



**CAFÉ DEL REY**  
*Beach Club*








# SNACK BAR

<p><b>GYOZAS DE PATO CON SALSA HOISIN 6 unidades ¡NUEVO!</b></p> <p>Gyozas-dumplings de pato asado hechas a manos por nuestro obrador, cocinadas al vapor y terminadas a la plancha acompañadas de edamame</p>	 	<b>14,50€</b>
<p><b>TORREZNOS DE SORIA</b></p> <p>Con nuestro coco beach guacamole #TorreznosDeSoria sobre nuestro famoso guacamole y acompañado de tortilla de trigo</p>		<b>16,00€</b>
<p><b>LAS BRAVAS DEL REY</b></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>	  	<b>13,00€</b>
<p><b>HUMMUS DE CALABAZA ASADA CON PAN DE PITA Y CRUDITÉS DE ZANAHORIAS Y APIO</b></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: se sustituye el pan de pita por totopos de Maíz)</p>		<b>14,50€</b>
<p><b>BASTONES DE BEREJENA</b></p> <p>Con confitura de tomate y cítricos</p>	  	<b>14,50€</b>
<p><b>TIRAS DE POLLO CON CRUJIENTE DE CEREALES</b></p> <p>Marinadas con coco y curry y acompañadas de salsa sweet chilli</p>	 	<b>17,00€</b>
<p><b>BRIOCHE DE RABO DE TORO CON MAYONESA DE KYMCHEE Y BONIATO FRITO 3 unidades</b></p>	 	<b>15,00€</b>
<p><b>QUESADILLAS DE POLLO 4 unidades</b></p> <p>Rellenas de pollo asado, queso cheddar rojo, cebolla, jalapeños y cilantro</p>	 	<b>14,50€</b>
<p><b>COCO BEACH GUACAMOLE CON TOTOPOS DE MAIZ FRITO</b></p>		<b>12,50€</b>



## PARA EMPEZAR

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

 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**



# PRINCIPALES

<b>CEVICHE DE CORVINA Y CAMARÓN ROJO ¡NUEVO!</b> Acompañado de chips de plátano y mango, y fideos de arroz crujientes		<b>23,00€</b>
<b>TARTAR DE ATÚN ROJO ¡NUEVO!</b> 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)		<b>29,00€</b>
<b>BROCHETAS DE LANGOSTINOS Y VIEIRAS ESTILO THAI ¡NUEVO!</b> <b>2 unidades</b> Dos brochetas de langostinos y vieiras a la plancha con nuestra salsa estilo tailandés		<b>26,50€</b>
<b>PULPITO WEY ¡NUEVO!</b> Pata de pulpo macerado y braseado sobre crema de palta y lima, nuestro pico de gallo y mayonesa de chipotles		<b>25,50€</b>
<b>RAVIOLONES RELLENOS DE QUESO DE CABRA, TOMATES CHERRY Y ALBAHACA</b> 5 raviolones rellenos acompañados de mantequilla de salvia, nueces caramelizadas y cherrys confitados.	  	<b>15,50€</b>
<b>RISOTTO DE POLLO, ESPINACAS CHAMPIÑONES Y STRACIATELLA DE BURRATA</b>		<b>21,50€</b>
<b>TACOS DE SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA 3 unidades ¡NUEVO!</b> 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: eliminando la crema agria)		<b>24,00€</b>
<b>CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO EN CURRY ROJO ¡NUEVO!</b> 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		<b>27,50€</b>
<b>TATAKI DE TERNERA MADURADA CON VINAGRETA ORIENTAL</b> 175g solomillo de carne de vaca de 17 días de maduración, con mayonesa de ajo y jengibre y yema de huevo curada		<b>29,50€</b>
<b>CACHOPO DE CECINA Y MANCHEGO</b> <b>IDEAL PARA COMPARTIR 2 personas</b> 350 g de cachopo de cecina y queso manchego acompañado de linguinis salteados con verduras al wok	 	<b>28,00€</b>
<b>HAMBURGUESA DEL REY DE CARNE DE WAGYU</b> 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)	 	<b>23,50€</b>
<b>PISTÓN DE VACA BBQ JACK DANIELS CON NUESTRAS PATATAS RUSTICAS Y ARROZ SALTEADO</b> <b>IDEAL PARA COMPARTIR 3 - 4 personas</b> 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€	 	<b>67,00€</b>



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](mailto:eventos@cafedelrey.es)



[cafedelrey.es](http://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)