



# Bendito

YU  
BÁ



LA  
TERRAZA  
DE  
SAN JUAN

FOOD & COCKTAILS

- Cazuela de humita gratinada con queso de cabra de Los Montes de Málaga y tortas de anís 8  
*Humita pot with grated local goat cheese and Spanish anise-cakes*
- Ensaladilla rusa con ventresca, edamames y mahonesa con un chorreón de AOVE Finca la Torre orgánico 9  
*Russian salad with tuna belly, edamame beans and mayo with an Organic EVOO Finca de la Torre*
- Burratina di latte pugliese con tomate eco del Guadalhorce y pesto al mortero 9  
*Burratina di latte Pugliese with eco local tomato and mortar style pesto*
- Xiaolongbao de Carbonara japonesa con panceta y enokis Confitado 10  
*Japanese Carbonara Xiaolongbao with Bacon and candied Enokis*
- Tortilla de bacalao ahumado y pimientos del piquillo al whiskey 8  
*Smoked cod omelette and whiskey style Piquillo peppers*
- Croquetas de rape y puerro con chutney de mango-chili (6 ud) 9  
*Monkfish & leek croquettes with chili-mango chutney*
- Fideos tostados con calamar japonés y ali-oli picante 10  
*Toasted noodles with Japanese squid and spicy aioli*
- Huevo 63º tartar de atún rojo picante y patatas crujientes 16  
*63º Egg, spicy red tuna tartare and crunchy potatoes*
- Flamenquín de presa ibérica y cebolla caramelizada, parmentier de patata con queso de cabra y pimientos del padrón 16  
*Local Iberian pork roll with caramelized onions, potatoes and goat cheese parmentier with Del Padrón peppers*
- “Pasión limeña” Chocolate blanco - Fruta de la Pasión - Ají amarillo 7  
*“Lima passion” White chocolate-Passion fruit-Yellow chili*
- Sacher vienesa de frambuesas 7  
*Raspberry Viennese Sachertorte*

Tenemos información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Puede solicitar información a nuestro personal. Gracias. · IVA incluido.  
*We have allergens information available for our guests. Please ask to the staff. Thanks. VAT incl. Pan/Bread: 0,50€*