



COCKTAILS

Dry Martini	12,00
Ginebra y Vermouth Blanco Seco	
Bloody Mary	12,00
Zumo de Tomate, Vodka, Zumo de limón, Salsas Perrin's y Tabasco, Sal y Pimienta	
San Francisco	12,00
Zumos de Naranja, Limón, Piña y Granadina	
Negroni	12,00
Ginebra, Campari, Vermouth rojo	
Americano	12,00
Vermouth, Campari, Soda	
Daiquiri	12,00
Ron Blanco, Zumo de limón, Azúcar	
Mojito	12,00
Ron Blanco, Zumo de Lima, Azúcar, Angostura, Soda, Hierbabuena	
Caipiriña	12,00
Cachaça, Zumo de Limón, Azúcar, Angostura, Soda	
Margarita	12,00
Tequila, Triple seco, Limón exprimido	
Piña Colada	12,00
Ron Blanco, Piña Colada, Leche de Coco	
Tequila Sunrise	12,00
Tequila Blanco, Zumo de Naranja, Granadina	
2121	12,00
Ron Miel, Zumo de Naranja, Lima	



Café Royalty

www.caferoyalty.com info@caferoyalty.com +34 956 078 065
Plaza de Candelaria / Esquina Obispo Urquinaona 11003 Cádiz



Historia del Cafe Royalty

Es el único gran café romántico histórico conservado en Andalucía y posiblemente en toda España. Sus ricas pinturas de artistas de renombre como Felipe Abarzuza, su carpintería artesanal de época y sus escayolas recubiertas de pan de oro fino, junto al mobiliario de principios del siglo XX, no dejan indiferente al visitante.

El Café Royalty se exhibe orgulloso en esta encantadora plaza del Cádiz más antiguo, la Plaza Candelaria, antigua Plaza Emilio Castelar (la que vio nacer a quien le diera su nombre y llegara a ser presidente del Estado Español en 1873), emblemático y elegante espacio muy visitado en la época por la alta burguesía gaditana.

El empresario gaditano Gómez Doreé abre sus puertas en 1912, festejando el centenario de Las Cortes de Cádiz de 1812. Gracias a su suntuosa decoración, exquisitos productos, su servicio esmerado y conciertos todas las noches, se convierte rápidamente en el café más visitado de la ciudad. Literatos, intelectuales, políticos, músicos y artistas hacen del café un espacio con un ambiente variopinto y único. A el acuden figuras internacionales tan ilustres como el gran compositor gaditano Manuel de Falla, quien deleitó al público con sus conciertos.

En los años treinta, en vísperas de la Guerra Civil española, Café Royalty decide cerrar sus puertas. Ya en la postguerra de los años cuarenta, se convierte en almacén y poco después en bazar, comenzando su decadencia y quedando en el olvido durante las siguientes siete décadas.

En el año 2008, Ricardo de la Serna Viguera y su mujer Ana Dolores Martín Fernández, compran el establecimiento y deciden restaurarlo minuciosamente, para devolverle el esplando de antaño y recuperan la marca Café Royalty. La familia de la Serna Martín, después de una meticulosa investigación, reúne a un grupo de artistas y restauradores, que emplean las mismas técnicas y materiales que se usaban a principios de siglo XX. Llevan a cabo un largo proceso de restauración, siendo siempre fieles a la Historia, y cuidando hasta el último detalle la decoración original de 1912.

El Café Royalty, en el año 2012 y en pleno Bicentenario de Las Cortes de Cádiz, reabre sus puertas a todos los gaditanos y visitantes de la ciudad, con la intención de volver a ser un símbolo de calidad y armonía para sus clientes, tal y como lo fue cien años atrás.



History of Cafe Royalty

Cafe Royalty is the only historically preserved grand romantic cafe in Andalusia and probably in all of Spain. Its rich paintings by well known Spanish artists such as Felipe Abarzuza, beautifully handcrafted carpentry from the era, and gold leaf plaster details together with early 20th century furnishings, will no doubt capture the attention of all its patrons.

It is proudly situated in the old quarter of Cádiz, the enchanting Plaza Candelaria previously the Emilio Castelar Plaza (former Spanish president of 1873, and his place of birth). This emblematic and elegant spot was in its day very popular with the city's high society.

Local entrepreneur Gomez Doree, inaugurates the Cafe in 1912 in celebration of Las Cortes de Cádiz one hundred year anniversary. Thanks to its lavish decor, exquisite products, excellent service and nightly concerts, it rapidly becomes the most frequented cafe in Cádiz. Renowned writers, intellectuals, politicians, musicians and artists turn the cafe into a spot brimming with a unique and diverse atmosphere. It is visited by illustrious international figures such as the great local composer, Manuel de Falla, who delighted customers with his concerts.

In the 1930's, just prior to the Spanish Civil War, Cafe Royalty decides to close its doors. Then in the postwar 1940's it becomes a warehouse and shortly thereafter a bazaar. This was the start of its decline and impending fall into oblivion for the next seven decades.

In 2008 Ricardo de la Serna Viguera and his wife Ana Dolores Martín Fernández, purchase the establishment and decide to meticulously restore it back to its splendor, recovering the Cafe Royalty brand. After a thorough investigation the de la Serna Martín family brings together a group of artists and professional restorers, who apply the same techniques and materials used in the turn of the 20th century. They carry out a long process of restoration staying true to the cafe's history, with the utmost care and detail of the original decoration from 1912.

In 2012, in midst of Las Cortes de Cádiz two hundred year anniversary, The Cafe Royalty reopens its doors to the city's locals and visitors, with the intention of renewing a symbol of harmonious quality, just as it was a century ago

MERIENDA
TEA TIME



TARTAS CASERAS
HOMEMADE CAKES

Tarta de Linz - Linz Cake Almendras y Frambuesas <i>Almonds and raspberries Confit</i>	7,50
Tarta de Nueces - Walnut Cake Con Nata y Vainilla Bourbon <i>with Whipped Cream and Vanilla Bourbon</i>	7,50
Tarta Chocolate Ganache Ganache Chocolate Cake Bizcocho de Cacao y Almendras con Chocolate Belga <i>Almonds and Cocoa with Belgian Chocolate</i>	7,50
Tarta de Manzana - Apple Strudel Famoso Strudel de Viena <i>Famous Strudel from Vienna</i>	7,50
Tarta Chocolate Sacher Sacher Chocolate Cake Famosa Receta de Austria, 1832 <i>Famous Recipe from Austria, 1832</i>	7,50
Tarta de Grosella - Grosella Cake Almendras, Grosellas Rojas y Negras con Merengue <i>Almonds, Red and Black Gooseberries and Meringue Top</i>	7,50
Tarta de Queso Nueva York New York Cheesecake	7,50
Tarta de Limón - Lemon Cake Limón con Merengue y Vainilla Bourbon <i>Lemon with Meringue Top and Vanilla Bourbon</i>	7,50
Tarta de la Casa - House Cake	7,50

MERIENDA ROYALTY
CHOCOLATE AND SWEET

Chocolate a la Taza Hot Chocolate	4,50
<i>-Chocolate Elaborado con la Mejor Selección de Cacao de Alta Calidad y Leche Fresca-</i>	
<i>-Made with the Best Selection of High Quality Cocoa and Fresh Milk-</i>	
Picatostes Gadtas	7,50
Picatostes (Deep Fried Bread)	11,00
<i>-Antigua Receta Recuperada de Cádiz-</i>	
<i>-Original Specialty of Café Royalty-</i>	

TORTITAS ANTONIA
ANTONIA'S PANCAKES

Tortita Royalty	9,50
Artesana con Huevo, Harina, Arándano, Plátano y Chocolate. Con Sirope de Arce	
Royalty Pancakes - <i>Homemade with Eggs, Flour, Blueberry, Banana and Chocalate. With Maple Syrup</i>	
Tortita Tradicional	8,00
Artesana con Huevo y Harina. Con Sirope De Arce	
Plain Traditional Pancakes <i>Homemade with Eggs and Flour. With Maple Syrup</i>	

MERIENDA
TEA TIME



CAFÉ
COFFEE

<i>-Café 100% Natural Con Tueste Artesano-</i>	
<i>-Made with 100% Natural Ground Coffee-</i>	
Café Sólo Solo Espresso	3,00
Café Cortado Coffee Espresso with a Dash of Milk	3,00
Café Con Leche White Coffee	3,50
Carajillo Coffee with a Dash of Brandy	4,00
Capuccino / Vienés Cappuccino / Viennese	4,50
Café Frapé (Frío) Frapucchino Coffee (cold)	5,00
Caramel Macchiato Caramel Macchiato	5,50
Café Macchiato Caffè Macchiato	5,00
Café Irlandés Irish Coffee	7,50
Café Bombón	4,50

TÉ & INFUSIONES
TEA & INFUSIONS

Té Verde Green tea	3,50
Moruno hierbabuena Moroccan Mint	
Té Rojo Red tea	3,50
Té Negro Black Tea	3,50
Té Everest, Frio con Manzana	5,00
Everest tea, Cold with Apple	
Rooibos Rooibos	3,50
Manzanilla Chamomile	3,50
Poleo Pennyroyal tea	3,50

Surtido de Pastas de Té	1/2	Docena
Assorted tea biscuits	5,00	9,00

TOSTADAS
TOAST

Media One Slice	3,50
Entera Two Slices	4,50
<i>-con Tomate, Aceite, Mantequilla, Confitura, Miel-</i>	
<i>-with Tomato, Olive Oil, Butter, Jam, Honey-</i>	
Media Especial One Special Slice	5,00
Entera Especial Two Special Slices	6,50
<i>-con Jamón Serrano, Jamón York-</i>	
<i>-with Cured Ham or Cooked Ham-</i>	
Croissant de Mantequilla Casera	4,50
Homemade Butter Croissant	

-Desayunos- Breakfast-

Desayuno Continental / Continental Breakfast 10,00

Café, Leche, Chocolate Caliente o Colacao
Zumo a Elegir (Naranja, Piña, Melocotón)
Pan y Bollería. Mermelada, Mantequilla o Aceite de Oliva Virgen Extra

Coffee, Milk, Hot Chocolate
Juice of your Choice (Orange, Pineapple, Peach)
Bread and Croissant. Mermelade, Butter or Extra Virgen Olive Oil

Desayuno Andaluz / Andalusian Breakfast 12,00

Café, Leche, Chocolate Caliente o Colacao
Zumo a Elegir (Naranja, Piña, Melocotón)
Rebanada de Pan de Pueblo con Tomate,
Jamón Ibérico y Aceite de Oliva Virgen Extra

Coffee, Milk, Hot Chocolate
Juice of your Choice (Orange, Pineapple, Peach)
Toasted Tomato Bread, Iberian Ham and Extra Virgen Olive Oil

Desayuno Americano / American Breakfast 20,00

Café, Leche o Té. Zumo a Elegir (Naranja, Piña, Melocotón)
Pan, Bollería. Mermeladas y Mantequilla
Huevos a Elegir (Revueltos, Fritos, Estrellados, al Espejo, Benedictinos,
Pasados por Agua). Bacon Y Salchichas. Tortitas con Nata con Sirope de Arce

Coffee, Milk. Juice of your Choice (Orange, Pineapple, Peach)
Bread, Croissant. Mermelade and Butter
Eggs of your Choice (Scrambled, Fried, Benedict, Boiled). Bacon and Sausages
Homemade Traditional Pancakes with Maple Syrup

Desayuno Royalty Brunch / Royalty Breakfast - Brunch 24,00

Café, Leche, Té o Chocolate Caliente. Zumo a Elegir (Naranja, Piña, Melocotón)
Yogurt y Ensalada de Fruta de Temporada
Pan, Bollería, Mermeladas y Mantequilla o Aceite de Oliva Virgen Extra
Huevos a Elegir (Revueltos, Fritos, Estrellados, al Espejo,
Benedictinos, Pasados por Agua) Salmón, Jamón York o Ibérico, Bacon y Salchichas
Tortitas con Nata Royalty (Arándanos, Plátano y Chocolate) con Sirope de Arce
Copa de Cava de la Casa

Coffee, Milk, Tea or Hot Chocolate. Juice of Your Choice (Orange, Pineapple, Peach)
Youghurt and Seasonal Fruit Salad
Bread, Croissant. Mermelade and Butter or Extra Virgen Olive Oil
Eggs of your Choice (Scrambled, Fried, Benedict, Boiled)
Salmon, Ham (Sweet or Iberian), Bacon and Sausages
Homemade Royalty Pancakes (Blueberries, Banana and Chocolate) with Maple Syrup
Glass of Champagne / Cava



GRANIZADAS / FROZEN JUICES
SÓLO EN TEMPORADA / ONLY AVAILABLE IN SEASON



Limón <i>Lemon</i>	4,50
Naranja <i>Orange</i>	4,50
Fresa <i>Strawberry</i>	4,50
Melocotón <i>Peach</i>	4,50
Kiwi <i>Kiwi</i>	4,50
Melón <i>Melon</i>	4,50
Sandía <i>Watermelon</i>	4,50
Piña <i>Pineapple</i>	4,50
Mango <i>Mango</i>	4,50

Copa Granizada Royalty
3 Sabores de Frutas Combinados a Elección
Royalty Frozen Juice Cup
3 Mixed Flavors of Your Choice

7,00



BEBIDAS / BEVERAGES



GIN		RON	
Citadelle	14,00	Zacapa	14,00
Martin Miller	14,00	Barceló Imperial	10,00
Bulldog	14,00	Havanna 7	10,00
Hendrick's	14,00	Havanna 5	9,00
Puerto de Indias	10,00	Bacardi	9,00
Rives	9,00	Legendario	9,00
Rives Especial	10,00	Brugal	9,00
Larios	9,00	Barceló	9,00
Larios 12	10,00	Matusalem	12,00
London N° 1	12,00		
Bombay Sapphire	9,00		
Beefeater	9,00		
Mombasa	12,00		
Gordons	9,00		
Tanqueray	9,00		

VODKA		WHISKY	
Grey Goose	18,00	Lagavulin	18,00
Smirnoff	9,00	J&B 15	14,00
Vodka Caramelo	9,00	Glenfiddisch 12	15,00
Stolichnaya	10,00	Johnnie Walker Negro (<i>Black Label</i>)	12,00
Absolut	9,00	Cardhu	12,00
		Glenrothes	12,00
		Chivas 12	12,00
		Jack Daniels	12,00
		Jameson	9,00
		J&B	9,00
		Whitelabel	9,00
		Ballantines	9,00
		Cutty Sark	9,00
		Johnnie Walker Rojo (<i>Red Label</i>)	9,00
		Four Rouses	9,00

BRANDY/COÑAC		LICORES	
Hennessy	18,00	Tía María	7,00
Armagnac	15,00	Ruavieja Hierbas	7,00
Carlos I	12,00	Café Ruavieja	7,00
Cardenal Mendoza	10,00	Pacharán	7,00
Magno	8,00	Limoncello	7,00
		Cointreau	7,00
		Amaretto	7,00
		Malibú	7,00
		Drambuie	7,00
		Frangelico	7,00
		Baileys	7,00
		Miura "Licor de Guindas"	7,00
		Licores sin Alcohol	4,00
		Licores de Fruta	4,00

TEQUILA	
Tequila Sorel	7,00
Tequila Cuervo	8,00

ANISADOS	
Ponche	6,00
Anís Dulce (La Castellana)	6,00
Anís Seco (Machaquito)	6,00

Bebidas

— BEBIDAS / BEVERAGES —



SIN ALCOHOL / NON ALCOHOLIC

Agua mineral 1/2 L(Natural Water)	3,50
Agua mineral 1 L(Natural Water)	5,50
Refrescos	3,50
Agua con Gas (Sparkling Water)	3,50
Zumo de Naranja 100% Natural (Orange Juice)	4,50
Zumo Botella (Bottled Juice)	3,50

APERITIVOS / APPETIZER

Vermouth Blanco	6,50
Vernouth Rojo	6,50
Campari	6,50
Pernod	6,50

CERVEZAS / BEER

Cruzcampo	3,50
Heineken	4,00
Cerveza Sin (0% alcohol)	4,00
Guinness	4,50
Clara	3,00
Aguila	4,00
Aguila Sin filtrar	4,50

VINOS / WINE

Copa Fino - Manzanilla	4,50
Copa de Oloroso	4,50
Copa de Moscatel, Oporto	4,50
Copa Blanco de Mesa	4,50
Copa Tinto de Mesa	4,50
Tinto Verano	4,50
Copa de Amontillado	5,00
Copa PX Lustau	6,50
Copa Medium	5,00
Sangría Casera en Jarra 1L	15,00
Copa de Moscatel	4,50

CHAMPAGNE/CAVA

Moët & Chandon 375 ml	68,00
Moët & Chandon 750 ml	95,00
Cava Benjamin Codorniu 200 ml	9,50
Copa Cava /Glass	5,50

Todos los precios son en euros e incluyen I.V.A./All Prices Are in Euro, VAT included.



HELADOS ARTESANOS
HOME MADE NATURAL ICE CREAM
SÓLO EN TEMPORADA / ONLY AVAILABLE IN SEASON

Un Sabor / Cucurucho de Barquillo / One Flavor Sugar Cone	4,50
--	------

Cualquier Sabor de Helado de Crema o Sorbete de Fruta Natural
Choose Any Ice Cream Flavor or Natural Fruit Sorbet

Copa Dos Sabores / Double Flavor Cup Con Nata Montada, Galleta y Barquillo Served with Whipped Cream and Wafer	6,50
--	------

Copa Tres Sabores / Triple Flavor Cup Con Nata Montada, Galleta y Barquillo Served with Whipped Cream and Wafer	8,00
---	------

Copa Royalty / Royalty Cup 3 Sabores de Helado, Galleta, Caramelo, Tocinillo De Cielo, Frutos Secos y Fruta Fresca de Temporada con Nata Montada 3 Flavors Served with Caramel, Tocinillo de Cielo, Nuts, Fresh Seasonal Fruits, Whipped Cream and Wafer	9,00
--	------

Batido de Helado Artesano / Icecream Milkshake Elaborado con Leche Fresca y Helado Artesano de la Casa y Nata Montada Made with Home Made Icecream, Fresh Milk and Whipped Cream	5,50
---	------

Batido de Helado Royalty / Royalty Milkshake Tamaño Grande y Mezcla de Hasta 3 Sabores a Elegir Large Size Milkshake of 3 Different Flavors	7,50
---	------



Todos los precios son en euros e incluyen I.V.A./All Prices Are in Euro, VAT included.

TAPAS

FRÍAS / COLD

Ensaladilla de Langostinos y Melva	6.50
Prawn Salad and melva fish	
Patatas Aliñadas Royalty	6.50
Potatoes Royalty Seasoned	
Paté de Cabracho Casero	4.50
Fish Cabracho Pate	
Ostra Rizada (al natural, salsa Ponzu o Bloody Mary)	8.00
Fresh Oyster (Natural, Ponzu Sauce or Bloody Mary)	
Copa de Salmorejo Cordobés con Huevo Duro y Jamón Ibérico	7,50
Salmorejo with Boiled Egg and Iberian Ham	
Mi-Cuit de Pato con Tierra especiada, Regañas y Compota de Manzana	8.50
Homemade Duck Paté Mi-cuit and applesauce	
Roast-Beef con Crema de Anchoas y Alcaparras	7.50
Roast-Beef with Anchovy Creamy Sauce and Capers	

CALIENTES/ WARM

Tortillita de Camarones	6.00
Baby Shrimp Fried Omelettes (Famous tapa in Cádiz)	
Croquetas de Aguacate y Salmón (4uds)	5.50
Croquettes Avocado and Salmon	
Bacalao gratinado con Alioli de Ajo Negro, con Pisto y Bimi	8.50
Cod Fish, Gratin with Black Garlic Alioli Sauce, Pisto and Bimi Vegetable	
Albóndigas de Pescado de Roca en salsa de Curry Rojo con Arroz Thai	7.50
Fish Meatballs in a Curry Red Sauce with Thai Rice	
Cazón en Adobo	7.00
Marinated white Fried Fish	
Dúo de Zamburiñas con Pico de Gallo	8.50
Zamburiñas Shell with Pico de Gallo Sauce	
Carrillada Glaseada en su Jugo con Patatas	7.50
Glazed Iberian Pork Stew, with Potatos	
Brocheta de Ternera de Retinto con Verduras	7.50
Retinto Beef Brochette with Vegetables	

Servicio de mesa: 1,50 - Table Service: 1,50 - Todos los precios son en euros e incluyen I.V.A./All Prices Are in Euro, VAT included.

APERITIVOS — APPETIZER

	1/2	R
Jamón Ibérico de Bellota (100 grs)	16,00	27,00
Iberian Ham		
Anchoas Caseras de Santoña en Aceite de Oliva Virgen Extra	14,00	23,00
Homemade Cantabrian Anchovies in Extra Virgin Oliva Oil		
Queso Payoyo de Oveja (120 grs)	12,00	21,00
Payoyo Sheep Cheese		

- Ensaladas - Salads -

CÉSAR	14,50
con Suprema de Pollo, Bacon Crujiente, Parmesano y Crutones	
Chicken Supreme, Crispy Bacon, Parmesan Cheese and Croutons	
GOYA	16,50
Ensalada Verde con Ventresca de Atún, Tomate Cherry y Brotes	
Green Salad with Supreme Tuna Fillets, Cherry Tomato and Chive Shoots	

- Sándwiches - Sandwiches -

Realizados con Pan Tramezzini. Acompañados de Patatas Fritas Naturales -with Tramezzini Sliced Bread. Served with Homemade Potato Chips-	
Croissant de Pulled Pork y Cebolla Encurtida	10,50
Pulled Pork and Pickled Onion Croissant	
Sándwich Royalty	12,50
Royalty Sandwich con Suprema de Pollo, Ensalada, Bacon, Huevo with Chicken Supreme, Salad, Bacon and Eggs	

SOPAS/ SOUPS

Salmorejo Cordobés con Huevo y Jamón Ibérico	12,50
Salmorejo with Boiled Egg and Iberian Ham	
Gazpacho Andaluz con Tartar de Langostino	12,50
Andalusian Gazpacho with Prawn and Gamiture (Temporada)	
Crema Caliente	12,50
Verduras (Temporada) Hot Soup (seasonal)	

Hamburguesa de Ternera de Retinto con Queso, Lechuga, Tomate y Bacon. Servido con Patatas Fritas Caseras	14,50
Hamburger (Made of Premium Beef) Cheese, Lettuce, Tomato and Bacon. Served with Homemade French Fries	

Lasaña de Carne con Bechamel y Queso Parmesano Gratinado	13,00
Meat Lasagna with Bechamel and Parmesan Cheese Gratin	
Milanesa de Pollo con Patatas Fritas Caseras	12,50
Chicken Breast Fried In Breadcrumbs with Homemade French Fries	

Servicio de mesa: 1,50 - Table Service: 1,50 - Todos los precios son en euros e incluyen I.V.A./All Prices Are in Euro, VAT included.