



CAFÉ DEL REY
Beach Club

SNACK BAR

GYOZAS DE PATO CON SALSA HOISIN 6 unidades ¡NUEVO!	 	14,50€
Gyozas-dumplings de pato asado hechas a manos por nuestro obrador, cocinadas al vapor y terminadas a la plancha acompañadas de edamame		
TORREZNOS DE SORIA		16,00€
Con nuestro coco beach guacamole #TorreznosDeSoria sobre nuestro famoso guacamole y acompañado de tortilla de trigo		
LAS BRAVAS DEL REY	  	13,00€
Patatas gajo de estilo rústico acompañado de salsa brava y espuma de ali oli  (Opción sin lactosa: sin espuma Ali Oli)  (Opción vegana: sin espuma Ali Oli)		
HUMMUS DE CALABAZA ASADA CON PAN DE PITA Y CRUDITÉS DE ZANAHORIAS Y APIO		14,50€
Hummus de calabaza asada, garbanzos y ajos asados. Acompañado de pan de pita, zanahoria fresca y pipas de calabaza.  (Opción sin Gluten: se sustituye el pan de pita por totopos de Maíz)		
BASTONES DE BEREJENA	  	14,50€
Con confitura de tomate y cítricos		
TIRAS DE POLLO CON CRUJIENTE DE CEREALES	 	17,00€
Marinadas con coco y curry y acompañadas de salsa sweet chilli		
BRIOCHE DE RABO DE TORO CON MAYONESA DE KYMCHEE Y BONIATO FRITO 3 unidades	 	15,00€
QUESADILLAS DE POLLO 4 unidades	 	14,50€
Rellenas de pollo asado, queso cheddar rojo, cebolla, jalapeños y cilantro		
COCO BEACH GUACAMOLE CON TOTOPOS DE MAIZ FRITO		12,50€

PARA EMPEZAR

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



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

CEVICHE DE CORVINA Y CAMARÓN ROJO ¡NUEVO! Acompañado de chips de plátano y mango, 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)		29,00€
BROCHETAS DE LANGOSTINOS Y VIEIRAS ESTILO THAI ¡NUEVO! 2 unidades Dos brochetas de langostinos y vieiras a la plancha con nuestra salsa estilo tailandés		26,50€
PULPITO WEY ¡NUEVO! Pata de pulpo macerado y braseado sobre crema de palta y lima, nuestro pico de gallo y mayonesa de chipotles		25,50€
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		21,50€
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: eliminando 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		27,50€
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		29,50€
CACHOPO DE CECINA Y MANCHEGO IDEAL PARA COMPARTIR 2 personas 350 g de cachopo de cecina y queso manchego acompañado de linguinis salteados con verduras al wok	 	28,00€
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 Wagypink. Servido con patatas fritas caseras estilo Café del Rey, con pimentón y sal maldon  (Opción sin Gluten: cambiando a pan sin gluten)	 	23,50€
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€	 	67,00€



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



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

 Café del Rey