

Bendito



¡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

Tarta de San Marcos de foie micuit 10
Foie micuit pie (San Marcos style)

Ensaladilla rusa con atún confitado, 7/11
judías, piparras y mayonesa de AOVE
Russian salad with candied tuna, green
beans, piparra and extra virgin olive oil mayo

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

Croquetas de cabrito estilo andaluzi con 6/12
canela y mahonesa de su jugo (6 ud)
Andalusian style goat croquettes cooked with
cinnamon and served with infused mayonnaise

Brioche de mantequilla tostado, ventresca 5,5
de atún rojo glaseada y Andazol de ajo negro
Toasted butter brioche, glazed red tuna belly
and black garlic style Andazol 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

Huevos camperos con patatas al ajillo y 14
morcilla ibérica de bellota Julián Martín
Free-range eggs with garlic potatoes and
Iberian acorn-fed black pudding

Focaccia de briqueta de cabra Argudo, 10,50
tomate seco, papada ibérica, miel de
acacia y trufa blanca

Argudo goat cheese focaccia served with dried
tomato, Iberian jowl, acacian honey and white
truffle/iberian acorn-fed black pudding

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



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 citrica
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 Straciatella, pera asada con 13
Calvados, tomate semidry y pesto de pistacho
Straciatella salad, roasted pear with
Calvados brandy, semi-dry tomato and
pistachio pesto

Ensalada de lechuga fresca de Coín, pollo 10
en escabeche moruno, cherrys y mango
Locally grown fresh lettuce salad with
marinated chicken, cherries and mango



Bendito



CÓMETE EL MEDITERRÁNEO

The Mediterranean bite by bite

Lubina frita en panko, coliflor chafada, curry 20

ballín de coco-mango

Panko-fried sea bass and crushed cauliflower served with Balinese coconut-mango curry

Gnocchis caseros con ragout de centollo 20

ligeramente picante y albahaca

Homemade gnocchi served with a lightly spicy spider-crab ragú and garnished with basil

Ventresca de atún rojo glaseada, pisto 22

caramelizado y huevo campero

Glazed red tuna belly, caramelized ratatouille and free range egg

Pluma ibérica de bellota adobada sobre 21

patata ahumada y espuma de queso de cabra

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

Pastel de cordero, garbanzos cocinados con 21

baharat y vinagreta de limón negro

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

Costilla de vaca glaseada con salsa "cola" 22

y patatas a la inglesa con mantequilla de

ajo y romero

Glazed beef rib cooked in "Coca Cola" sauce and English style potatoes with garlic & rosemary butter

Pan 100% Masa madre 1

Sourdough bread

¿FINAL?...DULCE

Sweet ending

Paleta de choco-pistacho y fruta de la pasión 8

Chocolate, pistachio and passion-fruit popsicles

Baba al Moscatel, pasas de Málaga, naranja 7,5

amarga y chocolate negro

Baba sponge-cake made with Moscatel wine, Malaga raisins, bitter orange and dark chocolate

Banana Cheesecake 7

Banana Cheesecake

Fresas con nata 2.0 5,5

Strawberries with cream 2.0

Sorbete de piña colada 6

Piña colada sorbet

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.

