

# • MENÚ UNO •

---

**BOMBA CRUJIENTE CON SALMOREJO PICANTE Y  
VENTRESCA DE ATÚN EN ACEITE**

(1 POR PAX)

•

**NUESTRA ENSALADILLA RUSA HECHA AL DÍA**

(1 POR 4 PAX)

•

**CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO  
"DEHESA DE LOS MONTEROS"**

(1 POR PAX)

•

**LUBINA FRITA EN ADOBO LECHUGA, PICO DE  
GALLO Y MAYONESA DE ADOBO**

(1 POR 4 PAX)

•

**BOCADILLO DE PASTRAMI IBÉRICO, EN BRIOCHE  
DE MANTEQUILLA, ENSALADA COLESLAW, RÚCULA  
Y PEPINILLOS**

(1 POR 4 PAX)

•

**NUESTRO FLAN Y MANGO CON SIROPE DE  
CIRUELA Y CHANTILLY DE VAINILLA**

(1 POR 4 PAX)

•

## **BEBIDAS**

*CERVEZA, VINO BLANCO, VINO TINTO,  
REFRESCOS Y AGUA DURANTE LA COMIDA*

**60€**

### **Condiciones:**

Mínimo 10 comensales. Confirmación y pago con 72h de antelación;  
de lo contrario, la reserva se cancelará.

Se requiere un depósito del 30% por adelantado, reembolsable si se cancela con al menos 72h.  
Cancelaciones dentro de las 72h previas implican la pérdida del 100% del importe entregado.

El resto se abonará en el restaurante al finalizar el servicio.

Pago por transferencia, efectivo o tarjeta.



# • MENÚ DOS •

---

BOMBA CRUJIENTE CON SALMOREJO PICANTE Y  
VENTRESCA DE ATÚN EN ACEITE  
(1 POR PAX)

•  
CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO  
"DEHESA DE LOS MONTEROS"  
(1 POR 4 PAX)

•  
TOMATE ALIÑADO, GAZPACHO DE PIMIENTOS VERDES,  
CEBOLLETA TIERNA Y ALBAHACA  
(1 POR 4 PAX)

•  
NUESTRA ENSALADILLA RUSA HECHA AL DÍA  
(1 POR PAX)

•  
MEJILLONES A LA BEURRE BLANC DE OVEJA, MANZANILLA PASADA  
Y ACEITE DE CARBÓN  
(1 POR 4 PAX)

•  
POLLO PICANTÓN CON RAGOUT DE PATATAS, CEBOLLITAS Y  
MOSTAZA  
(1 POR 4 PAX)

•  
NUESTRO FLAN Y MANGO CON SIROPE DE  
CIRUELA Y CHANTILLY DE VAINILLA  
(1 POR 4 PAX)

•  
**BEBIDAS**

CERVEZA, VINO BLANCO, VINO TINTO,  
REFRESCOS Y AGUA DURANTE LA COMIDA

**70€**

**Condiciones:**

Mínimo 10 comensales. Confirmación y pago con 72h de antelación;  
de lo contrario, la reserva se cancelará.

Se requiere un depósito del 30% por adelantado, reembolsable si se cancela con al menos 72h.  
Cancelaciones dentro de las 72h previas implican la pérdida del 100% del importe entregado.

El resto se abonará en el restaurante al finalizar el servicio.

Pago por transferencia, efectivo o tarjeta.

# • MENÚ TRES •

---

**OSTRA L'IMPERATRICE CON JUGO DE PIMIENTO ROJO Y  
ACEITE DE JENJIBRE**

(1 POR PAX)



**MOLLETE DE PANCETA COL, MAYO CHIPOTLE Y CILANTRO**

(1 POR PAX)



**CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO "DEHESA  
DE LOS MONTEROS"**

(1 POR PAX)



**NUESTRA ENSALADILLA RUSA HECHA AL DÍA**

(1 POR 4 PAX)



**TORTILLA DE PATATAS, JUGO DE BOLETUS Y TRUFA**

(1 POR 4 PAX)



**LUBINA FRITA EN ADOBO. PICO DE GALLO, LECHUGA Y  
MAYO DE ADOBO**

(1 POR 4 PAX)



**SOLOMILLO DE VACA A LA PIMIENTA VERDE CON PATATAS  
FRITAS**

(1 POR PAX)



**NUESTRO FLAN Y MANGO CON SIROPE DE  
CIRUELA Y CHANTILLY DE VAINILLA**

(1 POR 4 PAX)



## **BEBIDAS**

*CERVEZA, VINO BLANCO, VINO TINTO,  
REFRESCOS Y AGUA DURANTE LA COMIDA*

**90€**

### **Condiciones:**

Mínimo 10 comensales. Confirmación y pago con 72h de antelación;  
de lo contrario, la reserva se cancelará.

Se requiere un depósito del 30% por adelantado, reembolsable si se cancela con al menos 72h.  
Cancelaciones dentro de las 72h previas implican la pérdida del 100% del importe entregado.

El resto se abonará en el restaurante al finalizar el servicio.

Pago por transferencia, efectivo o tarjeta.



# • MENU N°1 •

---

**CRISPY BALL 'SALMOREJO' W. CANNED TUNA BELLY**

*(1 FOR GUEST)*

•

**OUR TAKE ON RUSSIAN-STYLE POTATO SALAD PREPARED FRESH DAILY W.  
CANNED TUNA BELLY, PICKLED PIPARRA PEPPER AND HOMEMADE  
MAYONNAISE**

*(1 FOR 4 GUEST)*

•

**IBERIAN HAM CROQUETTE (DEHESA  
DE LOS MONTEROS)**

*(1 FOR GUEST)*

•

**ANDALUSIAN-STYLE MARINATED FRIED SEA BASS,  
LETTUCE, PICO DE GALLO AND ADOBO  
MAYONNAISE**

*(1 FOR 4 GUEST)*

•

**IBERIAN PORK PASTRAMI BRIOCHE W. COLESLAW, ROCKET, PICKLES  
AND MUSTARD MAYONNAISE**

*(1 FOR 4 GUEST)*

•

**OUR SIGNATURE FLAN (CAMEL CUSTARD) AND FRESH MANGO,  
MANGO SORBET, PLUM SYRUP AND VANILLA CHANTILLY CREAM**

*(1 FOR 4 GUEST)*

•

## **DRINKS**

*BEER, WHITE WINE, RED WINE, SOFT DRINKS, AND WATER  
DURING THE MEAL.*

**60€**

### **Conditions:**

**Minimum of 10 guests. Confirmation and payment must be made at least 72 hours in advance; otherwise, the reservation will be cancelled.**

**A 30% deposit is required in advance, refundable if cancelled at least 72 hours prior. Cancellations within 72 hours of the event will incur a 100% charge of the amount paid.**

**The remaining balance will be settled at the restaurant after the service.**

**Payment can be made by bank transfer, cash or credit card.**

# • MENU N° 2 •

---

CRISPY BALL 'SALMOREJO' W. CANNED TUNA BELLY  
(1 FOR GUEST)

•  
IBERIAN HAM CROQUETTE (DEHESA  
DE LOS MONTEROS)  
(1 FOR GUEST)

•  
ALIGNED TOMATO W. GREEN PEPPER GAZPACHO, SPRING  
ONION AND FRESH BASIL  
(1 FOR 4 GUEST)

•  
RUSSIAN-STYLE POTATO SALAD WITH CANNED TUNA BELLY AND PICKLED PIPARRA PEPPER  
(1 FOR 4 GUEST)

•  
MUSSELS W. SHEEP'S MILK BEURRE BLANC, AGED MANZANILLA  
SHERRY AND CHARCOAL OIL  
(1 FOR 4 GUEST)

•  
CORNISH HEN W. POTATO RAGOUT, PEARL ONIONS AND  
MUSTARD  
(1 FOR 4 GUEST)

•  
OUR SIGNATURE FLAN (CAMEL CUSTARD) AND FRESH MANGO,  
MANGO SORBET, PLUM SYRUP AND VANILLA CHANTILLY CREAM  
(1 FOR 4 GUEST)

## DRINKS

BEER, WHITE WINE, RED WINE, SOFT DRINKS, AND WATER  
DURING THE MEAL.

**70€**

### Conditions:

Minimum of 10 guests. Confirmation and payment must be made at least 72 hours in advance; otherwise, the reservation will be cancelled.

A 30% deposit is required in advance, refundable if cancelled at least 72 hours prior. Cancellations within 72 hours of the event will incur a 100% charge of the amount paid.

The remaining balance will be settled at the restaurant after the service.

Payment can be made by bank transfer, cash or credit card.

# • MENU N° 3 •

---

L'IMPERATRICE OYSTER WITH RED PEPPER JUICE  
AND GINGER OIL

(1 FOR GUEST)

•

TRADITIONAL ANDALUSIAN BREAD W. CONFIT PORK BELLY, CABBAGE,  
CHIPOTLE MAYO AND FRESH CORIANDER

(1 FOR GUEST)

•

IBERIAN HAM CROQUETTE (DEHESA  
DE LOS MONTEROS)

(1 FOR GUEST)

•

SPANISH POTATO OMELETTE, BOLETUS JUS AND  
TRUFFLE

(1 FOR 4 GUEST)

•

ANDALUSIAN-STYLE MARINATED FRIED SEA BASS, LETTUCE, PICO  
DE GALLO AND ADOBO MAYONNAISE

(1 FOR 4 GUEST)

•

PEPPERCORN BEEF TENDERLOIN W. FRENCH FRIES

(1 FOR 4 GUEST)

•

OUR SIGNATURE FLAN (CAMEL CUSTARD) AND FRESH MANGO,  
MANGO SORBET, PLUM SYRUP AND VANILLA CHANTILLY CREAM

(1 FOR 4 GUEST)

•

## DRINKS

BEER, WHITE WINE, RED WINE, SOFT DRINKS, AND WATER  
DURING THE MEAL.

90€

### Conditions:

Minimum of 10 guests. Confirmation and payment must be made at least 72 hours in advance; otherwise, the reservation will be cancelled.

A 30% deposit is required in advance, refundable if cancelled at least 72 hours prior. Cancellations within 72 hours of the event will incur a 100% charge of the amount paid.

The remaining balance will be settled at the restaurant after the service.

Payment can be made by bank transfer, cash or credit card.

