

RESTAURANT & COCKTAILS

Alérgenos / Allergens

Bendito

Bendito

¡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



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

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



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 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 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



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

Focaccia with Stilton blue cheese and spicy sobrasada



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...*

A las Bravas... con alioli de chile morita · 7
Our Bravas...with chile morita alioli



Cazuela de Scamorza y mozzarella ahumada con tomate guisao a la andaluza · 10
Scamorza cheese and smoked mozzarella with Andalusian-style tomato casserole



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 · 23

Roasted lemon fish and massaman curry with pumpkin, peanuts and Thai basil



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 sobre crema de coliflor tostada y alcachofas de campanilla confitadas · 22

Bluefin tuna belly with toasted cauliflower purée and artichoke confit



Solomillo de cerdo ibérico de bellota, jugo tostado a la pimienta verde y puré cremoso de patata nueva · 21

Iberian acorn-fed pork tenderloin, roasted green pepper sauce and creamy new potato purée



Lasaña al momento de guiso de carrillada al oporto con bechamel de cardamomo y comte · 20

Lasagne made with Port wine pork cheek stew and a cardamom and comte béchamel sauce



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 chocolate guanaja 70% con frutas del bosque en texturas · 9
70% Guanaja dark chocolate popsicle with forest fruits



Andalusian Carrot cake: Bizcocho de zanahoria, AOVE y torta de algarrobo, mousse de cítricos de la Axarquía · 8,5
Carrot sponge cake made with olive oil and citrus fruit mousse from the Axarquía



Panna cotta de vainilla, plátano estofado con dulce de leche y perlas de dulcey · 7,5
Vanilla panna cotta, slow-cooked banana with dulce de leche and blond chocolate



Creme brûlée de haba tonka y amaretto · 8
Creme brûlée with tonka bean and amaretto



Postre líquido: Cheesecake de limón (Crema de limoncello, Licor 43, zumo de lima, leche condensada, galleta rota) · 7
Liquid dessert: Lemon cheesecake (Limoncello cream, Licor 43, lime juice, condensed milk, broken biscuit)



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