

benno

Cena

Culinary creations inspired by and prepared with fresh crops
from our home orchard and local food products

STARTERS

CRUDO BENNO 448

Thinly Sliced Catch of the Day (120g), Fried Capers,
Pickled Shallots, Lemon Zest

MEDITERRANEAN CRUDO 465

Catch of the Day (120g), Roasted Tomatillo, Green Apple,
Red Onion, Tarragon Oil

ROASTED CORN RIBS ^v 387

Macha Sauce, Benno Aioli, Almond Powder

CAESAR OYSTERS 468

Grilled Oysters (4), Grana Padano, Pickled Onions

SAN IGNACIO FRESH OYSTERS 450

Local Farmed Oysters (4), Pickled Unripe Mango Mignonette,
Charred Habanero Oil

GRILLED FISH COLLARDS (LIMITED) 380

Collards Fish (180g), Fire-Roasted with Zaatar,
Benno Aioli, and Fresh Arugula.

BENNO HUMMUS ^v 387

Chickpea Hummus, Olive Oil, Zaatar, Homemade Bread

SALADS

BURRATA TOMATO SALAD ^v 422

Mixed Tomato, Burrata Cheese, Grana Padano,
Garden Pesto, Spiced Balsamic Reduction, Green

CHARRED ^v 386

Hummus, Dates, Pistachios, Smoked Vinaigrette,
Mixed Greens, Charred Romaine and Avocado

ARUGULA 364

Truffled Lemonette, Roasted Macadamia Nut, Parmesan

V - VEGAN



GLUTEN

FISH



SHELLFISH



DAIRY



EGGS



SESAME



NUTS

ALL OUR PRICES INCLUDE TAX AND ARE IN MXN.

*Our dishes may contain ingredients such as eggs, dairy, gluten, sesame, fish, shellfish, crustaceans, peanuts, soy, and tree nuts. If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform your server. Please note that consuming poultry, meat, seafood, fish, eggs, or unpasteurized dairy products that are raw or undercooked may increase the risk of foodborne illness.



ENTRÉES

ROASTED CAULIFLOWER & BROCCOLI  445
Mushroom Emulsion, Roasted Almonds, Pickled Shallots

MUSHROOM RISOTTO  560
*Arborio Rice, Garden Pesto, Fire-Roasted
Pickled Portobello, Pistachio.*

RIGATONI   673
*Grilled Shrimp (180g), Parmesan, Spicy Tomato Sauce,
Cherry Tomatoes, Basil*

MILANESE RICE   690
*Mixed Seasonal Sea Food (180g), Garden Vegetables,
Grana Padano*

MOROCCAN CATCH OF THE DAY  660
*Catch of the Day (200g), Moroccan-Spiced Tomato Sauce,
Preserved Lemon and Herb Marinade, Served with
Garden Vegetables*

CATCH OF THE DAY LIMÓN   685
*Catch of the Day (200g), Lemon and Thyme Beurre Blanc,
Grilled Swiss Chard, Terragon Oil*

CHARRED OCTOPUS   695
*Octopus (180g), Marinated in Zaatar, Greek Salad,
Hummus with Macha Sauce*

GRILLED CHICKEN ROULADE  659
*Chicken Roulade (200g), with Garden Herb Sauce,
Charred Squash and greens in a smoked vinaigrette.*

BEEF FILET   857
*Tenderloin (200g), Onion Puree, Café de Paris sauce,
Roasted Potatoes*

DESSERTS

CHEESECAKE BENNO  310
*Basque-Style Dark Chocolate Cheesecake,
Maraschino Cherry and Wine Reduction*

CARROT CAKE   280
Pecan Praline, White Chocolate Cream, Nuts

HOUSEMADE CHURROS   295
*Lemon Curd, Citrus Sugar, Pistachio Praline,
Fresh Herbs from Our Garden*

benno

Cena

Creaciones culinarias inspiradas y preparadas con producción de nuestro huerto en casa y alimentos de proximidad

ENTRADAS

CRUDO BENNO  448

Pesca del Día (120g), Alcaparras Fritas, Escabeche de Chalotas, Ralladura de Limón Amarillo, Aceite de olivo

CRUDO DEL MEDITERRANEO  478

Pesca del Día (120g), Tomatillo Asado, Manzana Verde, Cebolla Morada, Aceite de Estragón

COSTILLAS DE ELOTE   387

Salsa Macha, Alioli Benno, Polvo de Almendra

OSTIONES CESAR   468

Ostiones "Cesar" a la Parrilla (4), Grana Padano, Cebolla Encurtida

OSTIONES SAN IGNACIO  450

Ostiones Locales de Cultivo (4), Mignonette de Mango en Escabeche, Aceite de Habanero Quemado

COLLARES A LAS BRASAS (LIMITADOS)   387

Collares de Pesca del Día (180g), Asados con Zatar, Alioli Benno, Arúgula

BENNO HUMMUS   387

Hummus de Garbanzo Hecho en Casa, Aceite de Oliva, Zaatar, Pan de la Casa

ENSALADAS

BURRATA TOMATO SALAD   422

Mix de Tomate, Queso Burrata, Grana Padano, Pesto del Huerto, Reducción de Balsamico Especiada, Hojas del Jardín

AHUMADA  386

Lechugas Mixtas, Romana a la Parrilla, Hummus, Dátiles, Pistaches, Vinagreta Ahumada, Aguacate Tatemado

DE ARÚGULA   364

Limónette Trufada, Macadamia Tostada, Grana Padano

V - VEGANO  **GLUTEN**  **PESCADO**  **MARISCOS**
 **LÁCTEOS**  **HUEVOS**  **SÉSAMO**  **NUECES**

TODOS NUESTROS PRECIOS SON EN PESOS E INCLUYEN IVA.

*Nuestros platillos pueden contener ingredientes como huevo, lácteos, gluten, ajonjolí, pescado, mariscos, crustáceos, cacahuates, soya y nueces. Si usted tiene alguna alergia o restricción alimenticia, por favor infórmelo a su mesero. Tenga en cuenta que el consumo de aves, carnes, mariscos, pescados, huevo o lácteos sin pasteurizados, crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.



PLATOS FUERTES

- COLIFLOR Y BRÓCOLI ASADOS**  445
Emulsión de Champiñones, Almendras Tostadas, Chalotas Curtidas
- RISOTTO DE HONGOS**  510
Arroz Arborio, Pesto del Huerto, Portobello en Escabeche a las Brasas, Pistache
- RIGATONI**   673
Camarón a la Parrilla (180g), Salsa de Tomate Picante, Tomate Cherry, Albahaca, Grana Padano
- ARROZ MILANESE**   690
Arroz Arborio, Mariscos de Temporada (180g), Grana Padano, Vegetales del Huerto
- PESCA DEL DÍA MARROQUÍES**  660
Pesca del Día (200g), Salsa de Tomate con Especies Marroquíes, Marinada de Limón en Conserva y Hierbas, Vegetales de Temporada
- PESCA DEL DÍA LIMÓN**  685
Pesca del Día (200g), Mantequilla de Limón y Tomillo, Acelga Asada, Aceite de Estragón
- PULPO TATEMADO**   695
Pulpo Maya (180g), Marinado en Zaatar, Ensalada Griega, Hummus con Salsa Macha
- ROULADE DE POLLO A LAS BRASAS**  659
Roulade de Pollo (200g), Salsa de Hierbas del Huerto, Aceite de Estragón, Calabaza Asada, Hojas del Huerto, Vinagreta Ahumada
- FILETE DE RES**   857
Filete Mignon (200g), Pure de Cebolla, Salsa Café de París, Papas Cambray Rostizadas

POSTRES

- CHEESECAKE BENNO**  310
Cheesecake Estilo Vasco con Chocolate Oscuro, Acompañado de una Reducción de Cereza Maraschino y Vino Tinto
- PASTEL DE ZANAHORIA**   280
Cobertura de Nuez, Crema de Chocolate Blanco
- CHURROS**   295
Crema de Limón, Azúcar Cítrica, Praliné de Pistache, Hierbas Frescas de Nuestro Huerto