

BENNY'S

SEAFOOD SPECIALS

PULPO A LA BRASA \$35
Picado servido con alioli

AROS DE CALAMAR \$18
servidos con salsa scobich

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

NEW YORK \$65 \$90

BABY BEEF \$24

PICANHA \$35
en salsa de carne y alioli

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

PLATOS FUERTES

PESCA DEL DÍA \$27
Salsa meunière, almendras GF

LANGOSTINOS A LA BRASA \$25
Escobich, mantequilla y relish de jícama

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

BONDIOLA DE CERDO \$23
Sauce moutarde

SPICY ORO DE CAÑA SALMÓN \$28
Campanelle en salsa rosada con seco Oro de Caña y salmón Faroe Island

AGREGA TRUFA FRESCA A CUALQUIERA DE TUS PLATOS

\$6

SIDES

PAPAS FRITAS \$5
PURE DE PAPA \$6
BROCOLINI \$8
ESPARRAGOS \$8
ONION RINGS \$7
COLES DE BRUSELAS \$10
ARRÓZ AROMÁTICO \$5
ZAPALLO A LA BRASA \$6
PAPAS TRUFADAS \$8

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

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

REFRESCANTES

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

CLÁSICOS

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



SIN ALCOHOL

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

VINOS POR COPA

VINOS BLANCOS	
Garzón, Albariño, URUGUAY	\$13
Pardas pur Xare-lo, ESPAÑA	\$12
Babich, Sauvignon Blanc, NUEVA ZELANDA	\$12
VINOS TINTOS	
Pardas Negre Franc, ESPAÑA	\$13
Malbec de Sed, ARGENTINA	\$13
Pesquera Crianza, ESPAÑA	\$14
ESPUMANTE POR COPA	
Raventos, Blanc de Blanc, ESPAÑA	\$14

CERVEZAS

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

