

Over ONS MENU

Beleef een culinaire ervaring aan zee met verrassende smaken van over de hele wereld!

Biña Restaurant & Bar is in 2023 opgericht op Bonaire. Het woord "biña" komt uit de lokale taal Papiaments en betekent "wijn". Deze naam komt niet als een verrassing, aangezien de eigenaren van het restaurant verbonden zijn met het wijnhuis Alpasión, een landgoed met biologische wijngaarden in Argentinië.

Bij Biña komt alles samen. En met alles bedoelen we ook echt alles: heerlijk eten, lekkere drankjes, uitstekende service en een prachtig uitzicht. Onze chef-koks bereiden culinaire gerechten voor u met zorgvuldig geselecteerde verse en lokale ingrediënten.

Terwijl u geniet van het prachtige uitzicht op zee, wordt u verwend door de heerlijke smaken uit onze internationale keuken met een vleugje van de bruisende Cariben. Onze menukaart biedt zowel een variatie van à la carte gerechten als een drie, vier of vijf gangen chef's menu.

We hebben altijd uitzonderlijke wijnen op voorraad om uw culinaire ervaring te verrijken. Onze sommeliers vertellen u graag meer over onze unieke wijnen voor bij uw gerechten.

Laat u verrassen en geniet van een onvergetelijke avond!

Chef's MENU

Haal het meeste uit uw culinaire ervaring door onze chef zijn passie en creativiteit te laten gebruiken!

Ons chef's menu belichaamt het gepassioneerde karakter van onze chef en de duidelijke visie waarnaar we leven: "Een buitengewone manier van dineren dankzij de vrijheid om, met respect voor onze natuur, de meest verse en smaakvolle culinaire meesterwerken te bereiden."

Met dit concept is onze chef vrij om zijn creativiteit te gebruiken en zijn onze gasten vrij om hun wensen te delen en vooral om zich te laten verrassen. Onze keuken bestaat uit een unieke mix van cuisines, allemaal met een sterke focus op één ding: de kwaliteit van ons eten. We omarmen ons eigen karakter en gaan terug naar de roots van het koken door oude en moderne technieken te combineren. Het droog rijpen van vis en vlees, fermenteren en conserveren gebeurt allemaal hier in onze eigen keuken.

Uw vertrouwen geeft ons de mogelijkheid om mee te bewegen met "the nature of food" en de seizoensgebonden ingrediënten van ons eiland te gebruiken. We helpen de natuur zichzelf te ontwikkelen door de verse ingrediënten te gebruiken die het ons op dat moment het beste kan bieden, wat betekent dat u de versheid kunt proeven in elke hap. Alle ingrediënten uit het chef's menu die beschikbaar zijn op Bonaire kopen wij hier, wat betekent dat deze geproduceerd, geoogst en verkocht worden door lokale kwekerijen, zoals Bon Tera.

Laat onze chef u verrassen met een drie, vier of vijf gangen chef's menu!

**Drie gangen chef's menu
55,00**

**Vier gangen chef's menu
70,00**

**Vijf gangen chef's menu
95,00**

**Alle prijzen zijn inclusief 6% ABB en in Amerikaanse Dollars.
Heeft u vragen over allergenen? Vraag het aan onze medewerkers!**

Voor- gerechten

VIS

Tartaar van lokale vis

kokosmelk | tobico | papaya | caribische smaken

21,50

Tonijn niçoise

gegrilde lokale yellowfin tonijn | niçoise garnituur | banana di rif

22,50

Irish Mór oesters

gin-tonic granité

8,00 per stuk

VLEES

Steak tartaar

crostini's | anchoïade | salade

23,50

Zacht gegaarde runder short rib

zuurdesem baguette | mosterd | huisgemaakte augurken

24,50

VEGETARIAN

Paddenstoelen paté

geitenkaas | mierikswortel | pastinaak chips

19,50

Assortiment ingemaakte groenten

veganistische dips

21,50

Alle prijzen zijn inclusief 6% ABB en in Amerikaanse Dollars.
Heeft u vragen over allergenen? Vraag het aan onze medewerkers!



Hoofdgerechten

VIS

Yellowfin tonijn steak - dry aged

snijbiet | zwarte peper | gefermenteerde knoflook | lardo di Colonnata

29,50

Sous vide gegaarde octopus

inktvis inkt risotto | asperge | zalm kuit | rode biet | nori poeder

36,00

VLEES

Hanging tender

crème van kastanje en miso | oesterzwam | kalfsjus | boter met rundermerg

34,50

Nieuw-Zeelands lam

pistache | kalfsjus | witlof | wonton van schenkel | gepofde knoflookcrème

35,00

VEGETARISCH

Biña pasta

gevulde pasta | Italiaanse kazen | seizoensgroenten

26,50

Alle prijzen zijn inclusief 6% ABB en in Amerikaanse Dollars.
Heeft u vragen over allergenen? Vraag het aan onze medewerkers!

Desserts

Passievrucht soufflé

ananas | kokos | kruiden | passievrucht
15,00

Chocolade

bitterkoekjes ijs | Frangelico taart | koffie
karamel | witte chocolade
15,00

Gelato

huisgemaakt ijs | profiteroles | karamel met
zeezout
15,00

Selectie van kazen

huisgemaakt notenbrood | mosterd |
tamarinde
18,00

Alle prijzen zijn inclusief 6% ABB en in Amerikaanse Dollars.
Heeft u vragen over allergenen? Vraag het aan onze
medewerkers!





BIÑA

— RESTAURANT & BAR —

EST.  2023

Volg ons op social media!

