

RESTAURANT & COCKTAILS

Bendito

Síguenos en:



¡AQUÍ MANDA EL PRODUCTO!

Product rules!

Selección de quesos artesanos, membrillo 9/16
y grissinis de sésamo

*National cheese selection, quince paste
and sesame breadsticks*

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

*Scamorza cheese and smoked mozzarella
with Andalusian-style tomato casserole*

Foie Micuit, Plum cake de matalahúga y 9/16
confitura de fresas con vainilla de Tahití

*Foie Micuit, green anise plum cake and
strawberries with Tahiti vanilla jam*

Ensaladilla rusa con lomo de atún asado 7/11
en conserva casera, edamame, polvo de

*olivas negras y mahonesa de AOVE
Russian salad with home-canned roasted
tuna loin, edamame beans, black olives
powder and mayo with extra virgin olive oil*

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

Croquetas de gallina en pepitoria y su 12
mahonesa con lima, cilantro
y ají amarillo (6 ud)

*Pepitoria style hen stew croquettes and its
lime, coriander & yellow pepper mayo*

Aguacate ECO quemado · Straciatella · 5,5
Mortadela italiana - Miel de acacia

*Burnt ECO avocado · Straciatella · Italian
mortadella · Acacia honey*

Brioche de mantequilla tostado, ventresca 5,5
de atún rojo glaseada y Andazul de ajo negro

*Toasted butter brioche, glazed red tuna belly
and black garlic style Andazul local cheese*

Pan cristal con papada ibérica crujiente 5,5
en dos cocciones, mostaza y cebolla

*guisada al Jerez
Crispy bread with crunchy Iberian pork jowl in
two bakings, mustard and Sherry-stewed onion*

Ajoblanco de almendra Marcona, sardina 10
asada, níspero y granizado de Pajarete
*Marcona's almond garlic cold soup, roasted
sardine, medlar and Pajarete wine slush*

PARA CUANDO NOS PONEMOS VIAJEROS...

When I feel traveller...

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

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

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

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

A las Bravas... pero con un toque Japo 8
Our Bravas...with a Japanese touch

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

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

Patacón pisao de ropa vieja de alitas de 5,5
pollo asada con achiote, lima y cebolla
encurtida (1 ud)

*Shredded roasted chicken wings Patacón
with annatto, lime and pickled onions*

Ensalada de Burrata de Apulia con 14
pimientos escalibados y sofrito de la abuela

*Apulia Burrata salad with baked peppers
and grandmother's recipe sofrito sauce*

Ensalada César mexicanizada, pollo pibil, 12
maíz crujiente y aguacate

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

ALGO MÁS CONTUNDENTE

Something hearty

- 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
- Pastel de cochinito, frijoles, maíz reventado y mole coloradito 21
Suckling pig pie, beans, popped corn and red Mole sauce
- Preso ibérico de bellota rustida, verduras escalibadas y mojo verde con anacardos fritos 22
Roasted Iberian pork shoulder, baked veggies and green mojo with fried cashew nuts
- Rodaballo asado sobre crema de coliflor tostada y meunière de ajo negro y coles de Bruselas 23
Baked turbot over toasted cauliflower cream & black garlic and Brussels sprouts meunière sauce
- Lubina de estero a la plancha, puerros caramelizados y sofrito de almendras a la moruna 22
Grilled estuary grown sea bass, caramelized leek and Moorish style slightly fried almonds
- Pulpo rustido sobre porra templada de tomates asados y huevo campero frito 21
Roasted octopus over local warm tomato soup and fried egg
- Pan 100% Masa madre 1
Sourdough bread

¿FINAL?...DULCE

Sweet ending

- Monocromático de frutas del bosque 10
Berries monochrome
- Piña asada y osmotizada con ron y panela, helado de coco Thai y menta 7
Baked and osmotized pineapple with rum and sugarcane, Thai coconut ice cream and mint
- Choco · Avellana · Stevia · Plátano 7
Chocolate · Hazelnut · Stevia · Banana
- Sorbete de mojito con menta fresca 6,5
Mojito sorbet with fresh mint

En Bendito estamos comprometidos e involucrados con nuestro entorno, por eso la mayoría de nuestros productos son de proximidad: Desde pequeñas huertas locales con producciones limitadas, a pescados de las principales lonjas del país o la elección de escoger solo cerdo ibérico de bellota para nuestra carta.

Pregunta además por nuestras sugerencias diarias: nos dejamos llevar por la naturaleza y el mercado y lo mejor que nos ofrecen cada día

Bendito is committed and involved with the environment, that's why we use proximity products: From local veggie gardens with limited production, to national fishing or the resolution to use only acorn-fed Iberian pork in our menu.

Ask also for our daily suggestions: we explore and cook what the Nature and the local market offers every day.

Tenemos información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Puede solicitársela a nuestro personal. Gracias. · IVA incluido.
We have allergens information available for our guests. Please ask to the staff. Thanks. VAT incl.