

¡AQUÍ MANDA EL PRODUCTO!

Product rules!

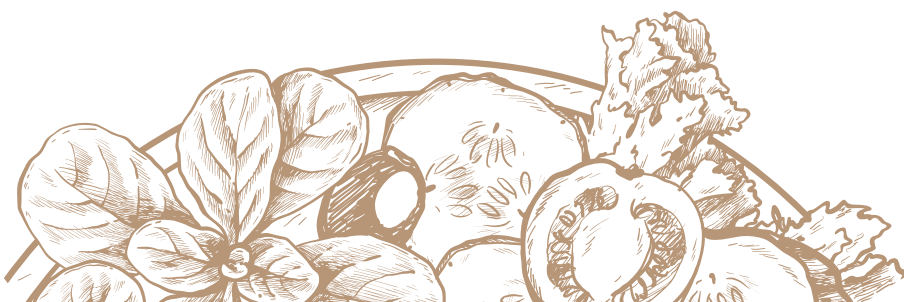
- Selección de quesos artesanos, membrillo y grissinis de sésamo 9/16
National cheese selection, quince paste and sesame breadsticks
- Cazuela de Scamorza y mozzarella ahumada con tomate guisao a la andaluza 10
Scamorza cheese and smoked mozzarella with Andalusian-style tomato casserole
- Tarta San Marcos 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
-  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 andaluzí con canela y mahonesa de su jugo (6 ud) 6/12
Andalusian style goat croquettes cooked with cinnamon and served with infused mayonnaise
- 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 truffle/iberian acorn-fed black pudding

- Ensalada de berenjenas asadas y mozzarella de búfala, vinagreta de kalamata, salvia ,tahini y zumaque 13
Roasted aubergines and buffalo mozzarella salad, vinaigrette made with kalamata olives, sage, tahini and sumac

PARA CUANDO NOS PONEMOS VIAJEROS...

When I feel traveller...

- Ajoblanco de almendras con sardina ahumada, nectarina y granizado de Pajarete 12
Ajoblanco (Cold soup made with almonds, raw garlic, breadcrumbs, salt, oil and vinegar) with smoked sardines, nectarine and sweet wine slush
-  A las Bravas... pero 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) 5,5
Shredded roasted chicken wings Patacón with annatto, lime and pickled onions
- 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 <i>Panko-fried sea bass and crushed cauliflower served with Balinese coconut-mango curry</i>	21
Corvina asada al horno con pimienta, mostaza y tomate seco sobre una cama de verduras verdes ligeramente salteadas al wok <i>Oven-roasted sea bass with pepper, mustard and sundried tomato on a bed of lightly sautéed green vegetables</i>	21
Ventresca de atún rojo glaseada, pisto caramelizado y huevo campero <i>Glazed red tuna belly, caramelized ratatouille and free range egg</i>	22
Plumilla 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
Calamarata con "carbonara" de cabrito, shitakes y ajo frito <i>Calamarata pasta with suckling goat "carbonara", shitake mushrooms and fried garlic</i>	20
Costilla de vaca glaseada con salsa "cola" y patatas a la inglesa con mantequilla de ajo y romero <i>Glazed beef rib cooked in "Coca Cola" sauce and English style potatoes with garlic & rosemary butter</i>	22
Pan 100% Masa madre <i>Sourdough bread</i>	1,20

¿FINAL?...DULCE

Sweet ending

Bizcocho de Café · Espuma de chocolate negro · Helado de vainilla <i>Coffee sponge cake · Dark chocolate foam · Vanilla ice cream</i>	7,5
Pasión limeña (Chocolate blanco · Fruta de la pasión · Aji amarillo) <i>Lima passion (White chocolate · Passion fruit · Yellow chili)</i>	8
Semifrío de vainilla · Oabika · Piña asada y helada <i>Vanilla semifreddo · Oabika · Roasted and frozen pineapple</i>	7,5
Fresas con nata 2.0 <i>Strawberries with cream 2.0</i>	6
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.

