

Bina nace con el fin de hacer disfrutar. Nuestras raciones se conciben en el tamaño perfecto para compartir entre amigos y risas, donde el silencio llega en cada bocado lleno de sabor.  
Bienvenidos a Bina Bar, El Bar de siempre, El Bar con chispa.

## de barras clásicas

|  |    |
|--|----|
| ENSALADILLA DE VENTRESCA DE BONITO del bar "El Doble" de Madrid  | 6  |
| PESCADO AZUL SEMICURADO en aderezo de vinagre de Jerez           | 8  |
| MEJILLONES en escabeche de amontillado viejo                     | 9  |
| EL MATRIMONIO la clásica tapa de boquerones en vinagre y anchoas | 6  |
| PATATAS BRAVAS "las auténticas"                                  | 6  |
| COCHIFRITO MELOSO para mojar en salsa con un toque picante       | 8  |
| CROQUETAS de jamón ibérico de bellota                            | 8  |
| CHICHARRÓN DE CORTE con toques cítricos                          | 6  |
| ENSALADA DE TOMATE, albahaca y burrata de bufala                 | 10 |
| ALCACHOFAS TORNEADAS con papada ibérica curada en chimenea       | 14 |
| STEAK TARTAR con fritas y tostas de centeno                      | 14 |

## LOS IRRESISTIBLES

|  |   |
|--|---|
| NUESTRA VERSIÓN DEL SERRANITO                    | 8 |
| MOLLETE DE ATÚN ROJO                             | 9 |
| EL MONTADITO DE PRINGÁ DE BERZA GITANA           | 7 |
| SALCHICHAS AL VINO, PAN BRIOCHE Y SALSA ESPECIAL | 7 |
| SAAM DE PULPO AL SARMIENTO                       | 8 |

## pescados de abastos

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| ALMEJAS FINAS                      | 16 |
| <i>al vino fino de Jerez</i>       |    |
| COSTILLAS DE ATÚN DE ALMADRABA     | 18 |
| <i>al rescoldo con chimichurri</i> |    |
| LOMO ENTERO DE MERLUZA             | 17 |
| <i>frito con adobo japo-jerez</i>  |    |
| LUBINA                             | 18 |
| <i>en la clásica salsa whisky</i>  |    |

## a fuego lento

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| RAVIOLIS DE GUISO IBÉRICO   | 12 |
| <i>en su jugo</i>           |    |
| CANELÓN DE PULARDA          | 14 |
| <i>rustido tradicional</i>  |    |
| LOMO ALTO DE VACA "RIB EYE" | 28 |
| <i>madurado 45 días</i>     |    |
| JUDIONES DE LA GRANJA       | 12 |
| <i>en suculento guiso</i>   |    |
| ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA     | 14 |
| <i>con papas y foie</i>     |    |

No deje de consultar nuestras sugerencias del día.