

¡AQUÍ MANDA EL PRODUCTO!

Product rules!

Selección de quesos artesanos, membrillo y grissinis de sésamo 10/18

National cheese selection, quince paste and sesame breadsticks

Paté casero de ave al Jerez, gel de moscatel, manzana con cardamomo y frutos lyo 9
Homemade Sherry-infused poultry paté with moscatel gel, apple with cardamom and lyo fruits

Nuestra ensaladilla de patata templada con atún confitado, huevo duro, aceituna y mahonesa de AOVE 7/10

Our warm potato salad with tuna confit, hard-boiled egg, olives and extra virgin olive oil mayonnaise

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 andalusí 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 cociones, 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 fritos con patatas al ajillo y morcilla ibérica de bellota San Julián 15

Fried free-range eggs with garlic potatoes and acorn-fed Iberian black pudding

Focaccia de Stilton blue y sobrasada picante Can Company 11,50

Focaccia with Stilton blue cheese and spicy sobrasada

Focaccia de briqueta de cabra Argudo, tomate seco, papada ibérica curada 10,50

Dehesa de los Monteros y miel de acacia y trufa blanca

Focaccia with goat's cheese, dried tomato, cured Iberian pork and white truffle honey

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

Ensalada de lechuga fresca de Coín, pollo en escabeche de avellanas, nieve de queso de cabra, tomate seco y cebolla encurtida 11

Fresh salad made with lettuce from Coín, chicken in a hazelnut marinade, goat's cheese, sundried tomato and pickled onion

PARA CUANDO NOS PONEMOS VIAJEROS...

When I feel traveller...

Cazuela de scamorza ahumada y mozzarella flor di latte con tomate guisao a la andaluza 10

Scamorza cheese and smoked mozzarella with Andalusian-style tomato casserole

A las Bravas... con alioli de chiles moritas 7

Our Bravas...with chile morita alioli

Bendito Rollito Vietna-crujiente de pollo estilo César con mahonesa de anchoa – aji y parmesano (1 ud) 3,6

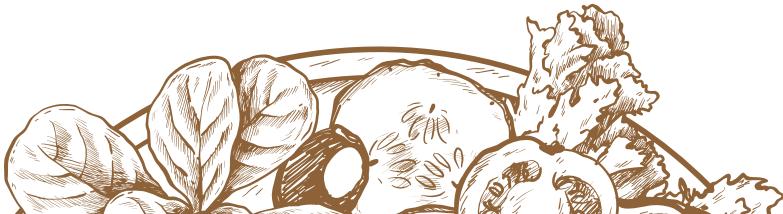
Crispy Vietnamese chicken roll with anchovy-chili-parmesan mayonnaise

Taco de brisket de ternera glaseada con maple, jengibre, y salsa verde de aguacate y jalapeños (1 ud) 5,5

Maple-glazed beef brisket taco with ginger and an avocado and jalapeño salsa verde

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



CÓMETE EL MEDITERRÁNEO

The Mediterranean bite by bite

Pez limón asado y curry massaman de calabaza, cacahuetes y albahaca thai <i>Roasted lemon fish and massaman curry with pumpkin, peanuts and Thai basil</i>	23
Corvina salvaje asada sobre mole de setas al oloroso y bulgur con dátiles y Baharat <i>Roasted Mediterranean sea bass served over a mushroom mole made with Oloroso wine accompanied by bulgur wheat, vegetables, dates and Baharat spices</i>	21
Ventresca de atún rojo sobre crema de coliflor tostada y alcachofas de campanilla confitadas <i>Bluefin tuna belly with toasted cauliflower purée and artichoke confit</i>	22
Solomillo de cerdo ibérico de bellota, jugo tostado a la pimienta verde y puré cremoso de patata nueva <i>Iberian acorn-fed pork tenderloin, roasted green pepper sauce and creamy new potato purée</i>	21
Lasaña al momento de guiso de carrillada al oporto con bechamel de cardamomo y comte <i>Lasagne made with Port wine pork cheek stew and a cardamom and comte béchamel sauce</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

Paleta de chocolate guanaja 70% con frutas del bosque en texturas <i>70% Guanaja dark chocolate popsicle with forest fruits</i>	9
Andalusian Carrot cake: Bizcocho de zanahoria, AOVE y torta de algarrobo, mousse de cítricos de la Axarquía <i>Carrot sponge cake made with olive oil and citrus fruit mousse from the Axarquía</i>	8,5
Panna cotta de vainilla, plátano estofado con dulce de leche y perlas de dulcey <i>Vanilla panna cotta, slow-cooked banana with dulce de leche and blond chocolate</i>	7,5
Creme brûlée de haba tonka y amaretto <i>Creme brûlée with tonka bean and amaretto</i>	8
Postre líquido: Cheesecake de limón (Crema de limoncello, Licor 43, zumo de lima, leche condensada, galleta rota) <i>Liquid dessert: Lemon cheesecake (Limoncello cream, Licor 43, lime juice, condensed milk, broken biscuit)</i>	7

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.