

The image shows the interior of a restaurant named 'Bendito'. The space is dimly lit with warm, orange-toned pendant lights. The ceiling is made of dark wood slats, and several long, trailing green plants hang from it. In the foreground, there are several tables with dark wood tops and curved, upholstered chairs. The chairs are adorned with large, bright yellow and red cushions. In the background, there are large windows with light-colored curtains, and a bar area is visible through a glass partition. The overall atmosphere is cozy and modern.

Bendito

MENÚS



ÍNDIGO

Para compartir

A las Bravas... pero con un toque MEX 1x4

Ensaladilla rusa con atún confitado, judías, piparras y mayonesa de Arbequina de Teba 1x4

Torreznos de papada adobada fritos con salsa de tomatillo verde, jalapeño y un toque de jerez 1x4

Individual a elegir entre....

Presas adobadas sobre patata ahumada y salsa a la miel de caña de Frigiliana

Lubina frita en Panko, cremoso de patata y menieur de alcaparras, chalotas y shiitakes

Postre

Panna cotta de Vainilla, Plátano estofado con dulce de leche y perlas de dulcey

Bebidas

Agua, refresco, cerveza o vino (3 por persona)

- Vino blanco · Carramimbre
- Vino tinto · Carramimbre

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

Precio: 43€/persona. IVA incl

TURQUESA

Para compartir

Mazamorra de almendras con Arrope de px, sardina ahumada y helado de mango 1x4

Ensalada de bulgur con Feta, Apio, dátiles, Kalamata, Nueces y Melaza de Granada, miel y menta 1x4

Croquetas de rape y puerros con chutney de mango 1x4

Individual a elegir entre....

Tonkatsu de Solomillo de cerdo iberico de bellota con maíz en texturas

Salmón asado sobre emulsion de patata con gochujang y verduras salteadas a la bilbaina

Postre

Brownie de haba tonka y nueces pecanas y Ganache cremosa de hukambi 53%

Bebidas

Agua, refresco, cerveza o vino (ilimitadas)

- Vino blanco · Libalis blanco
- Vino tinto · Azpilicueta

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

Precio: 49€/persona. IVA incl





COBALTO

Para compartir

Aguacates braseados con ricota malagueña, mortadela de bolonia, Tomate semisecos y vinagreta de avellanas 1x4

Rollito Vietna crujientes de pollo estilo “cesar” con mahonesa de anchoa – ají y parmesano

Focaccia de briqueta de cabra argudo, tomate seco, papada ibérica curada dehesa de los monteros y miel de acacia y trufa

Huevos camperos fritos con patatas al ajillo y morcilla ibérica de bellota san Julián

Individual a elegir entre....

Ventresca de atún rojo confitada, Curry massaman con albahaca thai y puerros

Secreto ibérico de bellota rustido, patatas fritas con polvo de ajo y queso y Mojo verde de anacardos

Postre

Jawhara (Milhoja árabe) de crema de leche fresca, Miel y pistacho turco

Bebidas

Agua, refresco, cerveza o vino (ilimitadas)

- Vino blanco · Dos Carlos
- Vino tinto · Vivir Sin Dormir

Cafés, té e infusiones incluidos en el menú

Precio: 58€/persona. IVA incl

No solo gastronomía

Copa de bienvenida

¿Quieres recibir a tus invitados como se merecen? Asegúrate de que a su llegada tengan una copa de bienvenida esperando.

Precio: a partir de 3€/persona. IVA incl.

Sala para reuniones + coffee break

¿Buscas un espacio para dar una charla, una presentación de marca o producto?

La sala Nómada te ofrece todo lo que necesitas: pantalla de proyección portátil, proyector compatible con USB y HDMI, TDT, Wifi y Altavoces. Acceso para personas con movilidad reducida. Además puedes acompañar esa charla con uno de nuestros menús coffee break.

Precio: a partir de 80€/IVA incl.

Barra libre

¿Quieres alargar la sobremesa con nosotros?

Precios/IVA incl.:

1 hora · 22,50€/persona

2 horas · 37,50€/persona

3 horas · 48,50€/persona

Por cada hora adicional +10,50€/persona.

Reservado en Terraza

Disfruta de las copas en nuestra Terraza con un punto de vista privilegiado

Precio: a partir de 85€/IVA incl. según marca. Incluye 12 refrescos. A partir de 6 pax.



Bendito

RESTAURANT & COCKTAILS

Bendito

Croquetas de gallina en pepi-
mahonesa con lima, cilantro
y aji amarillo (6 ud)
Peptarian style hen stew croquettes and its
lime, coriander & yellow pepper mayo

Aguacate ECO quemado · Straciatella · 5,5

Mortadela italiana · Miel de acacia

Buñt ECO avocada · Straciatella · Italian

caramelized pineapple

Patacón pisao de ropa vieja de alitas de
pollo asada con achiote, lima y cebolla
encurtida (1 ud) 5,

Te interesa saber...

Se deberá escoger un mismo menú para todos los comensales. El número mínimo de personas para disfrutar de los menús de grupo es de 8 personas. El precio no incluye otros servicios como equipo audiovisual, decoración o alquiler de espacios.

Las bebidas incluidas en el precio del menú, son las disfrutadas desde el comienzo de la comida hasta el servicio del último plato.

Para personas con alergias o intolerancias disponemos de menús especiales, deberán ser comunicadas en el momento de confirmación de la reserva. En caso de solicitar tarta, deberá encargarse con 5 días de antelación. Los clientes que almuercen en el restaurante podrán hacer uso del espacio hasta las 17.00 horas como máximo.

Confirmación de la reserva y forma de pago

Para garantizar la reserva, los menús de grupo han de cerrarse como mínimo con 5 días de antelación y reconfirmar el número definitivo de comensales 72 horas antes del evento, siendo este el número mínimo a considerar a efectos de facturación. Como garantía se requiere un depósito del 30% del servicio por adelantado. El pago puede realizarse por transferencia bancaria, efectivo o tarjeta de crédito en el restaurante.

Para ampliar información puedes dirigirte a nuestro departamento de eventos.

Teléfono: 952 063 802

Correo: eventos@grupopremium.es

Otros espacios www.eventosgrupopremium.com