

TAPAS

ENSALADILLA “LA CASA DEL REY” **5,50€**

Patata, huevo cocido, melva canutera, piparras y crujiente de jamón ibérico.
Potato, Boiled Egg, Melva Canutera, Piparra Peppers and Crispy Iberian Ham

TACO DE ATÚN ROJO **8,00€**

Atún rojo en tartar sobre tortilla mexicana, pico de gallo y mahonesa de kimchi
Bluefin tuna tartare on a Mexican tortilla, pico de gallo and kimchi mayonnaise

SOLOMILLO CON FOIE **6,50€**

Solomillo de ternera con foie sobre pan de leña
Beef tenderloin with foie gras on wood-fired bread

ESPECIAL DE LA CASA **6,00€**

Tosta templada con mahonesa japonesa, calabacín, bacon, quesos y huevo de codorniz
Warm toast with Japanese mayonnaise, zucchini, bacon, cheeses and quail egg

TIMBAL DE BERENJENA **6,00€**

Berenjenas fritas con queso de cabra y miel de caña
Fried eggplant with goat cheese and cane honey

CARRILLERA IBÉRICA **7,00€**

Carrillera ibérica al vino amontillado sobre puré de patata
Iberian pork cheeks in amontillado wine on potato purée

SALMOREJO Y JAMÓN IBÉRICO **8,00€**

Salmorejo tradicional con jamón ibérico, tosta crujiente de huevo y anchoas
Traditional Andalusian salmorejo with Iberian ham, boiled egg and anchovies

CALLOS IBÉRICOS **6,00€**

Guiso de callos ibéricos con garbanzos
Iberian tripe stew with chickpeas

BOCADITOS DEL REY **15,00€**

Cubos de patata rellenos de pulled pork y nuestra salsa especial
Delicious potato cubes filled with pulled pork and our special sauce

PATATAS GAJO **8,50€**

Patatas sazonadas y cortadas estilo gajo con mix de salsas
Seasoned potatoes, cut into wedges, with a mix of sauces

TORTILLA DE PATATAS **8,00€**

Tortilla de patatas con o sin chorizo

Potato omelette with or without “chorizo”

E N S A L A D A S / S A L A D S

POKE BOWL DE ATÚN ROJO **15,00€**

Poke bowl con base de arroz, aguacate, alga wakame, edamame, pepino fresco y dados de mango

Asian-inspired poke bowl with a base of rice, avocado, wakame seaweed, edamame, fresh cucumber, and diced mango

ENSALADA DEL REY **16,00€**

Ensalada de alcachofas y cogollos de lechuga acompañada de jamón ibérico, avellanas y una suave vinagreta tibia

Artichoke and lettuce heart salad with Iberian ham, hazelnuts and a mild warm vinaigrette

BURRATA Y TOMATE EN TEXTURAS **16,00€**

Burrata artesanal servida sobre suave crema de tomate confitado rodeada de tomates concassé

Artisan burrata served on a smooth confit tomato cream surrounded by concassé tomatoes

CÉSAR DE POLLO O LANGOSTINOS **17,00€**

Ensalada César clásica con lechuga frescas, bacon crujiente, parmesano, picatostes y nuestra salsa especial

Fresh crisp lettuce, crispy bacon, parmesan cheese, crunchy croutons, and our signature Caesar dressing

GRIEGA **16,00€**

Ensalada mediterránea de lechuga frescas, cherry, cebolla roja, pepino, aceitunas negras y queso feta acompañada de una suave salsa de yogurt

Mediterranean salad of fresh lettuce, cherry tomatoes, red onion, cucumber, black olives and feta cheese accompanied by a mild yogurt sauce

PICAR Y COMPARTIR / TO SHARE

LANGOSTINOS PIL PIL **12,00€**

Cazuela de langostinos en un cremoso pil pil
Prawn casserole in a creamy pil pil sauce

LANGOSTINOS EN PASTA BRICK **15,00€**

Langostinos crujientes envueltos en pasta brick con salsa chili dulce (8 unid)
Crispy prawns wrapped in brick pastry with sweet chili sauce (8 pieces)

PIMIENTOS DE PADRÓN **7,00€**

Pimientos de padrón dorados y tiernos servidos con escamas de sal marina
Golden and tender Padrón peppers served with sea salt flakes

ALCACHOFAS GRATINADAS **16,00€**

Alcachofas gratinadas con parmesano, cremoso huevo, lascas de foie y crujiente de puerro
Artichoke au gratin with Parmesan, creamy egg, foie gras shavings and crispy leek

TRILOGIA DE CARNE **28,00€**

Tataki de solomillo de ternera, steak tartar de vacuno sazonado y carpaccio de buey
Beef tenderloin tataki, seasoned beef steak tartare, and ox carpaccio

TRILOGÍA DE ATÚN ROJO **22,00€**

Tartar con aroma a trufa, sashimi con sal de apio y tataki sellado sobre wakame
Delicate tartare with truffle aroma, sashimi with celery salt and seared tataki on wakame

STEAK TARTAR **19,00€**

Steak tartar de solomillo de ternera sazonado (elige tu punto de picante)
Beef tenderloin steak tartare seasoned (select your spicy level)

CROQUETAS IBÉRICAS **11,00€**

Croquetas de paletilla ibérica con alioli de ajo negro y hebras de chili
Iberian ham croquettes with black garlic aioli and chili strands

CROQUETAS DE GAMBÓN Y LANGOSTINOS **11,00€**

Croquetas de mariscos acompañadas de mahonesa kimchi
Seafood croquettes served with kimchi mayonnaise

PULPO “LA CASA DEL REY” **19,00€**

Pulpo a la plancha con parmentier y romesco
Grilled octopus with parmentier and romesco sauce, the essence of the Mediterranean

MINI BURGUEERS

ATÚN ROJO

Atún rojo con rúcula y mahonesa de eneldo
Red tuna with arugula and dill mayonnaise

11,00€

ANGUS

Carne Angus, lechuga, deliciosa cebolla a la plancha y mahonesa chipotle

Angus beef, lettuce, delicious grilled onions, and chipotle mayonnaise

10,00€

IBÉRICA

Cerdo ibérico, lechuga, tomate, idiazábal y mahonesa sambal

Iberian pork, lettuce, tomato, Idiazabal cheese and sambal mayonnaise

10,00€

CAMPERO

Pollo, gouda, bacon, huevo, lechuga, tomate y mahonesa

Chicken, gouda, bacon, egg, lettuce, tomato and mayonnaise

8,00€



S A R T E N E S

SARTÉN DE PATATAS, JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO **15,00€**

Sartén de patatas fritas trufadas acompañadas de jamón ibérico y huevo
Pan of crispy, truffled fries accompanied by Iberian ham and egg

SARTÉN DE SALCHICHAS FRESCAS AL VINO **12,00€**

Sartén de patatas fritas con salchichas frescas al vino blanco
Fried potatoes served with fresh sausages cooked in white wine

SARTÉN DE ATÚN ROJO AL AJILLO **18,00€**

Sartén de patatas fritas con deliciosos dados de atún rojo al ajillo
Fried potatoes topped with cubes of red tuna sautéed with garlic

SARTÉN DE PUNTAS DE SOLOMILLO AL KIMCHI **18,00€**

Patatas fritas acompañadas de solomillo de ternera al kimchi
French fries served with beef sirloin in homemade kimchi

PRINCIPALES / MAIN COURSES

ENTRECOTE DE TERNERA **25,00€**

350g de entrecote de ternera madurada acompañado de mini patatas risoladas al pimentón
350g of aged beef entrecote served with mini paprika-roasted potatoes

SOLOMILLO DE TERNERA **28,00€**

Solomillo de ternera de 250g con verduras y mini patatas confitadas
250g beef sirloin with seasonal vegetables and confit mini potatoes

SOLOMILLO DE TERNERA AL WHISKY **29,00€**

250 g de solomillo de ternera salteado con ajos y terminado al fuego con Jack Daniel’s
250 g of premium beef tenderloin sautéed with garlic and flambéed with Jack Daniel's whisky

PLUMA IBÉRICA **23,00€**

Pluma ibérica acompañada de suave puré de apionabo y un toque de chimichurri
Iberian pork “pluma” served with silky celeriac puree and a vibrant touch of chimichurri

SOLOMILLO IBÉRICO Y SALSA DE PIQUILLOS **24,00€**

Solomillo de cerdo ibérico, jamón y salsa de piquillos sobre patatas panaderas
Iberian pork tenderloin with cured ham and piquillo pepper sauce, served with baker’s potatoes

CABRITO DE MÁLAGA **24,00€**

Pierna de cabrito malagueño asado acompañado de patatas al romero
Roasted Malaga sucking goat leg served with rosemary potatoes

SALMÓN PICATA **21,00€**

Salmón plancheado acompañado de una suave salsa de mantequilla, alcaparras y patatitas
Grilled salmon served with a mild butter sauce, capers and potatoes

RODABALLO Y VERDURITAS **24,00€**

Rodaballo a la plancha con parmentier, crema de espinacas y verduritas baby
Grilled turbot with parmentier, spinach cream and baby vegetables

HAMBURGUESA DEL REY **18,00€**

150g de hamburguesa Angus con huevo, pepinillo, gouda, bacon, tomate y salsa “LCDR”
150g Angus burger with egg, pickle, gouda, bacon, tomato and “LCDR” sauce

WOK DE VERDURAS CON POLLO, TERNERA O LANGOSTINOS **18,00€**

Salteado de verduras frescas de Estepona en wok
Fresh vegetables from Estepona stir-fried in a wok style

NOODLES CON POLLO, TERNERA O LANGOSTINOS **18,00€**

Noodles salteados en salsa de inspiración asiática con verduras frescas
Noodles salteados en salsa de inspiración asiática con verduras frescas

CANELONES DE PATO Y FOIE **19,00€**

Canelones XL rellenos de pato y foie, gratinados con bechamel de PX y parmesano
XL Cannelloni stuffed with duck and foie gras, gratinated with PX béchamel and parmesanno

LA CARBONARA **18,00€**

Espaguetis frescos con carbonara de receta original
Fresh spaghetti with original recipe carbonara sauce with egg, parmesan and guanciale