

# Bendito

07  
07  
22  
DESDE LAS 21H.



Cocina de mestizaje, guitarra flamenca y arte...mucho arte

## V ANIVERSARIO

Cena con maridaje y  
guitarra flamenca en directo

PREÂMBULO

LA NO-AGENDA DE GRUPO PREMIUM

# Bendito

*El flamenco, fruto del cruce entre las culturas sefardí, árabe, gitana y castellana. Nuestro menú es una oda a ese legado; una modernización de recetas tradicionales en las que la materia prima autóctona es el ingrediente principal.*

## **MENÚ (y su palo flamenco)**

### **Entrantes**

*Hummus de berenjena, kebab de cabrito y batbout de sésamo - Soleá*

*Ensaladilla de patata, aceituna, naranja y emblanco de pescadilla - Malagueñas*

### **Primer plato**

*Albóndiga de morrillo de atún agristada - Alegrías de Cádiz*

### **Segundo plato**

*Ventresca de atún en semisalazón a la flamenca con huevos camperos - Guajiras*

### **Postre**

*Jawhara de leche de cabra y almendras caramelizadas - Zambra*

## **MARIDAJE**

### **Vermút Andresito**

*Málaga / Bodega El niño de las salinas*

### **La Depa**

*Garnacha / D.O Sierra de Málaga*

### **Los Aguilares**

*Tempranillo - Sirah - Garnacha  
D.O Sierra de Málaga*

**Té helado de hierbabuena  
miel y azahar**

*32€/persona*

*+12€/ Maridaje por persona*

*Reserva y pago por adelantado*

*IVA incluido*