

RESTAURANT & COCKTAILS

Alérgenos / Allergens

Bendito

Bendito

¡AQUÍ MANDA EL PRODUCTO!

Product rules!

Selección de quesos artesanos, membrillo y grissinis de sésamo · 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 · chocolate · café · 16

Foie micuit · chocolate · coffee



Ensaladilla rusa con atún confitado en AOVE, judías y piparras · 7/11

Russian salad with extra virgin olive oil candied tuna, green beans and piparra chili pepper



Croquetas de rape en amarillo con una mayonesa de pan frito, almendras y miel de caña (6 ud) · 12

Monkfish stew croquettes with fried bread, almonds and honey cane mayo



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



PARA CUANDO NOS PONEMOS VIAJEROS...

When I feel traveller...

Tataki de atún rojo, gazpacho de tomates y pimientos verdes fritos con Sambal Oelek

y praliné de cacahuete salado · 18

Red tuna tataki, tomatoes and fried green peppers gazpacho with Sambal Oelek and salty peanuts praline



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

63° egg, spicy red tuna tartare and crunchy potatoes



A las Bravas... per con un toque MEX · 7,5

Our Bravas...with a Mexican touch



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

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



Poh Piah de boloñesa japonesa de pato, y pipirrana cítrica · 12

Popiah roll filled with duck Japanese bolognese sauce, Gochujang and citric pipirrana



Patacón pisao de ropa vieja de alitas de pollo asada con achiote, lima y cebolla encurtida (1 ud) · 4,5

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



Ensalada de mozzarella di Bufala con tomates de invierno y vinagreta de avellanas y pomodoroncinos · 13

Mozzarella di Bufala and winter tomato salad with hazelnuts & pomodoro vinaigrette



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

Lubina de estero asada, cous cous de coliflor tostada y salsa a la pimienta verde · 21

Roasted estuary sea bass, toasted cauliflower Couscous and green pepper style sauce



Trofie con salmón al vodka, tomate deshidratado, alcaparras y salvia · 20

Trofie with vodka style salmon, dried tomato, capers and sage



Ventresca de atún rojo glaseada, pisto caramelizado y huevo campero · 22

Glazed red tuna belly, caramelized ratatouille and free range egg



Tira ibérica de bellota adobada sobre patata ahumada y espuma de queso de cabra · 21

Marinated acorn-fed Iberian pork loin, over smoked potatoes and goat cheese foam



Pastel de cordero, garbanzos cocinados con baharat y vinagreta de limón negro y hierbas frescas · 21

Lamb pie, chickpeas cooked with baharat and black lemon & fresh herbs vinaigrette



Costilla de vaca en dos cocciones laqueada con salsa gaucha y patatas a la inglesa con mantequilla de ajo y romero · 22

Lacquered beef ribs in two bakings, gaucho sauce and potatoes English style with garlic & rosemary butter



¿FINAL?...DULCE

Sweet ending

Nuestra haba de chocolate y avellanas sobre brownie de nueces · 7,5
 Our chocolate hazelnut bean over walnut brownie



Espuma de natillas caramelizada y borracho de canela · 7
 Caramelized custard foam and cinnamon Baba sponge cake



Tarta de requesón al horno con chantilly y fresas estofadas · 7
 Baked cottage cheese cake with chantilly and stewed strawberries



Sorbete de mojito con menta fresca · 6
 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



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



VINAGRE