

RESTAURANT & COCKTAILS

Alérgenos / Allergens

Bendito

Bendito

¡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 Arbequina de Teba · 7/10

Russian salad with tuna confit, beans, peppers and mayonnaise made with a locally-sourced olive oil from Teba



Croquetas de cabrito estilo andalusí con canela y mahonesa de su jugo (6 ud) · 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, “carbonara” ligera de bacón tostado “rooftop smokehouse” · 17

Free range eggs with garlic-infused potato wedges and light carbonara sauce made with “rooftop smokehouse” crunchy bacon



Focaccia de briqueta de cabra Argudo, tomate seco, papada ibérica, miel de acacia y trufa blanca · 10,5

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...



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 alas 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 a la pimienta, cherry confitado, queso de cabra y dressing de avellanas · 11

Fresh salad made with lettuce from Coín, peppered chicken, cherry tomato confit, goat's cheese and hazelnut dressing



CÓMETE EL MEDITERRÁNEO

The Mediterranean bite by bite

Lubina frita en panko, coliflor chafada, curry balinés de coco-mango · 21

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



Corvina asada sobre mole de setas al oloroso y Bulgur con dátiles y Baharat · 21

Roasted Mediterranean sea bass served over a mushroom mole made with Oloroso wine accompanied by bulgur wheat, vegetables, dates and Baharat spices



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

Glazed red tuna belly, caramelized ratatouille and free range egg



Plumilla ibérica a la parrilla sobre patatas encebolladas y guasacaca de almendras fritas · 21

Grilled Iberian pork plumilla (boneless flank) served with onions, potatoes and fried almond guasacaca



Gnocchis de patata con ragout de ciervo, calabaza y pecorino sardo · 20

Potato gnocchi with venison ragú, pumpkin and Sardinian pecorino cheese



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

Bizcocho de Café · Espuma de chocolate negro · Helado de vainilla · 7,5
 Coffee sponge cake · Dark chocolate foam · Vanilla ice cream



Pasión limeña (Chocolate blanco · Fruta de la pasión · Aji amarillo) · 8
 Lima passion (White chocolate · Passion fruit · Yellow chili)



Panna cotta de vainilla con bizcocho al amaretto y naranja · 7
 Vanilla panna cotta with amaretto and orange sponge cake



Fresas con nata 2.0 · 6
 Strawberries with cream 2.0



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