



*Restaurante  
Café Royalty*



## ENTRANTES FRIOS COLD APPETIZER

*Todos nuestros platos se preparan al momento y requieren de un tiempo mínimo de elaboración  
All our dishes are freshly made upon ordering, please allow the proper serving time*

Jamón Ibérico de Bellota Acompañado de Pan de Pueblo y Tomate <i>Iberian Bellota Ham with Rustic Tomato Bread (100 grs)</i>	27,00
Queso Semicurado Payoyo con Confitura de Higos <i>Payoyo Cheese with Figs Confit (120 grs)</i>	19,00
Foie-Grass de Pato Mi-cuit Casero con Dúo de Mermeladas <i>Homemade Duck Paté Mi-cuit with Duo Mermelade</i>	20,00
Anchoas Caseras de Santoña en Aceite de Oliva Virgen Extra <i>Homemade Cantabrian Anchovies in Extra Virgin Oliva Oil</i>	23,00
Langostinos Frescos de Sanlúcar (1/2 ración) 24,00 <i>Fresh Sanlucar Giant Prawns (350 grs/ración)</i>	(ración) 48,00
Sashimi de Atún Rojo de Almadraba <i>Tuna Sashimi, Supreme Red Tuna from Almadraba, Cádiz</i>	26,00

Tartar de Atún Rojo de Almadraba con Huevas de Salmón <i>Tuna Tartar, Supreme Red Tuna from Almadraba with Salmon Roe</i>	26,00
Steak Tartar de Solomillo de Retinto <i>Steak Tartar of Retinto Sirloin Prime Beef</i>	29,00

### - Ensaladas - Salads -

Ensalada de Queso Burrata fresca, con Tomate, Rucula, Aguacate, Aceite de Albahaca y Piñones <i>Fresh Burrata Cheese Salad, with Tomato, Rucula, Avocado, Basil Oil and Natural Pine Nuts</i>	24,00
Ensalada Templada de Langostinos y Pulpo con Verduras de temporada <i>Tempered Shrimp and Octopus Salad with Seasonal Vegetables</i>	26,00

### - Sopas - Soups -

Salmorejo Cordobés con Huevo Duro y Jamón Ibérico <i>Salmorejo with Boiled Egg and Iberian Ham</i>	14,50
Gazpacho Andaluz con Langostino y Guarnición <i>Andalusian Gazpacho with Prawn and Garniture</i>	14,50
Crema Cliente de Verdura de Temporada (sólo en temporada) <i>Warm Seasonal Vegetable (only seasonal)</i>	14,50

ENTRANTES CALIENTES  
WARM APPETIZER

Surtido de Croquetas (Aguacate y Salmón, Torta del Casar y Espinacas y Jamón) 21,00  
*Assorted Croquettes*  
*(Avocado and Salmon, Torta del Casar Sheep Cheese and Spinach and Ham)*  
9 uds.

Albóndiga de Pescado de Roca en Salsa Roja al Curry 21,00  
*Fish Meatballs in a Curry Red Sauce*

Tortillita de Camarones (6 unds) 19,00  
*Baby Shrimp Fried Omelettes*

Huevo Poché con Cremoso de Patata Trufada y Habitas con Jamón 21,50  
*Poached Benedict Egg with Truffled Creamy Potato, Baby Beans and Iberian Ham*

Pulpo a la Brasa sobre Patata Mortero y Pimientos del Padrón 25,00  
*Grilled Octopus on Mashed Potatoes and Padron Pepper*

Almejas de la Bahía de Cádiz a la Marinera o al fino de Jerez 27,00  
*Cadiz Bay Clams in Marinera Sauce or in Sherry Wine*

Noodles al Huevo con Vegetales y Punta de Solomillo 26,00  
de Ternera de Retinto, con Salsa de Soja y Ostras  
*Egged Noodles, with Vegetables and Retinto Beef Tips, in a Soy and Oyster Sauce*



## PESCADO FISH

Pescado Fresco de la Bahía a la Plancha  
con Arroz de Muergo, Espárragos y Crujientes de Parmesano 26,00  
*Grilled Fish, Fresh Catch of the Day  
with Razor Clam Rice, Asparagus and Crispy Parmesan*

Tataki de Atún Rojo de Almadraba 26,00  
*Tuna Tataki, Supreme Red Tuna from Almadraba, Cádiz*

Lenguado Fresco a la Plancha con  
Verduras de Temporada y Salsa Meuniere (para 2 personas) 75,00  
*Grilled Sole Fish, Fresh with Seasonal Vegetables and Meuniere Sauce (for 2 people)*

Lubina a la Sal, con Salsa Tartara y Patata Torneadas a la Albahaca.  
(20 minutos, precio para 2 personas) 65,00  
*Seabass In Sea Salt, with Tartar Sauce, and Steamed Potato  
with Basil. (20 minutes, price for 2 people)*

Ventresca de Atún Rojo de Almadraba con  
Torre de Patatas Rotas con Hiervas y Salsa de Berberechos 33,00  
*Supreme Red Tuna Fillet, with Herbs Potato in a Berberechos Clam Sauce*



## ARROZ RICE

Arroz con Bogavantes y Carabineros 110,00 / 2 personas  
*Seafood Paella, with Lobster and Carabineros (supreme jumbo Shrimp)* (2 people)



CARNE  
MEAT

Steak Tartar de Solomillo de Retinto <i>Steak Tartar of Retinto Sirloin Prime Beef</i>	29,00
Pollo de Caserio Asado con Albóndigas de Foie, Polenta de Maíz y Flores de Zanahoria en Salsa al Pedro Ximénez <i>Roast Farm Chicken with Foie Meatballs, Corn Polenta and Carrot Flowers in Pedro Ximenez Sweet Wine</i>	24,00
Cochinillo Confitado y Deshuesado, con Ensalada de Escarola, y Frambuesa, Patata Asada al Romero y Puré de Manzana <i>Confit Boneless Pork, with Escarole Salad, Raspberry, Rosemary Baked Potato and Apple Pureé.</i>	27,00
Magret de Pato a la plancha con Gajos de Manzana salteados, Bimi y salsa de Frutos Rojos <i>Grilled Duck Magret with Apple Slices, Bimi Vegetable and Berry Sauce</i>	27,00
Solomillo de Retinto a la plancha con Patatas Gajo al Romero y Verduras de temporada <i>Fillet Mignon of Retinto Premium Beef, Grilled with Baked Potato Slices and Vegetables</i>	30,00

Chuletón de Ternera Retinta, acompañado con Patata Asada al Romero de Sanlúcar (1Kg. 2 pax) <i>Ribeye Steak, of Retinto Premium Beef, with Sanlúcar Baked Potato (1Kg. 2 people)</i>	70,00
Chateaubriand de Ternera Retinta, con Patatas Baby Fritas de Mantequilla de Ajo y perejil (500 Grs. 2 pax) <i>Chateaubriand of Retinto Premium Beef, with Baby Fried Potatoes of Garlic Butter and parsley (500 Grs. 2 people)</i>	75,00



## MENÚ

### *Aperitivo | Appetizer*

**Crujiente de Queso de Cabra al Aroma de Hierbabuena y Confitura de Tomate**  
*Crispy Goat Cheese with Peppermint Aroma and Tomato Jam*

**Pastel de Cabracho de la Casa**  
*House Cabracho Fish Pate*



### *Menú*

**Sopa del Día**  
*Soup of the Day*

o / or

**Ensalada de la Casa**  
*House Salad*



**Solomillo de Retinto a la plancha con Patatas Gajo al Romero y Verduras de temporada**  
*Fillet Mignon of Retinto Premium Beef, Grilled with Baked Potato Slices and Vegetables*

o / or

**Pescado Fresco de la Bahía a la Plancha con Arroz de Muergo a la Marinera**  
*Grilled Fish, Fresh Catch of the Day with Razor Clam Rice and Marinera Sauce*



**Puding Royalty / Picatoste con Helado Casero**  
*Caramelizado con Crema Tostada y Frutas del Bosque*  
*Royalty Pudding / Picatoste with Homemade Ice Cream and Berries*

**Precio: 45 € /p.p.** Todos los precios llevan I. V. A. incluido. *All Prices Are in Euro, VAT included.*  
**Suplemento de Maridaje: 15 € /p.p.**  
**Wine Pairing Supplement: 15 € /p.p.**





## MENÚ DEGUSTACIÓN - SAMPLING MENU

### *Aperitivo | Appetizer*

**Langostino Fresco de Sanlúcar  
Mi-cuit de Pato**  
Sanlucar Giant Prawn  
Homemade Duck Paté Mi-cuit

### *Entrante frío | Cold Appetizer*

**Tartar de Atún Rojo de Almadraba, Huevas de Salmón, Patata Paja y Salsa de Pistacho**  
Tuna Tartar, Supreme Red Tuna from Almadraba, Salmon Roe, Potato Canes and Pistachio Sauce

### *Entrante caliente | Warm Appetizer*

**Huevo Poché con Cremoso de Patata Trufada y Habitas con Jamón Ibérico**  
Poached Benedict Egg with Truffled Creamy Potato, Baby Beans and Iberian Ham

---

### *Pescado | Fish*

**Ventresca de Atún Rojo de Almadraba con Torre de Patatas Rotas con Hiervas y Salsa de Berberechos**  
Supreme Red Tuna Fillet, with Herbs Potato in a Berberechos Clam Sauce

### *Carne | Meat*

**Solomillo de Retinto a la plancha con Patatas Gajo al Romero y Verduras de temporada**  
Fillet Mignon of Retinto Premium Beef, Grilled with Baked Potato Slices and Vegetables

---

### *Pastre | Dessert*

**Surtido de la Casa de Postres Caseros**  
Selection of Homemade Desserts



**Precio: 65 € /p.p.** Todos los precios llevan I. V. A. incluido. All Prices Are in Euro, VAT included.

**Suplemento de Maridaje. Standard: 20 €/p.p. / Especial: 25 €/p.p.**  
**Wine Pairing Supplement. Standard: 20 €/p.p. / Prime: 25 €/p.p.**

*Este menú se sirve en mesas completas / This menu is served in full tables*



*Restaurante  
Café Royalty*

