

SNACK BAR

- TORREZNOS DE SORIA CON NUESTRO COCO BEACH GUACAMOLE**16,00€
#TorreznosDeSoria sobre nuestro famoso guacamole y acompañado de tortilla de trigo
- LAS BRAVAS DEL REY**.....12,50€
Patatas gajo de estilo rústico acompañado de salsa brava y espuma de ali oli
- HUMMUS DE CALABAZA ASADA CON PAN DE PITA Y ZANAHORIAS**14,50€
Hummus de calabaza asada, garbanzos y ajos asados. Acompañado de pan de pita, zanahoria fresca y pipas de calabaza
- BASTONES DE BEREJENA CON CONFITURA DE TOMATE Y CITRICOS**.....15,50€
- TIRAS DE POLLO CON CRUJIENTE DE CEREALES Y SALSA DE SWEET CHILI**16,00€
Tiras de pechuga de pollo marinadas en curry y coco y empanadas con cereales, acompañadas de salsa de chiles dulces
- AGUACATES RELLENOS DE POLLO CHIPOTLE**.....15,00€
Aguacate asado relleno de guiso de pollo chipotle y frijoles negros

PARA EMPEZAR

- PAN TUMACA**.....9,00€
Crujiente pan de cristal con rallado de tomate estilo mediterráneo y acompañamiento de vinagreta de olivas negras
- JAMÓN IBÉRICO**.....17,00€
100gr de jamón ibérico extremeño acompañado de láminas de pan de carasatu
- HOMENAJE A LOS QUESOS DE ESPAÑA IDEAL PARA COMPARTIR**.....26,50€
Manchego en aceite D.O (Queso de Catilla la Mancha de Oveja); Gamoneou (Queso Curado Asturiano y semi-azul. De Vaca y oveja), Torta de La Serena (Queso Extremeño de Oveja), Payoyo (Queso Gaditano de Cabra), Majorero (Queso canario de Cabra). Acompañados de Confituras propias, de zanahoria y naranja, membrillo y compota casera de manzana a la sidra
- PUERROS ASADOS A LA CARBONARA**.....15,50€
Puerros asados a la carbonara con queso pecorino y guanciale italiano
- ALCACHOFAS FRITAS CON MIEL DE MANDARINA, POLVO DE QUICOS Y JAMÓN IBÉRICO O CECINA**.....18,00€
Corazones de alcachofas confitados y luego fritos, acompañados de miel de mandarina, polvo de maíz frito y jamón ibérico o Cecina de León
- ENSALADA DE ESPINACAS CON QUINOA NEGRA, PATO Y VINAGRETA DE YUZU Y MARACUYÁ**.....16,00€
¡Pura frescura en bocal Brotes de espinacas con quinoa, tomate cherrys salteados templados, kiwi, nueces, lomo de pato asado y vinagreta de limón yuzu y maracuyá *Opción Vegana: quitando el pato- No lleva miel
- CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN Y POLLO**.....17,00€
- CROQUETAS CREMOSAS DE SEPIA CON ALIOLI DE ERIZO DE MAR**.....17,00€
- ENSALADILLA CREMOSA DE VENTRESCA Y PULPO CON SUS ALCAPARRONES**.....17,00€
Ensaladilla cremosa de ventresca elaborada con alcaparrones y pan de carasatu y aliño de pulpo y lima
- BURRATA ITALIANA CON TARTAR DE TOMATE Y FRESAS**..... 15,00€
Cremoso queso de burrata sobre tartar de tomate y fresas con vinagreta balsámica y pesto de avellanas
- TOMATE ROSA RELLENO**.....17,00€
Tomate Rosa gigante (400-500gr) relleno de nuestro picadito tropical: aguacate, mango papaya, cebolla morada, pepino y vinagreta de pistachos *Opción Vegana: Sin vinagreta, ya que contiene miel.

PRINCIPALES

- TATAKI DE TERNERA MADURADA CON VINAGRETA ORIENTAL**.....27,50€
175gr. solomillo de carne de vaca de 17 días de maduración, con mayonesa de ajo y jengibre y yema de huevo curada
- BAO-CATA DE CALAMARES**16,00€
Crujientes calamarcitos fritos en pan bao acompañados de mayonesa kimchee (2 unidades)
- RISOTTO DE POLLO, ESPINACAS, CHAMPIÑONES Y STRACIATELLA DE BURRATA**.....21,00€
- FALSO RAVIOLI DE RABO DE TORO SOBRE CREMA DE CALABAZA**.....19,00€
Crujientes dados de carne de rabo de toro envueltos en panceta ibérica y empanados en panko, con salsa de calabaza y garbanzos
- SORRENTINOS DE PORTOBELLO, PANCETA E IDIAZABAL CON PESTO ROSSO**.....16,00€
Sorrentinos de pasta fresca rellenos de champiñones de portobello, panceta y queso Idiazabal acompañados de pesto rosso y portobellos salteados.
- BRIOCHE DE SNOW CRAB**19,00€
Brioche de Snow Crab con huevos de tobiko acompañado de chips de boniato
- CEVICHE DE MARISCOS**.....21,50€
Corvina, pez espada, mejillón, calamar y camarones con choclo cocido y maíz cancha
- PRESA IBÉRICA CON TRÍO DE ARROCES SALTEADOS CON VERDURAS**.....24,00€
200gr de presa ibérica asada a baja temperatura con trío de arroces salteados con verduras
- CACHOPO DE CECINA Y MANCHEGO**.....24,00€
350g de cachopo de cecina y queso manchego acompañado de linguinis salteados con espárragos trigueros y cherries
- HAMBURGUESA DEL REY DE CARNE DE WAGYU**.....23,00€
200gr de carne de wagyu con de lechuga de lollo verde, tomate natural, aros de cebolla crujientes, bacon crispy y queso cheddar fundido. Todo montado sobre un pan especial brioche de harina de patata y acompañado de nuestra salsa especial Wagypink. Servido con patatas fritas caseras estilo Café del Rey, con pimentón y sal maldon
- PISTÓN DE VACA BBQ JACK DANIELS CON NUESTRAS PATATAS RUSTICAS Y ARROZ SALTEADO (PARA 2-3 PERSONAS)**.....65,00€
Pieza o corte de vaca en forma de pistón. 2KILOS de carne madurada 17 días, macerada en salsa barbacoa de Jack Daniels y asada 4-5 horas a baja temperatura. Acompañada de nuestras patatas gajo de estilo rústico y arroz salteado. Extra de patatas gajo: 4,50€

POSTRES

- TEXTURAS DEL MEDITERRÁNEO**7,50€
1. Degustamos perlas explosivas de naranja valenciana infusinada en romero 2. La cremosidad de una panna cotta sublime de coco refresca el paladar 3. Para finalizar déjate sorprender por una trufa de praliné de avellanas y piñones By Rom Carvalho
- TORRIJA DEL REY**.....8,00€
Torrija elaborada en pan de brioche con espuma de turrón y crocanti de almendras. Un clásico revisitado
- SORBETE DE LIMA, JENGIBRE Y HIERBABUENA**.....8,00€
- POSTRE SEMANAL EDICIÓN LIMITADA**.....8,00€
Cada semana nuestro jefe de repostería elabora un postre sorpresa para nuestra carta. Consulta a nuestro staff

NUESTRAS TARTAS

- TARTA DEL DÍA**.....8,00€
- 4 FORMAGGIO CHEESECAKE**.....8,00€
Tarta de queso fluida elaborada con manchego, queso de cabra curado, idiazabal y queso crema.
- CHOCOLATE EXPLOXION**.....8,00€
Bizcocho de chocolate relleno de ganache de chocolate y frosting de chocolate amargo al 75%
- RED VELVET**.....8,00€
Bizcocho de vainilla de Madagascar y chocolate. Frosting y relleno de queso crema y vainilla
- CARROT CAKE**.....8,00€
Bizcocho húmedo con nueces maceradas en ron y pasas sultanas . Frosting de queso
- TIRAMOCCHINO**.....8,00€
Bizcocho de sinuas de chocolate con relleno y frosting de mascarpone
- I LOVE LOTUS**.....8,00€
Bizcocho de vainilla, con ganache de chocolate blanco y trocitos de galleta LOTUS
- TU, YO Y MI OREO**.....8,00€
Capas de bizcocho de chocolate y una capa de bizcocho de vainilla rellenos de crema de chantilli con oreo. Frosting de ganache de chocolate extrafuerte y oreos

- SURTIDO DE TARTAS OBRADOR PROPIO**
3 PORCIONES 22,50€
5 PORCIONES 36€



CAFÉ DEL REY

Wine Bar & Restaurant

