

# benno

Cena

## Appetizers

<b>GRILLED OYSTERS</b> .....	300
<i>Grilled oyster (3), butter, sriracha, grasshopper salt, cilantro</i>	
<b>BAJA CRUDO</b> .....	350
<i>120 g catch of the day, strawberry and ginger leader, lemon, cucumber, raspberry vinaigrette</i>	
<b>TATAKI BENNO</b> .....	350
<i>120 g catch of the day, homemade fish mayonnaise, sea weed salad, tobico, ponzu.</i>	
<b>CORN RIBS</b> .....	275
<i>Grilled corn, salsa macha, hoja santa aioli, ground almonds</i>	
<b>QUESO REGIONAL</b> .....	420
<i>Local grilled cheese, chorizo (80g), ranchera sauce, cilantro, homemade flour tortilla</i>	
<b>GRILLED SHRIMP</b> .....	420
<i>Grilled shrimp (180g) marinated with black garlic, salsa romesco</i>	
<b>WATERMELON CARPACCIO</b> .....	275
<i>Watermelon slices, kalamata olives, Frantoia olive oil, lemon, macadamia, capers, raspberry vinaigrette</i>	

## Salads

<b>CHARRED SALAD</b> .....	300
<i>Roasted romaine, charred avocado, mixed greens, hummus, date, pistachio, charcoal vinaigrette</i>	
<b>GARDEN SALAD</b> .....	280
<i>Mixed greens, watermelon, strawberry, goat cheese, basil, mint, red wine and vanilla vinaigrette</i>	

## Mains

<b>GRILLED BRASSICAS</b> v.....	320
<i>Garden brassicas, sesame seed dressing, roasted pepitas, sea weed powder</i>	
<b>MUSHROOM RISOTTO</b> .....	320
<i>Bomba rice, seasonal mushrooms, white wine, almonds</i>	
<b>SCALLOP GNOCCHI</b> .....	480
<i>Gnocchi, white sauce, scallop (60g), chorizo (50g)</i>	
<b>PESCA EN MOLE VERDE</b> .....	560
<i>Catch of the day (200g), mole verde, sautéed vegetables with parsley, pumpkin seeds</i>	

# benno

Cena

## Appetizers

<b>GRILLED OYSTERS</b> .....	300
<i>Grilled oyster (3), butter, sriracha, grasshopper salt, cilantro</i>	
<b>BAJA CRUDO</b> .....	350
<i>120 g catch of the day, strawberry and ginger leader, lemon, cucumber, raspberry vinaigrette</i>	
<b>TATAKI BENNO</b> .....	350
<i>120 g catch of the day, homemade fish mayonnaise, sea weed salad, tobico, ponzu.</i>	
<b>CORN RIBS</b> .....	275
<i>Grilled corn, salsa macha, hoja santa aioli, ground almonds</i>	
<b>QUESO REGIONAL</b> .....	420
<i>Local grilled cheese, chorizo (80g), ranchera sauce, cilantro, homemade flour tortilla</i>	
<b>GRILLED SHRIMP</b> .....	420
<i>Grilled shrimp (180g) marinated with black garlic, salsa romesco</i>	
<b>WATERMELON CARPACCIO</b> .....	275
<i>Watermelon slices, kalamata olives, Frantoia olive oil, lemon, macadamia, capers, raspberry vinaigrette</i>	

## Salads

<b>CHARRED SALAD</b> .....	300
<i>Roasted romaine, charred avocado, mixed greens, hummus, date, pistachio, charcoal vinaigrette</i>	
<b>GARDEN SALAD</b> .....	280
<i>Mixed greens, watermelon, strawberry, goat cheese, basil, mint, red wine and vanilla vinaigrette</i>	

## Mains

<b>GRILLED BRASSICAS</b> v.....	320
<i>Garden brasicas, sesame seed dressing, roasted pepitas, sea weed powder</i>	
<b>MUSHROOM RISOTTO</b> .....	320
<i>Bomba rice, seasonal mushrooms, white wine, almonds</i>	
<b>SCALLOP GNOCCHI</b> .....	480
<i>Gnocchi, white sauce, scallop (60g), chorizo (50g)</i>	
<b>PESCA EN MOLE VERDE</b> .....	560
<i>Catch of the day (200g), mole verde, sautéed vegetables with parsley, pumpkin seeds</i>	

<b>GRILLED OCTOPUS</b> .....	520
<i>Grilled octopus (160g), sautéed potatoes, parmesan, shishito, lemon zest, basil pesto</i>	
<b>POLLO Y RAÍCES</b> .....	490
<i>Roasted chicken (400g), mashed potato, celery root, carrot</i>	
<b>FILLET OF THE DAY</b> .....	1250
<i>350 g steak of the day, hasselback potato, black garlic butter, chive</i>	

**ASK THE WAITER FOR THE SPECIAL OF THE WEEK.**

**Sides**

<b>MASHED POTATOES</b> .....	80
<b>GRILLED BREAD</b> .....	80
<b>FLOUR TORTILLAS</b> (4).....	80
<b>CORN TORTILLAS</b> (5).....	80
<b>ICE CREAM SCOOP</b> .....	80

**Desserts**

<b>CHURROS</b> .....	280
<i>Homemade dulce de leche, chocolate syrup, cinnamon and sugar</i>	
<b>CARROT CAKE</b> .....	280
<i>carrot cake, cream cheese frosting, nutz</i>	
<b>BANANA CAKE</b> <sup>v</sup> .....	280
<i>Banana cake, chocolate banana ganache, caramelized banana, pralines</i>	

<b>GRILLED OCTOPUS</b> .....	520
<i>Grilled octopus (160g), sautéed potatoes, parmesan, shishito, lemon zest, basil pesto</i>	
<b>POLLO Y RAÍCES</b> .....	490
<i>Roasted chicken (400g), mashed potato, celery root, carrot</i>	
<b>FILLET OF THE DAY</b> .....	1250
<i>350 g steak of the day, hasselback potato, black garlic butter, chive</i>	

**ASK THE WAITER FOR THE SPECIAL OF THE WEEK.**

**Sides**

<b>MASHED POTATOES</b> .....	80
<b>GRILLED BREAD</b> .....	80
<b>FLOUR TORTILLAS</b> (4).....	80
<b>CORN TORTILLAS</b> (5).....	80
<b>ICE CREAM SCOOP</b> .....	80

**Desserts**

<b>CHURROS</b> .....	280
<i>Homemade dulce de leche, chocolate syrup, cinnamon and sugar</i>	
<b>CARROT CAKE</b> .....	280
<i>carrot cake, cream cheese frosting, nutz</i>	
<b>BANANA CAKE</b> <sup>v</sup> .....	280
<i>Banana cake, chocolate banana ganache, caramelized banana, pralines</i>	

V = VEGAN

Consumption of unpasteurized, raw, or undercooked poultry, meat, seafood, fish, eggs, or milk may increase the risk of food-borne illness.

All our prices include tax and are in MXN



V = VEGAN

Consumption of unpasteurized, raw, or undercooked poultry, meat, seafood, fish, eggs, or milk may increase the risk of food-borne illness.

All our prices include tax and are in MXN



# benno

## Cena

### Aperitivos

<b>OSTIONES A LA PARRILLA</b> .....	300
<i>Ostiones a la parrilla (3), mantequilla, salsa sriracha, polvo de chapulín, cilantro</i>	
<b>BAJA CRUDO</b> .....	350
<i>120 gr pesca de día, papel de fresa y jengibre, limón amarillo, pepino, vinagreta de frambuesa</i>	
<b>TATAKI BENNO</b> .....	350
<i>120 gr de pesca del día, mayonesa casera de pescado, ponzu, ensalada de alga, tobico</i>	
<b>COSTILLAS DE ELOTE</b> .....	275
<i>Elote amarillo, salsa macha, alioli de hoja santa, polvo de almendra</i>	
<b>QUESO REGIONAL</b> .....	420
<i>Queso local a la parrilla, chorizo local (80gr), salsa ranchera, cilantro, tortilla de harina</i>	
<b>CAMARÓN A LA PARRILLA</b> .....	420
<i>Camarones a la parrilla (180gr) marinados con ajo negro, salsa romesco</i>	
<b>CARPACCIO DE SANDÍA</b> .....	275
<i>Laminas de sandía, aceituna kalamata, aceite de frantoia, limón real, macadamia, alcaparras, vinagreta de frambuesa</i>	

### Ensaladas

<b>ENSALADA AHUMADA</b> .....	300
<i>Hummus, lechugas mixtas, lechuga romana a la parrilla, dátil, aguacate rostizado, pistache, vinagreta de carbón</i>	
<b>ENSALADA DE LA HUERTA</b> .....	280
<i>Sandía, fresa, queso de cabra, albahaca, menta, lechuga mixta, vinagreta de vino tinto y vainilla</i>	

### Principales

<b>BRASICAS A LA PARRILLA</b> v.....	320
<i>Brasicas del huerto, aderezo de ajonjolí, pepitas tostadas, polvo de algas.</i>	
<b>RISOTTO DE HONGOS</b> .....	320
<i>Arroz bomba, puré de hongos, hongos a la parrilla, vino blanco, almendras</i>	
<b>GNOCCHI Y CALLOS</b> .....	480
<i>Gnocchi de papa, salsa de quesos, callos sellados (60gr), chorizo local (50gr)</i>	
<b>PESCA EN MOLE VERDE</b> .....	560
<i>Pesca del día (200gr), mole verde, vegetales salteados con perejil, pepita de calabaza</i>	

# benno

## Cena

### Aperitivos

<b>OSTIONES A LA PARRILLA</b> .....	300
<i>Ostiones a la parrilla (3), mantequilla, salsa sriracha, polvo de chapulín, cilantro</i>	
<b>BAJA CRUDO</b> .....	350
<i>120 gr pesca de día, papel de fresa y jengibre, limón amarillo, pepino, vinagreta de frambuesa</i>	
<b>TATAKI BENNO</b> .....	350
<i>120 gr de pesca del día, mayonesa casera de pescado, ponzu, ensalada de alga, tobico</i>	
<b>COSTILLAS DE ELOTE</b> .....	275
<i>Elote amarillo, salsa macha, alioli de hoja santa, polvo de almendra</i>	
<b>QUESO REGIONAL</b> .....	420
<i>Queso local a la parrilla, chorizo local (80gr), salsa ranchera, cilantro, tortilla de harina</i>	
<b>CAMARÓN A LA PARRILLA</b> .....	420
<i>Camarones a la parrilla (180gr) marinados con ajo negro, salsa romesco</i>	
<b>CARPACCIO DE SANDÍA</b> .....	275
<i>Laminas de sandía, aceituna kalamata, aceite de frantoia, limón real, macadamia, alcaparras, vinagreta de frambuesa</i>	

### Ensaladas

<b>ENSALADA AHUMADA</b> .....	300
<i>Hummus, lechugas mixtas, lechuga romana a la parrilla, dátil, aguacate rostizado, pistache, vinagreta de carbón</i>	
<b>ENSALADA DE LA HUERTA</b> .....	280
<i>Sandía, fresa, queso de cabra, albahaca, menta, lechuga mixta, vinagreta de vino tinto y vainilla</i>	

### Principales

<b>BRASICAS A LA PARRILLA</b> v.....	320
<i>Brasicas del huerto, aderezo de ajonjolí, pepitas tostadas, polvo de algas.</i>	
<b>RISOTTO DE HONGOS</b> .....	320
<i>Arroz bomba, puré de hongos, hongos a la parrilla, vino blanco, almendras</i>	
<b>GNOCCHI Y CALLOS</b> .....	480
<i>Gnocchi de papa, salsa de quesos, callos sellados (60gr), chorizo local (50gr)</i>	
<b>PESCA EN MOLE VERDE</b> .....	560
<i>Pesca del día (200gr), mole verde, vegetales salteados con perejil, pepita de calabaza</i>	

**PULPO A LA PARRILLA** ..... 520  
*Pulpo a la parrilla (160gr), papas salteadas, queso parmesano, chile shishito, piel de limón amarillo, pesto de albahaca*

**POLLO Y RAÍCES** ..... 490  
*Pollo orgánico local (400gr), puré de papa, raíz de apio, zanahoria*

**FILETE DEL DÍA** ..... 1250  
*350 gr filete del día, papa hasselback, crema de miso y parmesano, cebolla asada*

**PREGUNTA EL MESERO POR EL ESPECIAL DE LA SEMANA.**

**Adicionales**

**PURÉ DE PAPA** ..... 80  
**PAN TOSTADO** ..... 80  
**TORTILLA DE HARINA** <sup>(4)</sup> ..... 80  
**TORTILLA DE MAÍZ** <sup>(5)</sup> ..... 80  
**BOLA DE HELADO** ..... 80

**Postres**

**CHURROS** ..... 280  
*Dulce de leche hecho en casa, salsa de chocolate, azúcar y canela*

**PASTEL DE ZANAHORIA** ..... 280  
*biscocho de zanahoria, cremoso de queso, nuez*

**BIZCOCHO DE PLÁTANO** <sup>v</sup> ..... 280  
*Bizcocho vegano de plátano, ganache de plátano, nueces garapiñadas, plátano caramelizado*

V = VEGAN

El consumo de aves, carnes, mariscos, pescado, huevo o leches sin pasteurizar, crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos

Todos nuestros precios incluyen IVA y son en MXN



**PULPO A LA PARRILLA** ..... 520  
*Pulpo a la parrilla (160gr), papas salteadas, queso parmesano, chile shishito, piel de limón amarillo, pesto de albahaca*

**POLLO Y RAÍCES** ..... 490  
*Pollo orgánico local (400gr), puré de papa, raíz de apio, zanahoria*

**FILETE DEL DÍA** ..... 1250  
*350 gr filete del día, papa hasselback, crema de miso y parmesano, cebolla asada*

**PREGUNTA EL MESERO POR EL ESPECIAL DE LA SEMANA.**

**Adicionales**

**PURÉ DE PAPA** ..... 80  
**PAN TOSTADO** ..... 80  
**TORTILLA DE HARINA** <sup>(4)</sup> ..... 80  
**TORTILLA DE MAÍZ** <sup>(5)</sup> ..... 80  
**BOLA DE HELADO** ..... 80

**Postres**

**CHURROS** ..... 280  
*Dulce de leche hecho en casa, salsa de chocolate, azúcar y canela*

**PASTEL DE ZANAHORIA** ..... 280  
*biscocho de zanahoria, cremoso de queso, nuez*

**BIZCOCHO DE PLÁTANO** <sup>v</sup> ..... 280  
*Bizcocho vegano de plátano, ganache de plátano, nueces garapiñadas, plátano caramelizado*

V = VEGAN

El consumo de aves, carnes, mariscos, pescado, huevo o leches sin pasteurizar, crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos

Todos nuestros precios incluyen IVA y son en MXN

