

# BENNY'S

## SEAFOOD SPECIALS

**PULPO A LA BRASA \$35**  
Picado servido con alioli

## APPETIZERS

**EMPANADITAS DE CARNE \$12**

**EMPANADITAS DE PULPO \$13**

**EMPANADITAS DE CERDO \$10**

**ESCARGOTS \$15**

gratinados en salsa bernesa GF

**CARPACCIO DE SALMÓN \$22**

Relish de pepino, vinagreta cítrica, horseradish, alcaparras KF GF

**CARPACCIO DE ENTRAÑA \$18**

Teriyaki, hongos, parmesano y arroz crocante

**CEVICHE DE CORVINA \$13**

Ceviche de pescado clásico panameño KF GF

**STEAK TARTARE \$21**

Tartare de res terminado en mesa

**ONION SOUP \$12**

Sopa de cebolla a la francesa, gratinada con queso KF

**BENNY'S SALAD \$13**

Lechuga, berro, albahaca, hinojo, tomate heirloom, feta y nueces caramelizadas KF

**BENNY'S CAESAR SALAD \$14**

Cogollos de lechuga romana y aderezo caesar hecho en casa KF GF

**WEDGE SALAD \$11**

Wedge de lechuga iceberg con aderezo de queso azul y bacon bits

**GRILLED CAMEMBERT \$17**

Aceite de oliva, limon, tostadas KF



12 oz Choice

**ENTRAÑA \$48**

22 oz Choice

**RIB EYE \$75**

22 oz Prime

**\$115**

**NEW YORK \$65 \$90**

**BABY BEEF \$24**

## SANDWICHES

**DOUBLE T BURGER \$21**

Benny's blend de entraña, bacon rib eye y filete, cebolla morada, salsa de la casa, queso gouda y cheddar en pan brioche

**FISH SANDWICH \$16**

Sandwich de pescado crujiente, repollo encurtido, cilantro y tártara KF

## SIDES

**PAPAS FRITAS \$5**

**PURE DE PAPA \$6**

**BROCOLINI \$8**

**ESPARRAGOS \$8**

**ONION RINGS \$7**

**MIL HOJAS DE PAPA \$5**

**COLES DE BRUSELAS \$10**

**ARRÓZ AROMÁTICO \$5**

## PLATOS FUERTES

**PESCA DEL DÍA \$27**

Guisantes provenzal, rábano encurtido, salsa Beurre Blanc GF

**BENNY'S SALMÓN \$29**

Salsa vichyssoise, lactonesa de ajo blanqueado, kale

**FILETE A LA PIMIENTA \$25**

Filete de res con salsa a la pimienta

**SPAGHETTI PRIME BOLOGNESE \$25**

Nuestra bolognesa elaborada con prime rib

**CACIO E PEPE \$17**

Queso pecorino y pimienta negra KF

**MILANESA DE CERDO \$23**

Con aderezo de kimchi

**CORDON BLEU DE POLLO \$22**

Salame trufado, queso gruyere y gouda, salsa bernesa

**CHICKEN POT PIE \$15**

Pollo a la brasa, bechamel, vegetales parrillados, milhojas de hojaldre.

**PRIME RIB WEDNESDAYS**

22 ONZ \$110

## POSTRES

**CHUNKY BROWNIE \$12**

**NEW YORK CHEESECAKE \$11**

**BAKED ALASKA \$12**

**PROFITEROL \$12**

**KF KOSHER FRIENDLY  
GF GLUTEN FREE**



# BENNY'S

## Cocktails

### APERITIVOS

<b>NEGRONI</b> Bombay gin, campari, vermouth	\$13
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b> Prosecco, campari, vermouth	\$13
<b>AMERICANO</b> Vermouth, campari, soda	\$11
<b>ADONIS</b> Jerez fino, vermouth rosso, bitters	\$11
<b>PAPER PLANE</b> Woodford reserve bourbon, aperol, amaro nonino, limón	\$12
<b>HARVEST MOON</b> Woodford Reserve Bourbon, cordial de manzanay canela, limón, apricot brandy	\$13
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, prosecco, soda	\$12
<b>VERA'S SPRITZ</b> Vermouth rosso, licor de elderflower, prosecco	\$14

### REFRESCANTES

<b>SMOKE BREAK</b> Mezcal, aperol, limón	\$12
<b>GIMLET</b> Bombay gin, limón, goma	\$10
<b>CLASSIC DAIQUIRI</b> Plantation ron blanco, limón, goma	\$10
<b>MARGARITA</b> Tequila blanco, triple sec, limón, goma	\$12
<b>PALOMA</b> Tequila blanco, toronja, limón, soda	\$12
<b>WHISKEY SOUR</b> Jack daniels bourbon, limón, goma	\$12
<b>GIN TONIC</b> Gin, tonica, limón (garnish a su gusto)	\$11
<b>MOSCOW MULE</b> Vodka, jengibre, limón, soda	\$11

### CLÁSICOS

<b>MARTINI</b> Gin o vodka, wet o dry, dirty o con twist	\$12	<b>OLD FASHIONED</b> Woodford reserve, bitters, goma	\$13
<b>MARTINEZ</b> Bombay gin, vermouth rosso, maraschino, bitters	\$12	<b>MANHATTAN</b> Woodford reserve, vermouth rosso, bitters	\$13
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Tito's vodka, licor de café, espresso	\$13	<b>SAZERAC</b> Rye whiskey, absinthe, bitters	\$12
<b>LYCHEE MARTINI</b> Vodka, lychee, vainilla, limón	\$12	<b>CARAJILLO</b> Licor 43, espresso	\$12



### SIN ALCOHOL

<b>FLORENCE YARD</b> Butterfly blue pea tea, jarabe de piña ahumada, jugo de limón	\$9	<b>APPLE MULE</b> Manzana con especias, ginger beer casera	\$9
---	-----	---	-----

### VINOS POR COPA

<b>VINOS BLANCOS</b>	
Garzón, Albariño, URUGUAY	\$13
Livvera Malvasia, ARGENTINA	\$12
Babich, Sauvignon Blanc, NUEVA ZELANDA	\$12
<b>VINOS TINTOS</b>	
Pardas Negre Franc, ESPAÑA	\$13
Malbec de Sed, ARGENTINA	\$13
Marqués de Riscal XR, ESPAÑA	\$14
<b>ESPUMANTE POR COPA</b>	
Raventos, Blanc de Blanc, ESPAÑA	\$14

### CERVEZAS

<b>MODELO</b>	\$6
<b>BALBOA</b>	\$5
<b>CORONA 0.0%</b>	\$5
<b>BENNY'S LAGER</b>	\$6
<b>PERONI</b>	\$7
<b>ESTRELLA DAMM</b>	\$6
<b>ESTRELLA GALICIA</b>	\$5
<b>CERVEZA HEINEKEN</b>	\$6
<b>CERVEZA HEINEKEN 0.0%</b>	\$4

