



# Menú Ibérico

BENEDITO



Uma viagem sensorial pela rica tradição da  
Península Ibérica.

No Benedito, cada prato deste menu especial é  
um tributo à sofisticação rústica dos sabores  
espanhóis e portugueses.

Ingredientes nobres como jamón, frutos do  
mar, azeites intensos e especiarias exóticas se  
encontram em harmonias surpreendentes.

Um brinde à gastronomia que atravessa  
séculos, agora à sua mesa.

**Sabores autênticos.  
Experiência marcante.**

# Entradas

## Croquetas Espanholas de Polvo

croquetas espanholas de polvo acompanhadas de salsa brava

R\$ 50



## Papas Bravas

batatas rústicas cortadas à mão, acompanhadas de presunto cru e salsa brava

R\$ 48



## Escabeche de Sardinha

sardinhas cozidas no azeite e vinagre, estilo português, com picles de cebola roxa acompanhada de pães

R\$ 45



## Costilla de Cerdo

costela de porco cortada à passarinho, para comer com as mãos.

R\$ 58

Menú  
Ibérico

BENEDITO

# Pratos



## Tradicional Paella de Frutos do Mar. Valência

tradicional paella de frutos do mar

R\$ 82



## Fideuá de Frutos do Mar com Tinta de Lula. Valência

variação da paella feito com macarrão "fideos" cabelinho de anjo, e tinta de lula.

R\$ 82



## Ternera ao molho com Cous Cous Marroquino. Sevilha

cous cous marroquino com carne de panela ao molho roti.

R\$ 72



# Sobremesas



## Tarta de Queso Basca. País Basco

cheesecake estilo espanhol  
assado com calda de frutas  
vermelhas

R\$ 38



## Churros com Doce de Leite. Castilla y León

churros caseiros  
acompanhados  
de doce de leite

R\$ 28