00 €
Magnum helado de nata y caramelo <i>Magnum ice cream with cream and caramel</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

