

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". Een passende naam, aangezien de eigenaren van Biña verbonden zijn met het wijnhuis Alpasión, een landgoed met biologische wijngaarden in Argentinië.

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.

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 en de visie van onze chef: "

Een buitengewone manier van dineren met de vrijheid om, met respect voor onze natuur, de meest verse en smakvolle 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. 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
60,00

Vier gangen chef's menu
85,00

Vijf gangen chef's menu
105,00

Alle prijzen zijn inclusief 6% ABB en in US dollars.
Heeft u vragen over allergenen of dieetwensen?
Vraag het aan onze medewerkers!

Voor- gerechten

Wahoo Trio

ingelegde lokale komkommer
pistachesaus | watermeloensorbet

28,00

Terrine van Hele Lam Asador

peruaanse ají verde | macadamia
tamarinde | appel

27,00

Bonaire Cadushi Salade

bladeren uit de botanische tuin
gegrilde cadushi | zuurzak-balsamico sorbet
granaatappel | mango-madame Jeanette
parels

24,00

Alle prijzen zijn inclusief 6% ABB en in US dollars.
Heeft u vragen over allergenen of dieetwensen?
Vraag het aan onze medewerkers!



Entree's

Ravioli van Runderschenkel

parmezaanschuim | Pata Negra

23,50

Pho van Krab & Varkensvlees

lechón kawali | Ibérico wangetjes
krab | krokante rijstnoedels met noripoeder
gember-lente-ui espuma | korianderolie

28,00

The Island and the Rocks

karko | kiwa | gezouten vis
citroen-kurkumasaus – *banana di rif*

24,50

Alle prijzen zijn inclusief 6% ABB en in US dollars.
Heeft u vragen over allergenen of dieetwensen?
Vraag het aan onze medewerkers!

Hoofdgerechten

Duif

parelgort | zadenmix | açaijus
Chioggia bieten | knolselderij

34,50

Dry-Aged Tonijn

madame Jeanette-sinaasappelglazuur
groene mangogel | lychee-kokospanna
cotta | aardpeer

36,50

Cassave Rendang

tempeh | pandanrijstcracker
komkommer-basilicumolie
krokantje van kokos en ui | pindacrème

29,50

Alle prijzen zijn inclusief 6% ABB en in US dollars.
Heeft u vragen over allergenen of dieetwensen?
Vraag het aan onze medewerkers!



Desserts

Pompoen Arepa

Pompoenmousse
bolo pretu ijs

15,50

Karnemelk-Rozen Panna Cotta

passievruchtgelée
granaatappelconsommé
mango-kerrie sorbet
Thaise basilicum-limoen tuille

16,00

Keuze uit een selectie van kazen van onze kaaskar

18,50

Alle prijzen zijn inclusief 6% ABB en in US dollars.
Heeft u vragen over allergenen of dieetwensen?
Vraag het aan onze medewerkers!

About OUR MENU

Experience extraordinary seafront fine dining with rich and diverse flavors from around the world!

Biña Restaurant & Bar was established in 2023 on Bonaire. The word “biña” comes from the local language Papiamentu, and means “wine”. This name comes as no surprise as the founders of the restaurant are connected with Alpasión, an estate of organic vineyards in Argentina, allowing us to offer you the best wine pairings to complement your dinner.

Our chefs prepare culinary masterpieces for you with carefully selected fresh and local ingredients.

While enjoying the magnificent sea view you indulge in our international cuisine with a touch of the vibrant Caribbean.

Our menu brings a variety of à la carte options, as well as our – always surprising – three, four or five course chef’s menu. We always have exceptional wines in stock to enhance your fine dining experience.

Bon appétit, and cheers to an unforgettable evening.



Chef's MENU

**Allow our chef to use his passion,
creativity and skills to get the most out
of your culinary experience!**

Our chef's menu embodies the passionate character of our chef and the clear vision that we live by: "Enhancing the standard way of dining to the extraordinary by being free to create the most fresh and flavorful culinary masterpieces, with respect for our environment."

With this concept our chef is free to use his creativity and our guests are free to share their wishes and, most of all, to enjoy being surprised. Your trust allows us to follow the "nature of food" and use our island's seasonal ingredients.

We help nature develop itself by using the fresh ingredients that it can currently best offer us, meaning you will taste the freshness in every single bite.

All ingredients for the chef's menu that are available on Bonaire, we source on Bonaire, which means that they are produced, harvested and sold by local farms, such as Bon Tera.

**Three course chef's menu
60,00**

**Four course chef's menu
85,00**

**Five course chef's menu
105,00**

All prices include 6% ABB and are in US dollars.
Do you have questions about allergens or dietary needs?
Ask our staff!

Starters

Wahoo Trio

pickled local cucumber
pistachio sauce | watermelon sorbet

28,00

Whole Lamb Asador Terrine

peruvian ají verde | macadamia
tamarind | apple

27,00

Bonaire Cadushi Salad

botanical garden leaves | grilled cadushi
soursop balsamic sorbet | pomegranate
mango-madame Jeanette pearls

24,00

All prices include 6% ABB and are in US dollars.
Do you have questions about allergens or dietary needs?
Ask our staff!



Entremet

Beef Cheek Ravioli

parmesan foam | Pata Negra

23,50

Pho Crab & Pork

lechón kawali | Ibérico cheeks crab
crispy rice noodles with nori dust
ginger-spring onion espuma cilantro oil

28,00

The Island and the Rocks

conch | kiwa | salted fish
lemon-turmeric sauce | *bananam di rifa*

24,50

All prices include 6% ABB and are in US dollars.
Do you have questions about allergens or dietary needs?
Ask our staff!

Mains

Pigeon

pearl barley | seed mix | açai jus
Chioggia beets | celeriac

34,50

Dry-Aged Tuna

madame Jeanette-orange glaze
green mango gel | lychee-coconut
panna cotta | Jerusalem artichoke

36,50

Rendang Cassava

tempeh | pandan rice cracker
cucumber-basil oil
coconut & onion crisp | peanut crème

29,50

All prices include 6% ABB and are in US dollars.
Do you have questions about allergens or dietary needs?
Ask our staff!



Desserts

Pumpkin Arepa

pumpkin mousse
bolo pretu ice cream

15,50

Buttermilk Rose Panna Cotta

passion fruit gelée | pomegranate
consommé | mango-curry sorbet
Thai basil-lime tuile

16,00

Choice of a selection of cheeses from our cheese cart

18,50

All prices include 6% ABB and are in US dollars.
Do you have questions about allergens or dietary needs?
Ask our staff!