








CAFÉ DEL REY
Beach Club

SNACK BAR

<p>GYOZAS DE PATO CON SALSA HOISIN 6 unidades ¡NUEVO!</p> <p>Gyozas-dumplings de pato asado hechas a manos por nuestro obrador, cocinadas al vapor y terminadas a la plancha</p>		14,50€
<p>TORREZNOS DE SORIA</p> <p>Con nuestro coco beach guacamole #TorreznosDeSoria sobre nuestro famoso guacamole y acompañado de tortilla de trigo</p>		16,00€
<p>LAS BRAVAS DEL REY</p> <p>Patatas gajo de estilo rústico acompañado de salsa brava y espuma de ali oli</p> <p> (Opción sin lactosa: sin espuma Ali Oli)</p> <p> (Opción vegana: sin espuma Ali Oli)</p>	  	13,00€
<p>HUMMUS DE CALABAZA ASADA CON PAN DE PITA Y ZANAHORIAS</p> <p>Hummus de calabaza asada, garbanzos y ajos asados. Acompañado de pan de pita, zanahoria fresca y pipas de calabaza.</p> <p> (Opción sin Gluten: sin pan de pita)</p>		14,50€
<p>BASTONES DE BEREJENA</p> <p>Con confitura de tomate y cítricos</p>	  	14,50€
<p>TIRAS DE POLLO CON CRUJIENTE DE CEREALES</p> <p>Marinadas con coco y curry y acompañadas de salsa sweet chilli</p>		16,00€
<p>BRIOCHE DE RABO DE TORO CON MAYONESA DE KYMCHEE Y BONIATO FRITO 3 unidades</p>		15,00€
<p>QUESADILLAS DE POLLO 4 unidades</p> <p>Rellenas de pollo asado, queso cheddar rojo, cebolla, jalapeños y cilantro</p>		13,50€
<p>COCO BEACH GUACAMOLE CON TOTOPOS DE MAIZ FRITO</p>		12,50€

PARA EMPEZAR

<p>PAN TUMACA</p> <p>Crujiente pan de cristal con rallado de tomate estilo mediterráneo y acompañamiento de vinagreta de olivas negras</p>		8,00€
<p>JAMÓN IBÉRICO</p> <p>100g de jamón ibérico extremeño acompañado de láminas de pan de carasatu</p> <p> (Opción sin Gluten: sin Pan Carasatu)</p>		15,50€
<p>HOMENAJE A LOS QUESOS DE ESPAÑA IDEAL PARA COMPARTIR 4 personas</p> <p>Queso Manchego (D.O.), queso Gamoneu, queso Payoyo, queso Majorero y Torta del Casar</p> <p> (Opción sin Gluten: sin acompañamiento de Pan Carasatu / Grissini)</p>	  	28,00€
<p>ENSALADA CÉSAR DE KALE Y LECHUGA ROMANA ¡NUEVO! CON POLLO A LA PARRILLA</p> <p>Acompañada de crutons rústicos, tomate seco en aceite y crujiente de parmesano</p> <p> (Opción Vegetariana: con Pollo aparte)</p>		16,50€
<p>ALCACHOFAS FRITAS CON MIEL DE MANDARINA, POLVO DE QUICOS Y JAMÓN IBÉRICO O CECINA</p> <p>Corazones de alcachofas confitados y luego fritos, acompañados de miel de mandarina, polvo de maíz frito y jamón ibérico o Cecina de León</p> <p> (Opción Vegetariana: con Jamón aparte)</p>		17,00€
<p>ENSALADA DE ESPINACAS CON QUINOA NEGRA, NUECES CARAMELIZADAS, KIWI, PATO Y VINAGRETA DE YUZU Y MARACUYÁ</p> <p> (Opción Vegetariana: con Pato aparte)</p>		16,00€
<p>CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN Y POLLO 6 unidades</p>		15,50€
<p>ENSALADILLA CREMOSA DE VENTRESCA Y PULPO CON SUS ALCAPARRONES</p> <p> (Opción sin Gluten: sin el Pan Carasatu)</p>		17,00€
<p>BURRATA ITALIANA CON TARTAR DE TOMATE Y FRESAS</p>		15,00€
<p>TOMATE ROSA RELLENO</p> <p>Tomate Rosa gigante (400-500 g) relleno de nuestro picadito tropical: aguacate, mango papaya, cebolla morada, pepino y vinagreta de pistachos</p>		17,00€

 Gluten  Lactosa  Vegetariano  Vegano  Plato apto para celiacos eliminando un ingrediente que no afecta al resultado del plato

**CARTA DISPONIBLE DE MARTES A DOMINGO
EN SERVICIO DE COMIDA Y CENA**



PRINCIPALES

CEVICHE DE CORVINA Y CAMARÓN ROJO ¡NUEVO! Acompañado de chips de plátano y fideos de arroz crujientes		23,00€
TARTAR DE ATÚN ROJO ¡NUEVO! 130g de Atún Rojo salvaje <i>Ricardo Fuentes</i> macerado suavemente con aceite de sésamo y soja, acompañado de puntitos de mayonesa de wasabi y flores comestibles  (Opción sin Gluten: Atún sin macerar)		28,00€
BROCHETAS DE LANGOSTINOS Y VIEIRAS ESTILO THAI ¡NUEVO! 2 unidades Dos brochetas de langostinos y vieiras canadienses a la plancha con nuestra salsa estilo tailandés		25,50€
PULPITO WEY ¡NUEVO! Pata de pulpo macerado y braseado sobre crema de palta y lima, nuestro pico de gallo y mayonesa de chipotles		24,00€
RAVIOLONES RELLENOS DE QUESO DE CABRA, TOMATES CHERRY Y ALBAHACA 5 raviolones rellenos acompañados de mantequilla de salvia, nueces caramelizadas y cherrys confitados.	  	15,50€
RISOTTO DE POLLO, ESPINACAS CHAMPIÑONES Y STRACIATELLA DE BURRATA		22,00€
TACOS DE SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA 3 unidades ¡NUEVO! 250g de secreto ibérico macerado de bellota sobre tortillas de maíz con crema agria a nuestro estilo, cebolla morada encurtida y cilantro  (Opción sin Lactosa en la crema agria)		24,00€
CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO EN CURRY ROJO ¡NUEVO! 300-350g de carrilleras de cerdo ibérico en salsa de curry rojo y coco, acompañadas de tirabeques, brócoli, zanahoria, quinoa crujiente y guarnición de arroz jazmín		26,50€
TATAKI DE TERNERA MADURADA CON VINAGRETA ORIENTAL 175g solomillo de carne de vaca de 17 días de maduración, con mayonesa de ajo y jengibre y yema de huevo curada		28,50€
CACHOPO DE CECINA Y MANCHEGO IDEAL PARA COMPARTIR 2 personas 350 g de cachopo de cecina y queso manchego acompañado de linguinis salteados con espárragos trigueros y cherris	 	27,00€
HAMBURGUESA DEL REY DE CARNE DE WAGYU 200g 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 Wagypupink. Servido con patatas fritas caseras estilo Café del Rey, con pimentón y sal maldon  (Opción sin Gluten: cambiando a pan sin gluten)	 	23,00€
PISTÓN DE VACA BBQ JACK DANIELS CON NUESTRAS PATATAS RUSTICAS Y ARROZ SALTEADO IDEAL PARA COMPARTIR 3 - 4 personas 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€	 	65,00€



Gluten



Lactosa



Vegetariano



Vegano



Plato apto para celíacos eliminando un ingrediente que no afecta al resultado del plato

CARTA DISPONIBLE DE MARTES A DOMINGO
EN SERVICIO DE COMIDA Y CENA



POSTRES

TORRIJA DEL REY

Torrija elaborada en pan de brioche acompañada de helado de caramelo salado y crocanti de almendras



8,00€

SORBETE DE LIMÓN SICILIANO ¡NUEVO!



7,00€

MI PANTERA ROSA ¡NUEVO!

Helado artesanal de Pantera Rosa acompañado de algodón de azúcar y tierra de red velvet



8,00€

MINI TARTA DE QUESO SIN GLUTEN



7,00€



NUESTRAS TARTAS

Elaboradas con mimo en nuestro obrador propio para ofrecerte la máxima calidad en cada porción

TARTA DEL DÍA



7,50€

4 FORMAGGIO CHEESECAKE

Tarta de queso fluida elaborada con manchego, queso de cabra curado, idiazabal y queso crema.



7,50€

CHOCOLATE EXPLOXION

Bizcocho de chocolate relleno de ganache de chocolate y frosting de chocolate amargo al 75%



7,50€

RED VELVET

Bizcocho de vainilla de Madagascar y chocolate. Frosting y relleno de queso crema y vainilla



7,50€

CARROT CAKE

Bizcocho húmedo con nueces maceradas en ron y pasas sultanas. Frosting de queso



7,50€

I LOVE LOTUS

Bizcocho de vainilla, con ganache de chocolate blanco y trocitos de galleta LOTUS



7,50€

TÚ, YO Y MI OREO

Capas de bizcocho de chocolate y una capa de bizcocho de vainilla rellenos de crema de chantillí con oreo. Frosting de ganache de chocolate extrafuerte y oreos



7,50€

SURTIDO DE TARTAS OBRADOR PROPIO

3 PORCIONES 21,00€

5 PORCIONES 35€



GRUPOS & EVENTOS PRIVADOS

En Café del Rey somos especialistas en la celebración de eventos privados, con 10 años de experiencia y más de 300 eventos por temporada.

eventos@cafedelrey.es



cafedelrey.es

(+34) 918 053 931 / 637 569 398

Paseo de Rey 22, 28008. Madrid

 [cafedelrey22](https://www.instagram.com/cafedelrey22)

 [Café del Rey](https://www.facebook.com/Café-del-Rey)