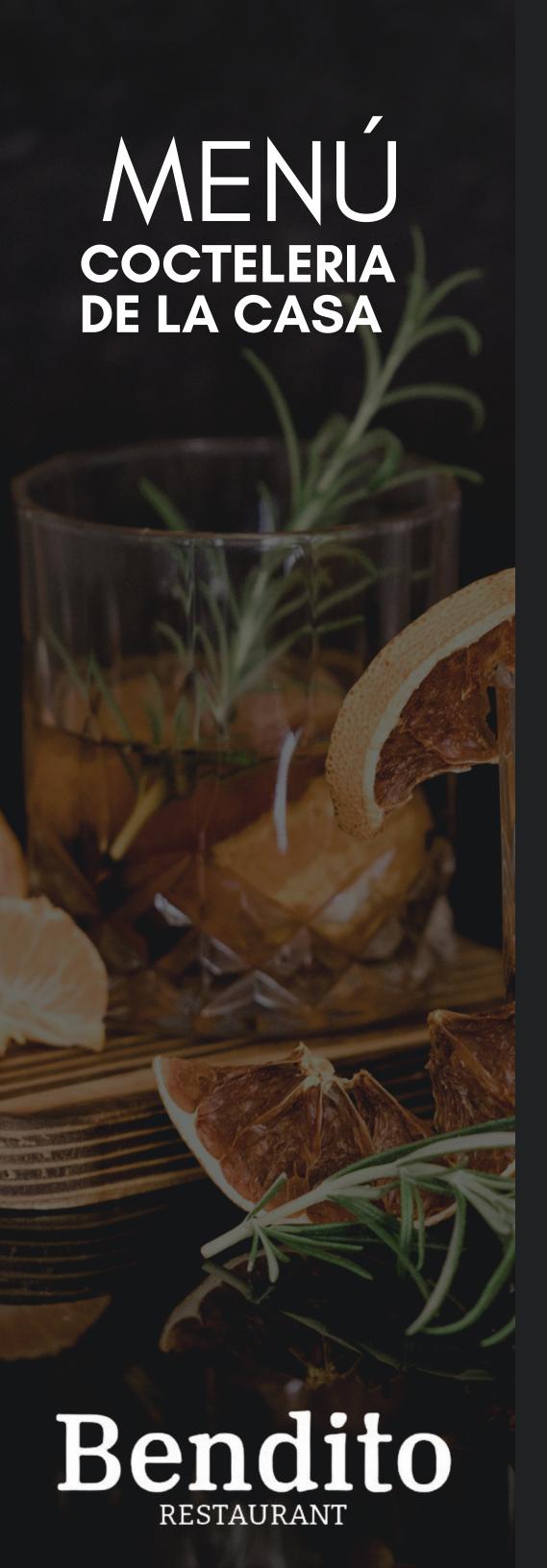


COCTELERÍA

Bendito



COCTELERIA DE LA CASA

Creaciones únicas de la casa, con sabores originales y el sello de Bendito. ¡Pruébalos y descubre tu nuevo favorito!

TRAGOS

TIKI TUTURI

\$9.800

Con el poder de la Kamake Hemolele siente la conexión en el equilibrio entre la eternidad y nosotros. Base: Destilados añejados y tostados (Amareto- Barrica Tostada)

TIKI GRUMPY

\$8.500

La makuahine honua nos a dado un regalo de sabor tostado y rosáceo final con suaves toques amargos y caramelizados. Base: licores cremosos con toques a café y cacao (Baileys - Red Label)

TIKI TRICAHUE

\$9.800

Con su espíritu andino - patagónico, sus dulces y cítricos sabores te llevarán por un viaje ancestral a través de nuestras hermosas tierras del fuego

Base: Destilados herbales y canela con notas de calafate (Jack Fire)

TIKI KRILL

\$12.500

El recorrido del Kai baila en nuestro ser formando vínculos entre el "yo" y el "nosotros", perfecto para crear esta armonía de sabores y sensaciones, generando así momentos y emociones memorables en nuestro ser. Base: Destilados botánicos y herbales (Gin - Jagermeister)

LATÍN GIN

\$8.800

Maracuyá, Limoncello, Gin, Mix Berries, Red Bull Acai.

DICENTRA

\$8.800

Ramazzotti, Gin Pomelo, Espumante Rossé, Licor de Maqui

MADRE TIERRA

\$6.300

Havana 7 años, Licor 43, Café espresso, Maracuyá, Limón, Syrup naranja

ESPRESO MARTINI

\$6.500

Vodka, Café espresso, Licor de Café

BENDITO

\$6.300

Jack Daniel's Honey, albahaca, manzana verde, Syrup de flores, Ron Bacardi de Manzana, jugo de limón

JACK CLOVER

\$6.900

Jack Daniel's, macerado de albahaca, sour mix, jugo de manzana.

STOLICH FRAPUCCINO

р0.100

Vodka Stolichnaya Vainilla, Kahlúa, Licor 43, goma, crema chantilly.

.....

JARDÍN DE FLORES

\$6.600

Ramazzotti, Gin, limón, espumante, goma.

TIKI ALEGRE

\$6.600

Ron Añejo, limón , chirimoya , naranja, leche de almendras, goma.

TIKI TROPICAL

Cinnamon Whisky, Ron Añejo, Ron Malibu, maracuyá, mango, leche de \$6.600

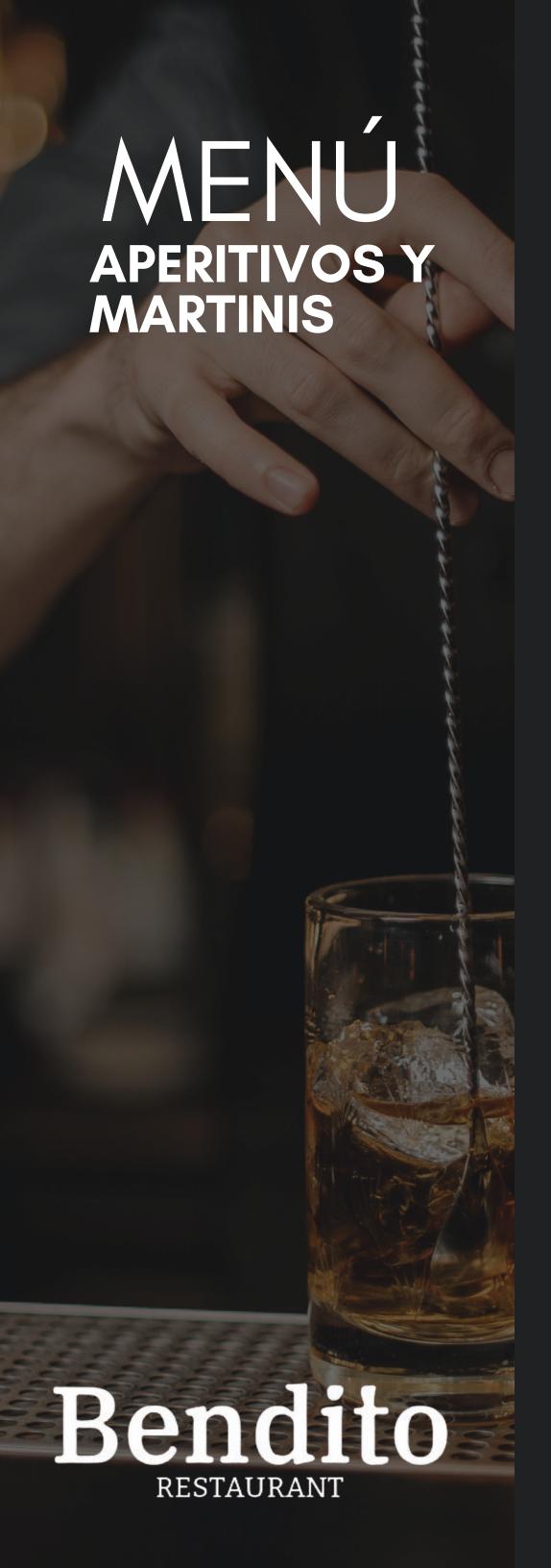
almendras, goma.

ΦO 100

GIN' N ROSES

\$8.100

Beefeater Blood Orange, Ramazzotti Violetto, limón, goma, tónica.



APERITIVOS Y MARTINIS

Tragos especiales, aperitivos y martinis con el sello único de la casa. Clásicos y creaciones que sorprenden.

TRAGOS

TRIBUTO BENDITO	\$6.300
Baileys, mix berries, crema, goma, leche.	
SAUCO BENDITO	\$5.600
Flor de sauco, espumante, goma, limón y un t secreto.	oque
APEROL SPRITZ	\$6.500
RAMAZZOTTI SPRITZ	\$6.500
LAGUNA AZUL	\$5.500
DRY MARTINI	\$6.000
KIR ROYAL	\$6.000
APEROL SPRITZ BERRIES Licordeaperol,espumantebrut,soda, berries.	\$6.900
HIBISCUS ROSSARD	\$6.500
RAMAZZOTTI DE LA CASA LicorRamazzotti,EspumanteBrut,soda, berries, naranja.	
MULE	
MOSCOW MULE Vodka,goma,limón, ginger beer.	\$6.500
LONDON MULE Gin,goma,limón,ginger beer.	\$6.500
PISTÓN MULE Horcónquemado,goma, limón, ginger beer.	\$6.800
	\$6.800
Horcónquemado,goma, limón, ginger beer.	\$6.800 \$5.000
Horcónquemado,goma, limón, ginger beer. SOUR	
Horcónquemado,goma, limón, ginger beer. SOUR PISCO SOUR	\$5.000
Horcónquemado,goma, limón, ginger beer. SOUR PISCO SOUR PISCO SOUR PERUANO	\$5.000 \$6.000
Horcónquemado, goma, limón, ginger beer. SOUR PISCO SOUR PISCO SOUR PERUANO AMARETTO SOUR	\$5.000 \$6.000 \$5.000
Horcónquemado,goma, limón, ginger beer. SOUR PISCO SOUR PISCO SOUR PERUANO AMARETTO SOUR WHISKY SOUR	\$5.000 \$6.000 \$5.000 \$5.500
Horcónquemado,goma, limón, ginger beer. SOUR PISCO SOUR PISCO SOUR PERUANO AMARETTO SOUR WHISKY SOUR RAMAZZOTTI SOUR	\$5.000 \$6.000 \$5.000 \$5.500 \$6.000
Horcónquemado,goma, limón, ginger beer. SOUR PISCO SOUR PISCO SOUR PERUANO AMARETTO SOUR WHISKY SOUR RAMAZZOTTI SOUR PISCO SOUR CATEDRAL	\$5.000 \$6.000 \$5.000 \$5.500 \$6.000 \$9.000

jengibre



DESTILADOS

Tragos especiales, destilados con el sello único de la casa. Clásicos y creaciones que sorprenden.

TRAGOS

••••••	
3R	\$4.990
PISCO ALTO DEL CARMEN	\$5.000
MISTRAL 35	\$5.000
MISTRAL NOBEL	\$6.500
MISTRAL NOBEL BARRICA TOSTADA	\$6.500
MISTRAL NOBEL APPLE	\$6.300
HORCON QUEMADO	\$5.500
EL GOBERNADOR 30	\$5.300
EL GOBERNADOR 40	\$5.500

TEQUILA

JOSE CUERVO SILVER \$3.500 (2X6.000)

LICORES

JAGERMEISTER	\$6.000
SHOT	2X\$6.000
JAGERMEISTER	\$5.000
BAILEYS	

RON

HAVANA AÑEJO ESPECIAL \$4.900 RON HAVANA 3 AÑOS \$6.100

VODKA

 STOLICHNAYA
 \$4.900

 ABSOLUT
 \$5.600

WHISKY Y WHISKEY

JACK DANIEL"S	\$6.700
JACK HONEY	\$6.700
JACK DANIEL"S FIRE	\$6.700
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$7.600
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$6.000
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$7.300
GENTLEMAN JACK	\$8.300
BALLATINES FINEST	\$5.600

MENÚ MOJITOS



MOJITOS

Mojitos con el sello de la casa: frescos, intensos y llenos de sabor. Clásicos y versiones únicas para todos los gustos.

TRAGOS

MOJITO TRADICIONAL

\$5.500

Ron Blanco, menta, goma, limón, soda

MOJITO SABORES

\$6.000

Ron Blanco, menta, goma, limón, soda, pulpa de fruta a elección.

MOJITO JAGGER

\$6.500

Jagger, menta, goma, limón, bebida energética

MOJITO ROYAL

\$6.000

Espumante, ron, menta, goma, limón.

MOJITO JACK

\$7.000

Jack Daniel's, menta, goma, limón, bebida energética

MOJITO MANZANA

\$6.000

Bacardi Manzana, jugo de manzana, menta, limón, manzana macerada

MOJITO RAMAZZOTTI

\$6.600

Ramazzotti, Ron Blanco, jugo de naranja, limon, goma, menta

MOJITO BEER

\$6.500

Botellín corona/ heineken, ron, menta, goma, limón.

MOJILITRO

\$9.600

Mojito 1 litro, tradicional o sabores

COCTELERIA CLASICA

TOM	\$6.500
CAIPIRINHA	\$5.500
(SABORES) MARGARITA	\$5.500
CLAVO OXIDADO	\$6.500
RUSO NEGRO/BLANCO	\$6.000
PIÑA COLADA	\$6.500
DAIKIRI	\$5.500
COLLINS	\$6.500



GIN

Gin con estilo propio: refrescante, aromático y lleno de personalidad. Descubre nuestras mezclas únicas.

TRAGOS

TROPICAL GIN TANQUERAY	\$7.500
BEEFEATER	\$6.300
BEEFEATER BLOOD ORANGE	\$6.300
HENDRICK'S	\$6.000
GIN PROVINCIA	\$6.000
TONIC GIN BULLDOG	\$8.500

CERVEZA SCHOP

CALAFATE	\$5.800
RUBIA	\$5.800
AUSTRAL CALAFATE	\$5.100
KUNSTMANN TOROBAYO	\$5.100
ROYAL	\$4.900
HEINEKEN	\$5.100
COCHOLGUE	\$5.500

AGREGADOS DE CERVEZA

CHELADA	\$1.200
MICHELADA	\$1.200
BASE INGLESA	\$800
MARACUYÁ	\$800
RUSO NEGRO/BLANCO	\$6.000
PIÑA COLADA	\$6.500
DAIKIRI	\$5.500
COLLINS	\$6.500

CERVEZAS SIN ALCOHOL

HEINEKEN	\$3.600
KUNSTMANN	\$3.600
ERDINGER	\$3.900
MAHOU	\$3.300



VINOS

Vinos seleccionados para cada ocasión. Tintos, blancos y espumantes con carácter y calidad.

SANTA EMA RESERVA (750CC) \$17.600

SANTA EMA GRAN RESERVA (750CC) \$21.900

\$9.900 SANTA EMA RESERVA (375CC)

SANGRÍA **VASO** 1 LT SANGRÍA \$4.500 \$11.900 **BORGOÑA** \$4.500 \$11.900 \$4.200 CANDOLA (CALIENTE) \$9.800



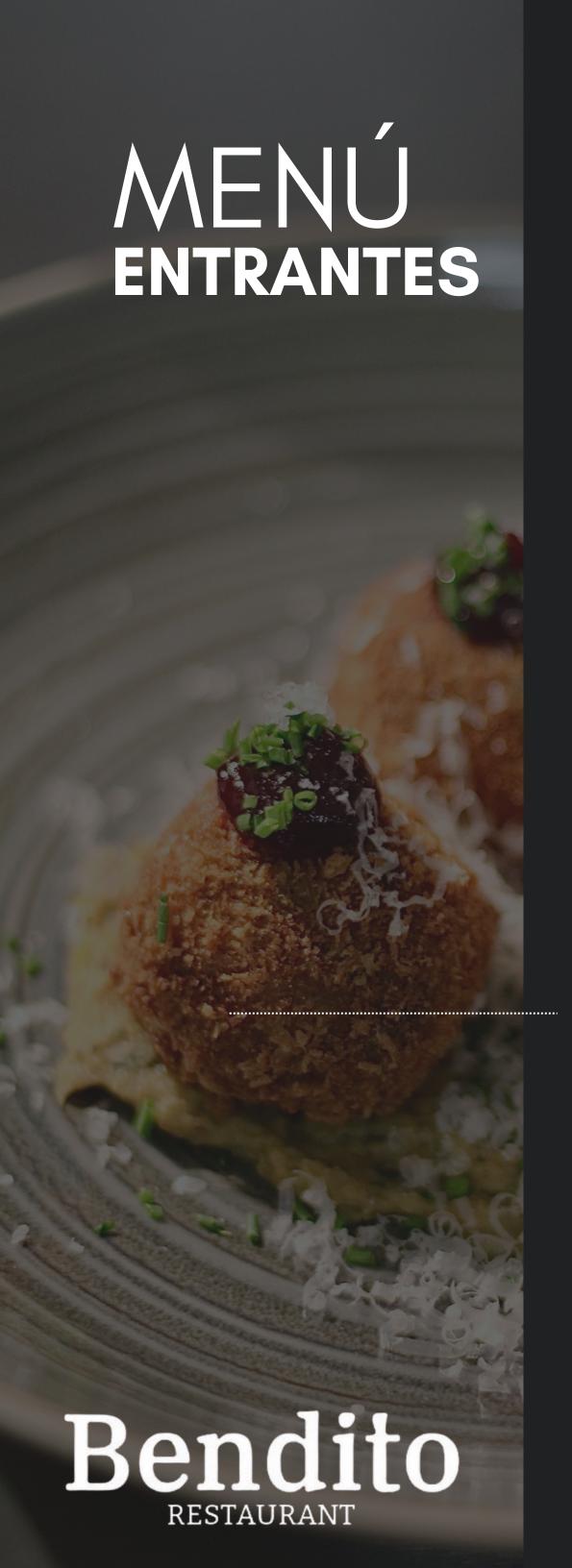


Bendito

CARTA

"LA FELICIDAD ESTA HECHAENNUESTRA COCINA"

@benditorestaurant



ENTRANTES

Entradas para abrir el apetito. Sabores frescos, sabrosos y perfectos para compartir o comenzar la experiencia.

CEVICHE SALMON

\$10.990

Ceviche de salmón, cebolla morada, mix de pimientos, palta y leche de tigre , acompañado de crujientes crostini

CEVICHE MIXTO

\$11.990

Ceviche de salmón, acompañado de camarones, cebolla morada, mix de pimientos, palta. acompañado de crujientes crostini.

CEVICHE NIKEI CAMARON \$12.990 PULPO

Ceviche de salmón, acompañado de camarones, cebolla morada, mix de pimientos, palta. acompañado de crujientes crostini.

(6 Unidades)

EMPANADAS DE QUESO

\$6.500

EMPANADAS DE CAMARON \$7.000 QUESO

CRUDOS TARTAROS

FISH TARTAR

\$12.990

salmon fresco aliñado al estilo de la casa,palta, mix de encurtidos acompañado de tostadas y salsas

STEAK TARTAR

\$12.990

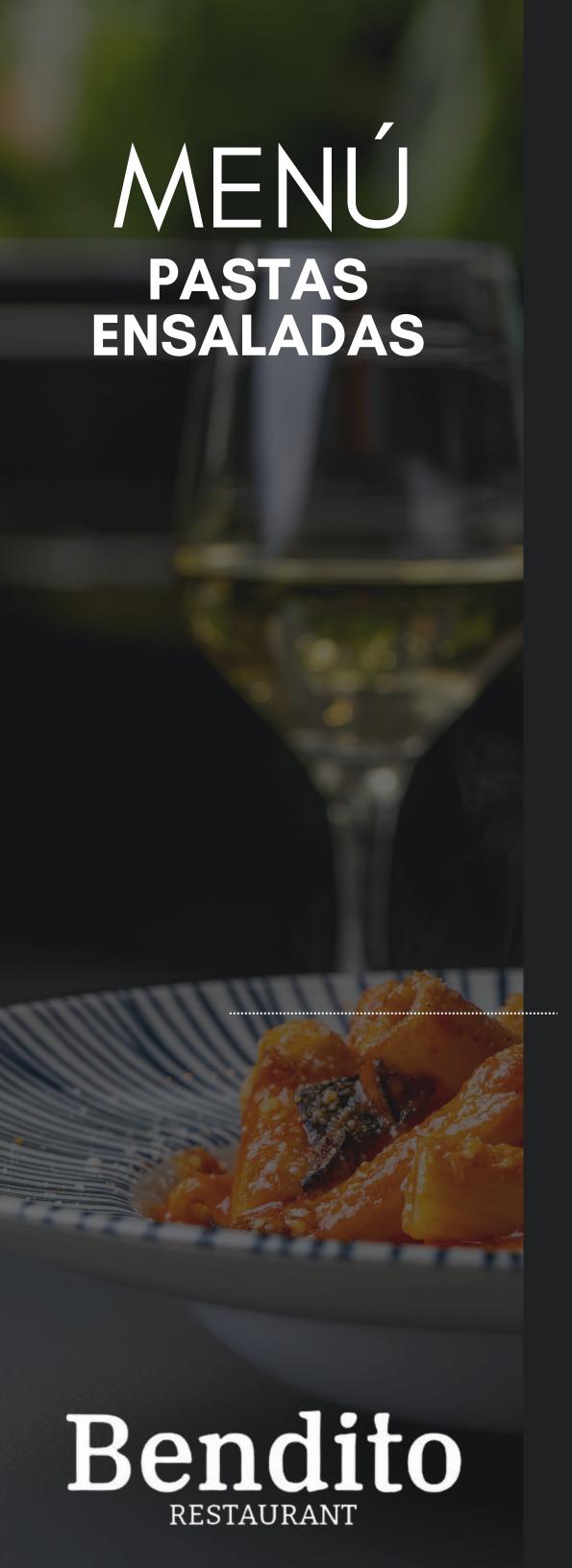
carne de res aliñada al estilo de la casa, palta, mix de encurtidos acompañado de tostadas y salsas

SHRIMP TARTAR

\$12.990

camarones ecuatorianos aliñados al estilo de la casa, cebolla morada,pepinillos, palta,acompañado de todtadas y salsas





PASTAS ENSALADAS

Pastas artesanales con sabores refinados y ensaladas frescas cuidadosamente preparadas. Una combinación perfecta de tradición, frescura y equilibrio.

CESAR (POLLO O CAMARON) \$9.900

mix de hojas verdes, trozos de pollo o camarones a la plancha, acompañada de crutones,tomate cherry,tocino,aros de cebolla salsa cesar y queso parmesano

FETUCCINI

\$12.900

fetuccini de la casa en salsa alpesto,huaicaina o salsa blanca. acompañados con

LOMO SALTADO
POLLO SALTADO
SALTADO DE VERDURAS
CAMARONES EN SALSA BLANCA





SUGERENCIAS

Déjate guiar por nuestras sugerencias de la casa, cuidadosamente seleccionadas para ofrecer una experiencia única de sabor, equilibrio y creatividad en cada plato.

LOMO SALTADO \$13.990

CAMARON SALTADO \$12.990

POLLO SALTADO \$10.990

RISOTTO TENTACION \$13.990

Lomo en salsa de 4 quesos acompañado de risotto funghi

RISOTTO VERDE \$13.990

acompañado de salmon a la plancha en salsa de maracuya

PULPO A LA PARRILLA \$16.990

sobre papas rusticas y verduras salteadas

LOMO MIGNON \$13.990

acompañado de risotto tradicional o papas rusticas





PIZZAS

Pizzas elaboradas con masa artesanal, ingredientes seleccionados y el sabor inconfundible de la casa. Tradición y creatividad en cada porción.



\$16.900

carne mechada,champiñones, piementon,tocino y queso mozzarella

CAMARON

\$16.900

camarones salteados, cebolla morada, salsa blanca, queso mozzarella

POLLO CAMARON

\$16.990

camarones ecuatorianos,pollo,crema,champiño nesy queso mozzarella

POLLO BQQ

\$16.900

pollo, tocino, cebolla morada,salsa bbq y queso mozarella

VEGETARIANA

\$15.000

verduras salteadas y queso mozzarella



Bendito





SANDWICH

Todos nuestros sandwich son acompañpapas fritas naturales y mayonesa de casa



Bendito

RESTAURANT

FALCO

\$9.900

Carne mechada, queso cheddar, lechuga, tomate y palta.

BARROS LUCO MECHADA

\$9.000

carne mechada 200g acompañada de queso fundido

CHACARERO MECHADA

\$9.900

La mejor mechada con porotos verdes, tomates de la zona y ají verde. Acompañado de papas fritas

ITALIANO MECHADA

\$9.900

Nuestra versión del clásico italiano con deliciosa carne mechada, perfectos cortes de tomate, palta y mayonesa.



MENÚ HAMBURGUESAS

HAMBURGUESAS

Todos nuestros sandwich son acompañados con papas fritas naturales y salsas

Agrega una hamburguesa extra por \$3.000

CRISPY

\$11.900

Doble hamburguesa artesanal de 150g. cebolla caramelizada,queso cheddar, tocino, aros de cebolla apanados y mayonesa.

ITALIANA

\$9.000

hamburguesa casera de 150g. tomate, palta y mayonesa

CHEDDAR

\$11.900

Doble hamburguesa casera de 150g. con doble queso cheddar acompañada de papas fritas naturales

RUSTICA

\$9.900

hamburguesa artesanal de 150g, queso cheddar, cebolla caramelizada y salsa de la casa

CLASICA

\$8.900

hamburguesa casera 150g,cebolla morada,palta, tomate,lechuga hidroponica y mayonesa

BENDITA

\$12.900

Doblehamburguesa casera de 150g,queso mantecoso,lechuga hidroponica,tomate, cebolla morada y mayonesa

CUARTO DE LIBRA

\$7.990

hamburguesa casera 150g, doble queso chadar, cebolla en cuadritos, pepinillos, salsa tasty

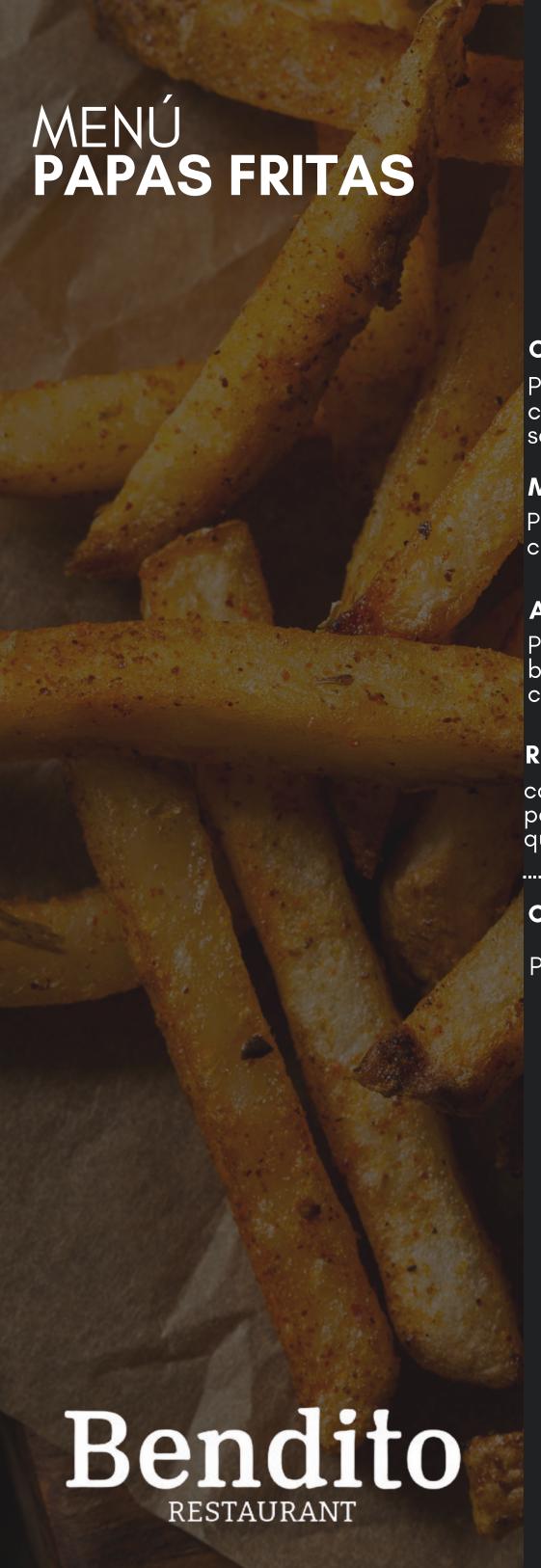
VEGGIE

\$7.990

hamburguesa de la casa a base de garbanzos acompañada de champiñones, palta,lechuga y veganesa



RESTAURANT



PAPAS FRITAS

Para dos o tres personas. papás naturales y mayonesa de la casa

CRIOLLAS

\$16.900

Papas fritasbañadas en queso cheddar, tocino crujiente y salsa de la casa

MECHADAS

\$18.000

Papas rústicas con salsa cheddar, carne mechada, tomate cherry

A LA CREMA

\$18.000

Papas fritas bañadas en salsa blanca, pollo, choclo y champiñones.

ROBLE

\$18.000

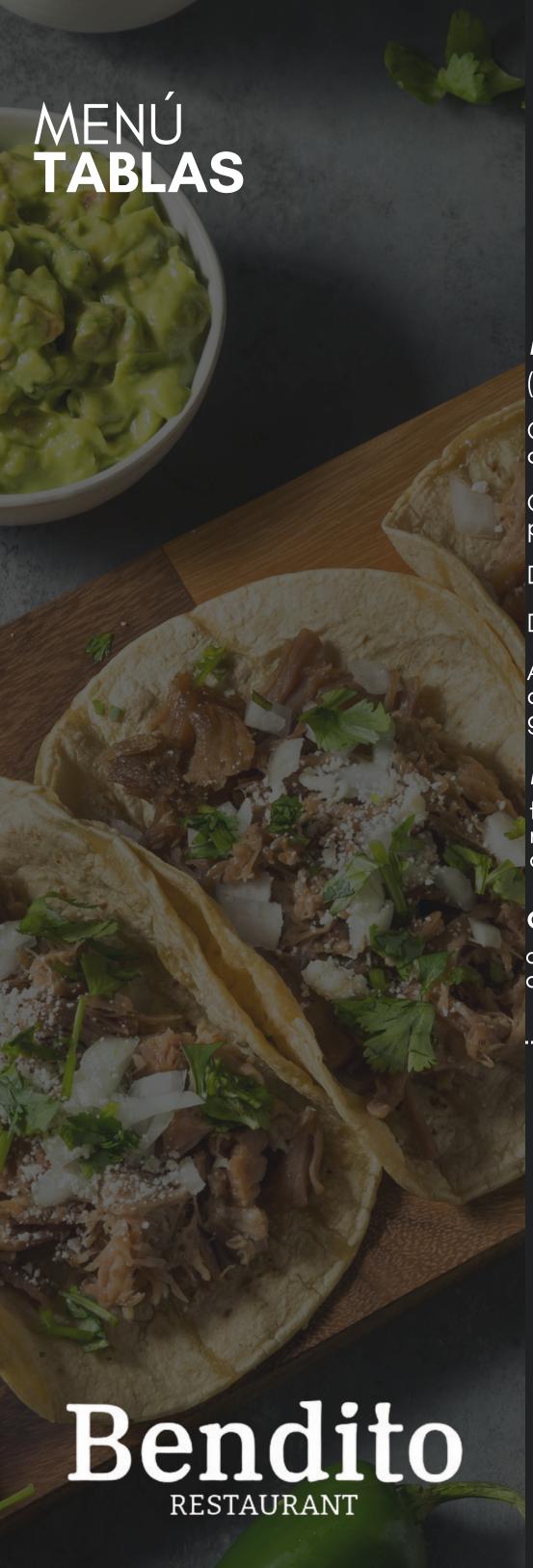
carnederes,pollo y tocino sobre papas fritas con salsa tres quesos,ciboulette.

OTOÑO

\$5.000

Porción de papas fritas.





TABLAS

Tablas para compartir, con una cuidada selección de sabores, texturas y contrastes. El acompañamiento perfecto para cualquier ocasión.

MEXICANA

\$23.000

(Quesadillas con base de queso)

Cuatro quesadillas de pollo, champiñón, pimientos, cebollín.

Cuatro quesadillas de mechada, pepinillo, morrón, salsa barbecue

Dos empanadas queso.

Dos empanadas queso camarón

Acompañadas de nachos en salsa de queso con ciboulette, guacamole y salsa de la casa

MEAT RÚSTICA

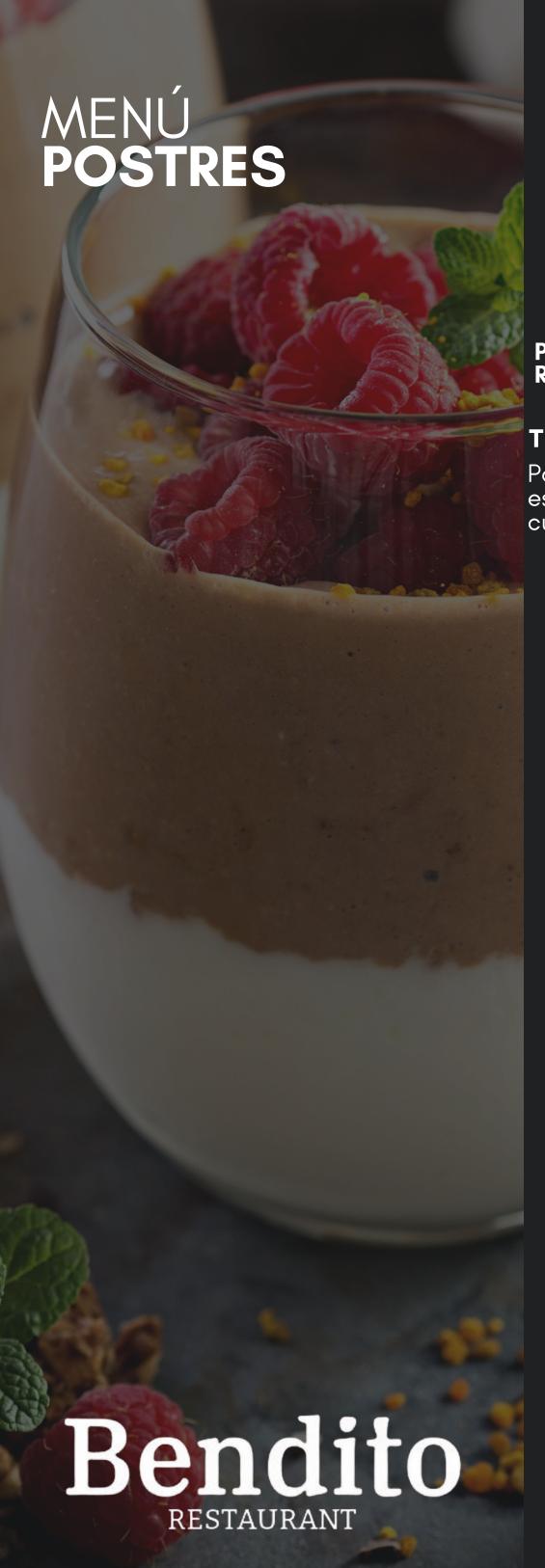
\$23.000

filete de vacuno,pimenton, cebolla morada.base de papas rusticas acompañadas de nuestras salsas

COPA DE CEVICHE

\$22.900

copa de 1 kilo de ceviche mixto camaron, salmon y leche de tigre



POSTRES

Postres pensados para cerrar con dulzura. Sabores delicados, texturas suaves y el toque final perfecto para tu experiencia.

PANNA COTTA CON FRUTOS \$4.900 ROJOS

TIRAMISÚ:

\$4.900

Postre de queso mascarpone, esencia de café en base de galleta cubierta con chocolate.





CAFETERIA

Una selección de cafés y preparaciones especiales para disfrutar con calma. Aromas intensos, sabores definidos y el placer de cada taza

ESPRESSO	\$1.800
AMERICANO	\$2.100
CORTADO	\$2.900
CAPPUCCINO	\$2.900
MOCACCINO	\$2.900
IRLANDÉS	\$3.600
CARAMEL MACCHIATO	\$2.600
TÉ VARIEDADES	\$1.700

SIN ALCOHOL

ICE TEA	\$3.600
MOJITO SIN ALCOHOL SABORES	\$4.500
LIMONADA SABORES (MENTA, JENGIBRE, ALBAHACA)	\$3.600
COLADA SABORES	\$4.300
BEBIDAS 350 ML	\$2.500
AGUA MINERAL CON GAS	\$2.500
ANDES MINERAL SIN GAS	\$2.500
RED BULL	\$3.000
TÓNICA FENTIMAS	\$3.000
JUGOS:	\$3.500
SABORES:	

PIÑA CHIRIMOYA - FRUTILLA -MANGO - FRAMBUESA -MARACUYÁ

