



BENDINAT BISTRO

DINNER

Starters

Aioli & green olives with oven fresh sour dough bread 🌿	3,50 €
Homemade free-range chicken croquettes with tandoori mayonnaise (4 pieces)	9,50 €
Iberian ham with candied artichokes and “pa amb oli”	90g/29 €
Classic garlic prawns with sour dough toast	17 €
Beef Tatar Bendinat style	17 €
“Tiradito” of sea bass and passion fruit with coriander, avocado and pickled onion	23 €
Salmon Tartar Bendinat style	17 €

Classics

Currywurst of Duroc pork with Madras Curry and French Fries	14 €
Swedish köttbullar with mashed potatoes, peas and cranberries	19 €
Original Vienna schnitzel from veal with cranberry-marmalade	26 €

Pasta

Tagliatelle gamberetti with prawns, chili, garlic, parsley and cherry tomatoes	23 €
Tagliatelle with truffle sauce, parmesan cheese and fresh laminated summer truffle	27 €

Pinsas

Pinsa “Margherita” with tomato sauce, Mozzarella di Bufala and basil leaves	17 €
Pinsa with pepperoni, tomato sauce and Mozzarella di Bufala	19 €
Pinsa with shrimps, tomato sauce and Mozzarella di Bufala	21 €

Main Courses

Shawarma of free range-chicken with cucumber salad, tomatoes, dill and Greek yoghurt	23 €
Bendinat Bistro beef burger ripened with gruyere cheese, candied tomatoes, bacon and French fries (Vegetarian option available)	23 €
Beef Tartar Bendinat style with French fries	29 €
Atlantic salmon from the charcoal grill with garnish*	26 €
Sole from the charcoal grill with garnish*	34 €
Fillet of sea bass from the charcoal grill with garnish*	32 €
Argentina's "Black Angus" beef sirloin from the charcoal grill with garnish*	35 €
New Zealand's beef tenderloin from the charcoal grill with garnish*	37 €
"Black Angus" beef short rib from Ireland cooked at low temperature for 18 hours, glazed with barbecue sauce and with garnish*	29€

**Choose one side dish, order your choice*

*Side dishes

Caesar salad, Mixed salad, Smashed potatoes "La Ratte", French fries, Sweet potato fries, Green asparagus, Bimi broccoli, Jasmine rice	6 €
--	-----

Sauces

Hollandaise, Barbecue, Green pepper, Red wine, Herbs butter	3 €
---	-----

Desserts

Cheesecake with red fruits and raspberry sorbet	10 €
Apple cake with rum-toffee sauce and vanilla ice cream	10 €
Chocolate brownie with coconut ice cream	9 €
Lemon sorbet with iced Beluga Vodka	8 €
Cheese variation with nuts, grapes and fig mustard jam	18 €



CENA

Entrantes

Aioli y aceitunas verdes con pan de masa madre 🌿	3,50 €
Croquetas caseras de pollo con mayonesa tandoori (4 unidades)	9,50 €
Jamón Ibérico con alcachofas confitadas y “pa amb oli”	90g/29 €
Gambas al ajillo al estilo clásico con tostada de pan de masa madre	17 €
Tartar de ternera al estilo Bendinat	17 €
“Tiradito” de lubina y maracuyá con cilantro, aguacate y cebolla encurtida	23 €
Tartar de salmón al estilo Bendinat	17 €

Clásicos

Currywurst de cerdo Duroc con Curry de Madrás y patatas fritas	14 €
Albóndigas suecas con su clásica guarnición	19 €
Escalope vienés de ternera con mermelada de arándanos	26 €

Pasta

Tagliatelle “gamberetti” con gambas, chile, ajo, perejil y tomatitos cherry	23 €
Tagliatelle con salsa de trufa, queso parmesano y trufa de verano fresca laminada	27 €

Pinsas

Pinsa “Margherita” con salsa de tomate, Mozzarella di Bufala y hojas de albahaca	17 €
Pinsa con pepperoni, salsa de tomate y Mozzarella di Bufala	19 €
Pinsa con gambas, salsa de tomate y Mozzarella di Bufala	21 €

Platos Principales

Shawarma de pollo de corral con ensalada de pepino, tomates, eneldo y yogur griego	23 €
Hamburguesa de ternera Bendinat madurada con queso gruyere, tomates confitados, beicon y patatas fritas (Opción vegetariana disponible)	23 €
Tartar de ternera al estilo Bendinat con patatas fritas	29 €
Salmón del Atlántico a la parrilla de carbón con su guarnición*	26 €
Lenguado a la parrilla de carbón con su guarnición*	34 €
Filete de lubina a la parrilla de carbón con su guarnición*	32 €
Solomillo Black Angus de ternera argentina a la parrilla de carbón con su guarnición*	35 €
Lomo de ternera de Nueva Zelanda a la parrilla de carbón con su guarnición*	37 €
Costilla Black Angus de ternera irlandesa cocinada a baja temperatura durante 18 horas, Glaseada con salsa barbacoa y su guarnición*	29€

**Escoja una guarnición, pida su preferencia*

*Guarniciones

Ensalada Caesar, Ensalada Mixta, Puré de patatas "La Ratte", Patatas fritas, Papas de boniato, Espárragos verdes, Bimi brócoli, Arroz jazmín	6 €
--	-----

Salsas

Holandesa, Barbacoa, Pimienta verde, Vino tinto, Mantequilla de hierbas	3 €
---	-----

Postres

Tarta de queso con frutos rojos y sorbete de frambuesa	10 €
Tarta de manzana con salsa de toffee y ron con helado de vainilla	10 €
Brownie de chocolate con helado de coco	9 €
Sorbete de limón con Vodka Beluga	8 €
Variación de quesos con frutos secos, uva y mermelada de higos	18 €

