

The logo for BIMA features a stylized 'B' on the left, composed of several sharp, overlapping geometric shapes. To its right, the letters 'I', 'M', and 'A' are rendered in a bold, jagged, and highly stylized font. The 'I' is a simple vertical bar with a pointed top. The 'M' consists of two sharp, downward-pointing peaks. The 'A' is formed by two sharp, upward-pointing peaks meeting at a central point.

BIMA

EL BAR DE ORNO



UN HIGHBALL NOS SALVARÁ

\$10.000

Whisky Johnnie Walker Black Label de Mantecol . Frangelico . Licor de café . Soda

Mantecol (peanut nougat) whisky . Frangelico . Coffee liqueur . Soda

EN LA ESQUINA DEL SOL

\$10.000

Aperol . Vermut seco de cedrón . Melón . Jengibre . Cordial de lima

Aperol . Verbena dry vermouth . Melon . Ginger . Lime cordial

NO DIRÉ NADA, PERO HABRÁ SEÑALES

\$10.000

Whisky . Amaro . Ananá . Limón . Orgeat de pasta de maní y pistacho

Whisky . Amaro . Pineapple . Lemon . Peanut butter and pistachio orgeat

NO BATIDA DE COCO

\$10.000

Gin Tanqueray macerado con banana . Matcha . Agua de coco . Vainilla

Gin macerated with banana . Matcha . Coconut water . Vanilla

EL QUE PUEDE, CHAMUYA

\$10.000

Vodka Sernova . Fernet Branca . Bebidas con mango . Jazmín y cúrcuma

Sernova vodka . Fernet Branca . Spirits with mango . Jasmine and turmeric

TOMATINI RECARGADO

\$10.000

Gin macerado con tomates . Ají . Orégano y laurel . Vermut rosado

Gin macerated with tomatoes . Chili . Oregano and bay leaf . Rosé vermouth





**MÁS VALE TARDE QUE NUNCA
TOMAR WHISKYCITO** \$12.000

Whisky Singleton 12 . Licor de pomelo .
Manzana clarificada . Oleo de menta y
eucalipto . Espuma de mentol

Whisky . Grapefruit liquor . Clarified apple .
Mint and eucalyptus syrup . Menthol foam

**CUANDO CIMA NO ESTÁ, LOS
BARTENDERS INVERNAN** \$12.000

Whisky Johnnie Walker Red Label de
choco blanco y maní . Azúcar . Bitter

Whisky with white chocolate and peanut .
Sugar . Bitter

CADA CÓCTEL CON SU TEMA \$10.000

Gin . Cachaça . Caqui . Calabaza . Naranja
. Dulce de batata con especias

Gin . Cachaça . Persimmon . Pumpkin . Orange
. Sweet potato syrup with spices

**DONDE SE COME... NO SE COMPARTE
UN NEGRONI** \$17.000

Negroni de mandarinas . Frambuesas y
pimienta de sichuan . Mascarpone

Gln Bulldog . Campari . Carpano Rosso
Negroni with tangerine . Rapsberry and sichuan
pepper . Mascarpone



**CONSULTAR POR CLÁSICOS
AL BARTENDER**

ASK THE BARTENDER
FOR CLASSIC COCKTAILS





WHISKY POR FAVOR

SINGLE MALT

Ardbeg An Oa	\$24.000
Caol Ila	\$27.000
Macallan 12 años Sherry Oak	\$41.000
Glenmorangie 10 años	\$20.000
Glenmorangie Lasanta	\$30.000
The Singleton 12 años	\$14.000

BLEND SCOTCH

Johnnie Walker Black	\$10.000
Johnnie Walker Double Black	\$12.000
Johnnie Walker Red	\$9.000
Old Parr	\$12.000
The Famous Grouse Smoky Black	\$26.000

BOURBON

Jack Daniels	\$18.000
Jim Beam White	\$10.000
Wild Turkey	\$10.000

IRISH

Tullamore Dew	\$11.000
---------------	----------





CERVEZA / BEER

\$5.000

Stella Artois casi una pinta

**VINO POR COPA /
WINE BY THE GLASS**

\$6.500

Blanco o tinto

Costa & Pampa Albariño

Costa & Pampa Pinot Noir

Chandon Cuvée Réserve Blanc
de Blancs

VERMÚ / VERMOUTH

\$6.000

Vicenzo con soda en vasito

**GASEOSA /
SOFT DRINKS**

\$3.000



MERCHANDISING

Cima by Francisca Oyhanarte

Abanico

\$8.000

Llaveros

\$6.000

Pines

\$5.000

