

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**.....15,50€
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** 15,00€
Cremoso queso de burrata sobre tartar de tomate 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.
- TARTAR DE ATÚN ROJO CON MANGO ENCURTIDO Y MAYONESA DE WASABI**.....21,50€
120gr. de atún rojo macerado con aceite de sésamo y un toque de soja, acompañado de mango encurtido y mayonesa de wasabi.
- 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

- TORRIJA DEL REY**.....7,50€
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€
- NUESTRAS TARTAS**
- TARTA DEL DÍA**.....7,50€
- 4 FORMAGGIO CHEESECAKE**.....7,50€
Tarta de queso fluida elaborada con manchego, queso de cabra curado, idiazabal y queso crema.
- CHOCOLATE EXPLOXION**.....7,50€
Bizcocho de chocolate relleno de ganache de chocolate y frosting de chocolate amargo al 75%
- RED VELVET**.....7,50€
Bizcocho de vainilla de Madagascar y chocolate. Frosting y relleno de queso crema y vainilla
- CARROT CAKE**.....7,50€
Bizcocho húmedo con nueces maceradas en ron y pasas sultanas . Frosting de queso
- TIRAMOCHINO**.....7,50€
Bizcocho de sinuas de chocolate con relleno y frosting de mascarpone
- I LOVE LOTUS**.....7,50€
Bizcocho de vainilla, con ganache de chocolate blanco y trocitos de galleta LOTUS
- TU, YO Y MI OREO**.....7,50€
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