



## ¡AQUÍ MANDA EL PRODUCTO!

### Product rules!

Selección de quesos artesanos, membrillo 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 · chocolate · café 16  
*Foie micuit · chocolate · coffee*

Ensaladilla rusa con atún confitado en 7/11  
AOVE, judías y piparras  
*Russian salad with extra virgin olive oil  
candied tuna, green beans and piparra  
chili pepper*

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

Croquetas de rape en amarillo con una 12  
mayonesa de pan frito, almendras y miel  
de caña (6 ud)  
*Monkfish stew croquettes with fried bread,  
almonds and honey cane mayo*

Brioche de mantequilla tostado, 5,5  
ventresca 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*

## PARA CUANDO NOS PONEMOS VIAJEROS...

### When I feel traveller...



Tataki de atún rojo, gazpacho de tomates 18  
y pimientos verdes fritos con Sambal  
Oelek y praliné de cacahuete salado  
*Red tuna tataki, tomatoes and fried green  
peppers gazpacho with Sambal Oelek and  
salty peanuts praline*

Huevo 63°, tartar de atún picante y 17  
patatas crujientes  
*63° egg, spicy red tuna tartare and crunchy  
potatoes*



A las Bravas... pero con un toque Mex 7,5  
*Our Bravas...with a Mexican 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*

Poh Piah de boloñesa japonesa de pato, y 12  
pipirrana cítrica  
*Popiah roll filled with duck Japanese  
bolognese sauce, Gochujang and citric  
pipirrana*

Patacón pisao de ropa vieja de alitas de 4,5  
pollo asada con achiote, lima y cebolla  
encurtida (1 ud)  
*Shredded roasted chicken wings Patacón  
with annatto, lime and pickled onions*

Ensalada de mozzarella di Bufala con 13  
tomates de invierno y vinagreta de avellanas  
y pomodorocinos  
*Mozzarella di Bufala and winter tomato  
salad with hazelnuts & pomodoro vinaigrette*

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

Lubina de estero asada, cous cous de coliflor tostada y salsa a la pimienta verde <i>Roasted estuary sea bass, toasted cauliflower Couscous and green pepper style sauce</i>	21
Trofie con salmón al vodka, tomate deshidratado, alcaparras y salvia <i>Trofie with vodka style salmon, dried tomato, capers and sage</i>	20
Ventresca de atún rojo glaseada, pisto caramelizado y huevo campero <i>Glazed red tuna belly, caramelized ratatouille and free range egg</i>	22
Tira ibérica de bellota adobada sobre patata ahumada y espuma de queso de cabra <i>Marinated acorn-fed Iberian pork loin, over smoked potatoes and goat cheese foam</i>	21
Pastel de cordero, garbanzos cocinados con baharat y vinagreta de limón negro y hierbas frescas <i>Lamb pie, chickpeas cooked with baharat and black lemon &amp; fresh herbs vinaigrette</i>	21
Costilla de vaca en dos cocciones laqueada con salsa gaucha y patatas a la inglesa con mantequilla de ajo y romero <i>Lacquered beef ribs in two bakings, gaucho sauce and potatoes English style with garlic &amp; rosemary butter</i>	22
Pan 100% Masa madre <i>Sourdough bread</i>	1



## ¿FINAL?...DULCE

### Sweet ending

Nuestra haba de chocolate y avellanas sobre brownie de nueces <i>Our chocolate hazelnut bean over walnut brownie</i>	7,5
Espuma de natillas caramelizada y borracho de canela <i>Caramelized custard foam and cinnamon Baba sponge cake</i>	7
Tarta de requesón al horno con chantilly y fresas estofadas <i>Baked cottage cheese cake with chantilly and stewed strawberries</i>	7
Sorbete de mojito con menta fresca <i>Mojito sorbet with fresh mint</i>	6

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.*