

RESTAURANT & COCKTAILS

Bendito

Síguenos en:



Bendita barra...

UNTAPAN O MOJA / SPREAD OR DIP

Chicharrones de atún estilo Argüeso 8
(con tanto cariño como lo hacen ellos)

Argüeso (North Spain) style Tuna Cracklings

Cazuela de quesos gratinados y tomate a la andaluza 9

Melted cheeses and Andalusian-style tomato casserole

Foie Micuit al cardamomo, pan de especias, café, manzana y canela 8/14

Foie Micuit with a cardamom touch, gingerbread, coffee, apple and cinnamon

Ensaladilla rusa con ventresca, edamames, polvo de olivas negras y mahonesa al aroma de Frantoio 6/10

Russian salad with tuna belly, edamame beans, black olives powder and mayo with Frantoio olive oil aroma

1€ de este plato será destinado a la Fundación CUDECA / 1€ of this dish will be destined to CUDECA Foundation

A las Bravas... pero con un toque Japo 7
Our Bravas...with a Japanese touch

Benditos Rollitos Vietna-crujientes de langostinos al ajillo coreano con piña caramelizada al Jerez (1 ud) 3,5

Vietna-crunchy Bendito rolls of Korean garlic king prawns and Sherry wine- style caramelized pineapple

Patacón pisao de carnitas de pollo asada con lima y cebolla encurtida (1 ud) 5

Roasted chicken carnitas with lime and pickled onions patacon

Croquetas de rape y puerro con chutney de mango-chili (6 ud) 9

Monkfish & leek croquettes with chili-mango chutney

Taco de carnita asada, cebolla encurtida y salsa de Jalapeños escabe-asados 5

Roasted pork taco, with pickled onion and pickle-roasted Jalapeños sauce

Camperito Cubano de ropa vieja, cebolla roja, queso Monterrey Jack y pepinillo 6,5

Our very own Cuban sandwich with shredded beef, red onions, Monterrey Jack cheese and pickles

Hamburguesita de Vaca rubia gallega, 6 Cheddar madurado fundido y mahonesa ahumada

Galician blond cow burger, melted mature cheese and smoked mayo

Algo más fresco

Tataki de atún rojo al momento con tartar de aguacate achipotlado y tostones de maíz crujiente 17

Red tuna Tataki with chipotle-style avocado tartar and crunchy corn tortilla

Tartar de atún rojo picante sobre arroz de sushi, kimchee y pan de gambas 16

Spicy Red tuna tartar on sushi rice, kimchee and prawn crackers

Aguachile de Jurela, curry verde y aguacate de Vélez Málaga 10

False scad fish Aguachile with green curry and local grown avocado

Burrata di puglia Importada (100gr); Tomate ECO del Guadalhorce y pesto casero 11

Imported Burrata di Puglia (100 grams); with ECO local grown tomato and homemade pesto

Taboulé blanco aliñado con hierbabuena y lima, pollo Ras el Hanout, kalamata y feta 10

Tabbouleh seasoned with peppermint and lime, Ras el Hanout chicken, kalamata olives and feta cheese

Ajoblanco con mojama de atún de Barbate, higo negro y granizado de fino 12

Garlic cold soup with Barbate tuna jerky, black fig and sherry wine slush

Algo más contundente...

Costilla de vaca 18h, chimichurri Thai, cremoso de yuca y elote asado 20

Low-temperature cow rib, Thai-style chimichurri sauce, creamy yucca and roasted corn

Secreto ibérico de bellota rustido, verduras escalibadas y mojo verde con anacardos fritos 19

Roasted Iberian pork shoulder, baked veggies and green mojo with fried cashew nuts

Salmón al horno sobre wok de fideos soba, bimis, tirabeques y edamames al togarashi 18

Baked salmon on soba noodles wok, with Togarashi-style Bimi broccoli, tirabeque peas and edamame beans

Bacalao asado, patatas arrugadas y salsa vizcaína achorizada 19

Roasted Cod fish, Spanish wrinkled potatoes and Vizcaya pork sausage-style sauce

¿Final?...Dulce

Crujiente de manzana asada, crumble especiado y helado de vainilla tostada 7

Crunchy roasted apple, spicy crumble and toasted vanilla ice cream

Flan de chocolate blanco, sopa de coco Thai y mango 7

Deconstructed Grandmother's cookie cake White chocolate flan, Thai style coconut soup and mango

Banana - Licor 43 - Dulce de leche 7

Banana - Licor 43 - Milk caramel

Sorbete de mojito con toque de menta 5

Mojito sorbet with a mint touch



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€