

RESTAURANT & COCKTAILS

Alérgenos / Allergens

# Bendito

**Bendito**

## 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*



**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, Cheddar madurado fundido y mahonesa ahumada · 6**

*Galician blond cow burger, melted mature cheese and smoked mayo*



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

➤ **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, cacahuets, 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*



GLUTEN



MARISCO



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



VINAGRE