

RESTAURANT & COCKTAILS

# Bendito

Alérgenos / Allergens

## ¡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*



Tarta de San Marcos de foie micuit · 10

*Foie micuit pie (San Marcos style)*



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

*Russian salad with candied tuna, green beans, piparra and extra virgin olive oil mayo*



Croquetas de cabrito estilo andalusí con canela y mahonesa

de su jugo (6 ud) · 6/12

*Andalusian style goat croquettes cooked with cinnamon and served with infused mayonnaise*



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*



Huevos camperos con patatas al ajillo y morcilla ibérica de bellota Julián Martín · 14

*Free-range eggs with garlic potatoes and Iberian acorn-fed black pudding*



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

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



## 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*



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



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

*Our Bravas...with a Mexican 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*



**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 Straciatella, pera asada con Calvados, tomate semidry y pesto de pistacho · 13**

*Straciatella salad, roasted pear with Calvados brandy, semi-dry tomato and pistachio pesto*



**Ensalada de lechuga fresca de Coín, pollo en escabeche moruno, cherrys y mango · 10**

*Locally grown fresh lettuce salad with marinated chicken, cherries and mango*



## CÓMETE EL MEDITERRÁNEO

### *The Mediterranean bite by bite*

**Lubina frita en panko, coliflor chafada, curry balinés de coco-mango · 20**

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



**Gnocchis caseros con ragout de centollo ligeramente picante y albahaca · 20**

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



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

*Glazed red tuna belly, caramelized ratatouille and free range egg*



**Pluma 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 glaseada con salsa “cola” y patatas a la inglesa con mantequilla de ajo y romero · 22  
 Glazed beef rib cooked in “Coca Cola” sauce and English style potatoes with garlic & rosemary butter



## ¿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 amarga y chocolate negro · 7,5

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.



GLUTEN



MARISCO



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



VINAGRE

IVA INCLUIDO · VAT INCLUDED