

RESTAURANT & COCKTAILS

Alérgenos / Allergens

**Bendito**

**Bendito**

## ¡AQUÍ MANDA EL PRODUCTO!

### Product rules!

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

*National cheese selection, quince paste and sesame 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, Plum cake de matalahúga y confitura de fresas con vainilla de Tahití · 9/16

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



Ensaladilla rusa con lomo de atún asado en conserva casera, edamame, polvo de olivas negras y mahonesa de AOVE · 7/11

*Russian salad with home-canned roasted tuna loin, edamame beans, black olives powder and mayo with extra virgin olive oil*



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

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



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

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



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

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



Pan cristal con papada ibérica crujiente en dos cocciones, mostaza y cebolla guisada al Jerez · 5,5

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



Ajoblanco de almendra Marcona, sardina asada, níspero y granizado de Pajarete · 10

*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 tartar de aguacate achipotlado y tostones de maíz crujiente · 18

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



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

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

63° egg, spicy red tuna tartare and crunchy potatoes



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 al Jerez (1 ud) · 3,5

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



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

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



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

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



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

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 ibérica 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



## ¿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.*



GLUTEN



MARISCO



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUCOS



MOLUSCOS



VINAGRE