

RESTAURANT & COCKTAILS

Bendito

Síguenos en:



Bendita barra...

UNTAPAN O MOJA / SPREAD OR DIP

Surtido de quesos nacionales, membrillo y grissinis 9/15

National cheese selection, quince paste and breadsticks

Cazuela de Scamorza y mozzarella ahumada con tomate guisao a la andaluza 10

Scamorza cheese and smoked mozzarella with Andalusian-style tomato casserole

Foie Micuit al moscatel, pan de avellanas y confitura de fresas con vainilla de Tahití 9/16

Muscat wine style foie micuit, hazelnuts bread and strawberry jam with Tahiti vanilla

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 8

Our Bravas...with a Japanese touch

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

Vietna-crunchy Bendito rolls of Korean garlic king prawns and 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) 10

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

➤ **Platos disponibles de domingos a jueves/ Dishes only available from Sunday to Thursday.**

Para cuando nos ponemos viajeros...

Tataki de atún rojo al momento con tartar de aguacate achipotlado y tostones de maíz crujiente 18

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

Huevo 63°, tartar de atún picante y patatas crujientes 17

63° egg spicy tuna tartar and crunchy potatoes

Tartar de tomate ECO, Burrata di latte pugliese y pesto con anacardos 13

Eco tomato tartar, Burrata di late Pugliese and cashew nuts pesto sauce

Ensalada César mexicanizada, pollo pibil, maíz crujiente y aguacate 11

Mexican style Caesar salad, Pibil chicken, crunchy corn and avocado

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

Tabbouleh seasoned with peppermint and lime, dates, chicken, kalamata olives and feta cheese snow

Algo más contundente...

- Tira de asado en dos cocciones con chimichurri thai y patatas a la inglesa con mantequilla de ajo y romero** 22
Thick rib in two bakings with Thai style Chimichurri sauce and English style potatoes with garlic & rosemary butter
- Wok de pato glaseado con Hoisin de coco, cacahuetes, aceite de chiles y hierbas aromáticas** 18
Glazed duck with coconut Hoisin sauce wok , peanuts and chilies & aromatic herbs oil
- Preso ibérica de bellota rustida, verduras escalibadas y mojo verde con anacardos fritos** 21
Roasted Iberian pork shoulder, baked veggies and green mojo with fried cashew nuts
- Salmón asado sobre arroz venere y huacatay** 19
Roasted salmon over Venere rice and Huacatay
- Lubina de estero a la plancha, puerros caramelizados y sofrito de almendras a la moruna** 21
Grilled estuary grown sea bass, caramelized leek and Moorish style slightly fried almonds
- Pulpo asado sobre porra templada y huevo frito** 21
Roasted octopus over local warm tomato soup and fried egg

¿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
- Torrija caramelizada, sopa tres leches y chantilly casera** 6
Caramelized torrija , Tres leches soup and homemade chantilly
- Sorbete de fresas con menta y cava** 5
Strawberry sorbet with mint & cava



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€