

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 22 oz Prime
RIB EYE \$75 \$115
NEW YORK \$65 \$90

16 oz Prime
RIB EYE HERITAGE BY LINZ \$100

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

PRIME FRENCH DIP \$39

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

PLATOS FUERTES

PESCA DEL DÍA \$27
Salsa meunière, almendras GF

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

POLLO ROSTI \$20
A la brasa con gravy

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 \$7

PRIME RIB WEDNESDAYS

22 ONZ \$110

POSTRES

CHUNKY BROWNIE \$12
NEW YORK CHEESECAKE \$11
BAKED ALASKA \$12
CRÊPE SUZETTE \$14

**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	\$12
ADONIS Jerez fino,vermouth rosso,bitters	\$12
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	\$13
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)	\$12
MOSCOW MULE Vodka,jengibre,limón,soda	\$12

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
Livvera Malvasia, ARGENTINA	\$12
D.Gobelsburg, Riesling, AUSTRIA	\$11
VINOS TINTOS Livvera Sangiovese, ARGENTINA	\$12
Zorzal Malbec, ARGENTINA	\$10
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	\$6
CERVEZA HEINEKEN	\$6

