

COMIDA / FOOD


elRey
GastroPub

DE BOCADO / SNAKS

NEMS DE LANGOSTINOS (4ud.) 7,50

KING PRAWNS NEMS (4u.)

Rollito vietnamita relleno de verduras y langostinos, acompañado de hojas crujientes de lechuga, hierbabuena, cilantro y salsa chili dulce

Vietnamese roll stuffed with vegetables and prawns, accompanied by crispy lettuce leaves, mint, coriander and sweet chili sauce

BRIOCHE DE PASTRAMI (2ud.) 12,50

PASTRAMI BRIOCHE (2u.)

Brioche templado relleno de pastrami y rúcula, aderezado con mahonesa trufada y pepinillos

Warm brioche filled with pastrami and arugula, seasoned with truffle mayonnaise and pickles

MINI HAMBURGUESAS DE ANGUS O IBÉRICA (2ud.) 12,50

ANGUS OR IBERIAN MINI BURGERS (2u.)

2 mini hamburguesas en pan brioche a elegir entre: carne de angus, lechuga, provolone y salsa de mostaza y miel y/o carne de cerdo ibérico, rúcula, gouda y mahonesa de chimichurri

2 mini burgers in brioche bun with your choice of: Angus beef, lettuce, provolone and honey mustard sauce and/or Iberian pork, arugula, gouda and chimichurri mayonnaise

CROQUETAS IBÉRICAS (6ud.) 10

IBERIAN CROQUETTES (6u.)

Cremosas croquetas de jamón ibérico acompañadas de mahonesa de ajo negro

Creamy Iberian ham croquettes accompanied by black garlic mayonnaise

BOCADITOS "elRey" (6u.) 14,50

"elRey" SNACKS (6u.)

Patata confitada rellena de carne de costilla BBQ y aderezada con mahonesa de kimchi

Confit potato stuffed with BBQ rib meat and garnished with kimchi mayonnaise

PANI-PURI DE TARTAR DE CIGALA (2ud.) 8,50

CRAYFISH TARTARE PANI-PURI (2u.)

Pani-puri crujiente relleno de tartar de cigala aliñado, mahonesa de kimchi y col aderezada con lima

Crispy pani-puri filled with seasoned crayfish tartare, kimchi mayonnaise and lime-garnished cabbage

PINCHO DE SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE 6,50
BEEF SIRLOIN WITH FOIE

Solomillo de ternera con foie sobre una tosta de pan de leña
Beef tenderloin with foie on a slice of wood-fired bread

TARTAR DE SALMÓN SOBRE LIMA (2ud.) 8
SALMON TARTARE OVER LIME (2u.)

Tartar de salmón fresco aliñado al estilo japonés servido sobre una rodaja de lima
Fresh Japanese-style seasoned salmon tartare served over a lime wedge

GYOZAS (6ud.) 12,50
GYOZAS (6u.)

Mix de gyozas fritas (gambas & carne de cerdo y de setas shitakes) acompañadas de salsa de soja
Fried gyozas mix (prawns & pork and shitakes) accompanied by soy sauce

ENTRANTES / STARTERS

ENSALADA BABA GANOUSH Y TZATZIKI 15
BABA GANOUSH AND TZATZIKI SALAD

Ensalada de rúcula, cherrys, cebolla roja, aceitunas negras y queso feta acompañado de baba ganoush, tzatziki y pan de pita
Arugula, cherrys, red onion, black olives and feta salad accompanied by baba ganoush, tzatziki and pita bread

ENSALADA DE BURRATA 14
BURRATA SALAD

Burratina servida con gajos de tomate azul, lomos de sardina ahumada, pomelo e hinojo
Burratina served with blue tomato wedges, smoked sardine loins, grapefruit and fennel

ENSALADA CÉSAR 14,50
CAESAR SALAD

Lechuga, filete de pollo crujiente, bacon, parmesano, picatostes y nuestra salsa César casera
Lettuce, crispy chicken fillet, bacon, parmesan, croutons and our homemade Caesar sauce

PATATAS GAJO 8
POTATO WEDGES

Patatas fritas con corte gajo y 4 salsas: mahonesa japonesa, curry ketchup, ali-oli y sriracha
Wedge-cut fries with 4 sauces: Japanese mayonnaise, curry ketchup, ali-oli and sriracha

ALITAS FRITAS (6ud.) 8

FRIED WINGS (6u.)

Crujientes alitas fritas al estilo tex-mex acompañadas de salsa oriental

Crispy Tex-Mex style fried wings served with an oriental sauce

FALSO RISOTTO DE PAYOYO Y PESTO ROJO DE NUECES 8,50

FAKE PAYOYO RISOTTO AND WALNUT RED PESTO

Pasta puntalette cocinada con crema de queso payoyo acompañada de pesto rojo casero

Puntalette pasta cooked with payoyo cheese cream accompanied by homemade red pesto

ALCACHOFAS GRATINADAS 14,50

ARTICHOKES AU GRATIN

Alcachofas confitadas y horneadas, cubiertas de bechamel, queso, huevo y lascas de foie

Baked artichokes covered in bechamel, cheese, egg and flakes of foie

PESCADOS Y CARNES / FISH AND MEAT

SALMÓN PICATA 18,50

SALMON PICATA

Salmón plancheado acompañado de una suave salsa de mantequilla, vino, alcaparras y arroz al azafrán

Grilled salmon served with a butter, wine and caper mild sauce and saffron rice

CURRY VERDE DE GAMBONES 18

GREEN CURRY OF PRAWNS

Curry verde con gambones, pimiento, brócoli, judías y cilantro acompañado de arroz jazmín

Green curry with prawns, bell pepper, broccoli, beans and cilantro served with jasmine rice

PLUMA IBÉRICA 19

IBERIAN PORK "PLUMA"

Pluma ibérica plancheada acompañada de puré suave de apionabo y aderezada con salsa casera chimichurri

Grilled Iberian pork shoulder accompanied by smooth celeriac puree and seasoned with homemade chimichurri sauce

CACHOPO DE SOLOMILLO 27

SIRLOIN CACHOPO

Carne de solomillo de ternera rellena de jamón ibérico y queso azul con patatas fritas
Juicy beef tenderloin stuffed with Iberian ham and blue cheese with fries

BROCHETAS DE POLLO SATAY 16,50

SATAY CHICKEN SKEWERS

Deliciosas brochetas de pollo salseadas con nuestra salsa casera satay acompañada de arroz jazmín y ensalada de pepino, zanahoria y huevo de codorniz
Delicious chicken skewers drizzled with our homemade satay sauce, accompanied by jasmine rice and cucumber, carrot and quail egg salad

HAMBUERGUESA MACK “elRey” 17

MACK “elRey” BURGER

120gr. de carne de angus con lechuga, tomate, cebolla, huevo, pepinillos, bacon y queso gouda

120gr. of juicy Angus beef with lettuce, tomato, onion, egg, pickles, bacon and Gouda cheese

SOLOMILLO DE TERNERA 27

BEEF SIRLOIN (FILLET STEAK)

250gr. de jugosa carne de solomillo de ternera acompañada de mantequilla a las finas hierbas, espinacas a la crema y patatas fritas caseras

250gr. of juicy beef sirloin served with herb butter, creamed spinach and homemade fries

SOLOMILLO DE TERNERA PEDRO XIMÉNEZ 29

BEEF SIRLOIN (FILLET STEAK) PEDRO XIMÉNEZ

250gr. de jugosa carne de solomillo de ternera con reducción de Pedro Ximénez y escalope de foie, espinacas a la crema y patatas fritas caseras

250gr. of juicy beef sirloin with a Pedro Ximénez reduction and foie escalope, creamed spinach and homemade fries

ENTRECOTTE DE TERNERA 24

BEEF ENTRECOTE

Entrecote de ternera acompañado de mantequilla a las finas hierbas, espinacas a la crema y patatas fritas caseras

Beef entrecote served with herb butter, creamed spinach and homemade fries

* SERVICIO DE PAN, ACEITE Y ACEITUNAS 2€ / BREAD, OLIVE OIL AND OLIVES SERVICE 2€

* PREGUNTE POR NUESTRA CARTA DE ALÉRGENOS / ASK FOR OUR ALLERGENS MENU

POSTRES / DESSERTS

TARTA DE QUESO 7 **CHEESECAKE**

Cremosa tarta de queso artesanal
Creamy artisan cheesecake

TARTA DE QUESO CON PISTACHO Y CHOCOLATE BLANCO 7,50 **CHEESECAKE WITH PISTACHIO AND WHITE CHOCOLATE**

Cremosa tarta de queso y chocolate blanco cubierta de pistachos
Creamy white chocolate cheesecake covered with pistachios

POSTRE “LOS VERDIALES” (DISPONIBLES POR UNIDADES) 8,50 **“LOS VERDIALES” DESSERT (AVAILABLE PER UNITS)**

3 mini pasteles de diferentes sabores: frambuesa, lima y chocolate creados para “elRey” por la pastelería “Los Verdiales”
3 mini cakes of different flavors: raspberry, lime and chocolate created for ElRey by the pastry shop “Los Verdiales”

HELADO DE VAINILLA Y PEDRO XIMÉNEZ 6 **VANILLA ICE CREAM AND PEDRO XIMÉNEZ**

Copa de helado de vainilla servida con vino dulce Pedro Ximénez
Vanilla ice cream cup served with Pedro Ximénez sweet wine

CARPACCIO DE PIÑA NATURAL Y COINTREAU 6 **NATURAL PINEAPPLE CARPACCIO AND COINTREAU**

Piña natural servida con licor de naranja
Fresh pineapple served with orange liqueur

COPA DE FRUTOS ROJOS Y NATA AVAINILLADA 7 **RED BERRIES AND VANILLA CREAM CUP**

Fresas, arándanos y frambuesas acompañadas de una suave crema de nata con toques de vainilla
Strawberries, blueberries and raspberries accompanied by a smooth cream with hints of vanilla