

THE
ROYAL
FOOD - DRINK - RELAX



PESCADO Y MARISCO DE LA LONJA

SI TIENE ALERGIAS O REQUISITOS ESPECÍFICOS,
NOTIFIQUE A NUESTRO PERSONAL ANTES DE REALIZAR SU PEDIDO.

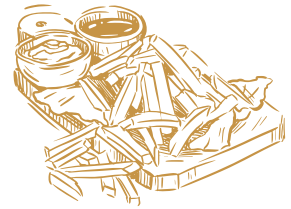
IF YOU HAVE ALLERGIES OR SPECIFIC REQUIREMENTS THEN
PLEASE NOTIFY OUR STAFF BEFORE PLACING YOUR ORDER.

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES OU DES BESOINS SPÉCIFIQUES,
VEUILLEZ EN INFORMER NOTRE PERSONNEL AVANT DE PASSER VOTRE COMMANDE.



THE ROYAL

FOOD - DRINK - RELAX



ENTRANTES

ZAMBURIÑAS - 6 UND	12.00
• SCALLOPS / COQUILLES SAINT-JACQUES	
PATATAS BRAVAS	6.90
• FRIED POTATOES / BRAVAS	
SALTEADO DE SETAS - TEMPORADA	7.90
• SAUTEED MUSHROOMS / CHAMPIGNONS SAUTÉS	
CARPACCIO DE BUEY	13.90
• BEEF CARPACCIO / CARPACCIO DE BOEUF	
LANGOSTINOS DE VINAROS	18.00
• VINAROS LANGOUSTINES / LANGOUSTINES VINAROS	
GAMBAS ROJAS	24.00
• RED PRAWNS / CREVETTES ROUGES	
GAMBAS AL AJILLO	13.90
• SIZZLING PRAWNS / CREVETTES À L'AIL	
POKE BOWL CON SALMÓN	13.90
• SALMON POKÉ BOWL / BOL DE POKÉ AVEC SAUMON	
MEJILLONES - VAPOR O MARINERA	9.00
• MUSSELS / MOULES	
JAMÓN IBÉRICO Y QUESO	14.90
• IBERIC HAM & CHEESE / JAMBON IBÉRIQUE ET FROMAGE	
POLLO CRUJIENTE	8.00
• CRISPY CHICKEN / POULET CROUSTILLANT	
FOIE GRAS CON MANZANA	14.90
• FOIE GRAS WITH APPLE / FOIE GRAS AVEC POMME	

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR	11.90
• CAESAR SALAD / SALADE CÉSAR	
ENSALADA DE QUESO DE CABRA	12.90
• GOAT CHEESE SALAD / SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE	
ENSALADA DE LANGOSTINOS	12.90
• LANGOUSTINE SALAD / SALADE DE CREVETTES	
ENSALADA CAPRESE	11.90
• CAPRESE SALAD / CAPRESE SALADE	

PRINCIPALES

CHULETÓN	26.00
• 30 DIAS MADURACIÓN	
• 30 DAY MATURED STEAK ON THE BONE	
• STEAK MATURE 30 JOURS SUR L'OS	
SOLOMILLO TERNERA	24.00
• CON PURÉ DE PATATA	
• FILET STEAK WITH CREAM POTATO	
• FILET DE BOEUF AVEC POMME DE TERRE	
MAGRET PATO	19.50
• MANZANA Y COULIS DE FRUTOS ROJOS	
• DUCK BREAST, APPLE AND RED FRUIT COULIS	
• MAGRET DE CANARD, POMMES COULIS DE FRUITS ROUGES	
PLUMA IBÉRICA	24.00
• SALSA PEDRO XIMENEZ Y SETAS	
• IBERIC PORK, PEDRO XIMENEZ JUS AND MUSHROOMS	
• PORC IBÉRIQUE, JUS DE PEDRO XIMENEZ ET CHAMPIGNONS	
HAMBURGUESA ANGUS	14.00
• CON PATATAS FRITAS	
• ANGUS BURGER WITH CHIPS	
• BURGER ANGUS AVEC FRITES	
FILETE LUBINA	18.00
• PURÉ DE GUISANTE Y BROCOLINI	
• SEABASS FILET WITH PEA PUREE & BROCOLINI	
• FILET DE BAR AVEC PURÉE DE POIS & BROCOLINI	
TATAKI ATUN ROJO	22.00
• COSTRA DE SEMILLAS DE SÉSAMO & VERDURAS VARIADAS	
• RED TUNA, SESAME SEED CRUST & ASSORTED VEGETABLES	
• THON ROUGE EN CROÛTE DE GRAINES DE SÉSAME AVEC LÉGUMES ASSORTIS	
PATA DE PULPO	22.00
• PATA DE PULPO (BRASA, GALLEGA O ALIOLI)	
• OCTOPUS LEG (BARBECUED, GALICIAN STYLE OR ALIOLI)	
• PATTE DE POULPE (GRILLÉ, GALICIEN OU AÏOLI)	
SEPIA	16.00
• SEPIA CON VERDURAS TEMPORADA	
• CUTTLEFISH WITH SEASONAL VEGETABLES	
• SEICHES AVEC LÉGUMES DE SAISON	
MICI	12.00
• MICI, PATATAS FRITAS Y MOSTAZA DULCE	
• MICI, HOME MADE CHIPS & SWEET MUSTARD	
• MICI, FRITES MAISON ET MOUTARDE DOUCE	



THE ROYAL

FOOD - DRINK - RELAX



PAELLAS

PAELLA MIXTA	15.00
• MIXED PAELLA / PAELLA MIXTE	
PAELLA MARINERA	15.00
• SEAFOOD PAELLA / PAELLA AU FRUITS DE MER	
ARROZ DEL SENYORET	18.00
• GENTLEMEN'S RICE / PAELLA DÉCORTIQUÉE	
ARROZ CON BOGAVANTE	25.00
• RICE WITH LOBSTER / RIZ AU HOMARD	
PAELLA VERDURA	13.00
• VEGETABLE PAELLA / PAELLA LÉGUMES	
FIDEUÁ	15.00
• FIDEUÁ / FIDEUÁ	

EL PRECIO ES POR PERSONA - MÍNIMO DE 2 PERSONAS

PRICE IS PER PERSON - MINIMUM OF 2 PEOPLE

LE PRIX EST PAR PERSONNE - MINIMUM DE 2 PERSONNES

COMBINADOS

FRITURA DE PESCADO	45.00
<small>PUEDA VARIAR SEGUN TEMPORADA</small>	
• BOQUERON, CHIPIRON, SALMONETE, LENGUADITO, CALAMAR, PELUDA	
• FRIED PLATTER - FRIED ANCHOVIS, BABY SQUID, RED MULLET, SOLE, SQUID, SCALDFISH	
• POISSON FRIT - BOQUERON, CHIPIRON, ROUGET, SOLE, CALAMAR, ÉCHAUDADE	
MARISCADA	65.00
<small>PUEDA VARIAR SEGUN TEMPORADA</small>	
• LANGOSTINO VINAROS, GAMBA ROJA, MEJILLONES, SEPIA, NAVAJAS, ZAMBURIÑAS, ALMEJAS	
• SEAFOOD PLATTER - VINAROS LANGOUSTINE, RED PRAWNS, MUSSELS, CUTTLEFISH, RAZOR CLAMS, SCALLOPS, CLAMS	
• MARISCADA - CREVETTES VINAROS, CREVETTES ROUGES, MOULES, SEICHES, COQUILLES SAINT-JACQUES, PÉTONCLES, PALOURDES	

MENU VEGANO



PATATAS BRAVAS	6.90
• FRIED POTATOES / BRAVAS	
SALTEADO DE SETAS - TEMPORADA	7.90
• CHAMPIÑONES SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL	
• SAUTEED MUSHROOMS WITH GARLIC AND PARSLEY	
• CHAMPIGNONS SAUTÉS À L'AIL ET AU PERSIL	
POKE BOWL	13.90
• ARROZ TERIYAKI, HEURA, AGUACATE, EDAMAME, MANGO	
• TERIYAKI RICE, HEURA, AVACADO, EDAMAME BEANS, MANGO	
• RIZ TERIYAKI, HEURA, AVOCAT, EDAMAME, MANGUE	
ENSALADA CÉSAR	11.90
• HEURA, LECHUGA Y MAYONESA VEGANA	
• CAESAR SALAD WITH HEURA, LETTUCE & VEGAN MAYONNAISE	
• SALADE CÉSAR AVEC HEURA, LAITUE ET MAYONNAISE VÉGÉTALIENNE	
SEITÁN	14.00
• SEITÁN CON VERDURAS DE TEMPORADA	
• SEITAN WITH SEASONAL VEGETABLES	
• SEITAN AUX LÉGUMES DE SAISON	
RISOTTO	12.90
• RISOTTO DE VERDURAS DE TEMPORADA	
• SEASONAL VEGETABLE RISOTTO	
• RISOTTO AUX LÉGUMES DE SAISON	
PAELLA VERDURA	13.00
• VEGETABLE PAELLA / PAELLA LÉGUMES	
• EL PRECIO ES POR PERSONA - MÍNIMO DE 2 PERSONAS	
• PRICE IS PER PERSON - MINIMUM OF 2 PEOPLE	
• LE PRIX EST PAR PERSONNE - MINIMUM DE 2 PERSONNES	
PAN, CON ALIOLI O TOMATE	2.00 / 4.00

POSTRES

TARTA DE QUESO
TIRAMISÙ
BROWNIE
PANNA COTTA

COULANT DE CHOCOLATE

• CHOCOLATE LAVA CAKE / GÂTEAU DE LAVE AU CHOCOLAT



PUDDING CHIA

• SEMILLAS DE CHIA, LECHE Y CREMA DE COCO Y FRUTA
• CHIA SEEDS, COCONUT MILK, COCONUT CREAM AND FRUIT
• GRAINES DE CHIA, LAIT DE COCO, CRÈME DE COCO ET FRUITS

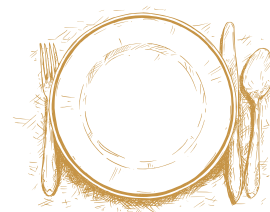


SORBETE / HELADOS VARIOS SABORES

• VARIOUS FLAVORS / DIVERSES SAVEURS



THE ROYAL



MENU DEL DIA

ENTRANTES

- 1 ENSALADA CÉSAR
 - CAESAR SALAD / SALADE CÉSAR
- 2 SALPICÓN DE MARISCO
 - SEAFOOD SALAD / SALADE DE FRUIT DE MER
- 3 PIRULETAS (LANGOSTINOS REBOZADOS)
 - LOLLIPOPS (BREADED PRAWNS) / SUCETTES (CREVETTES PANÉES)
- 4 CHIPIRONES FRITOS
 - FRIED BABY SQUID / CALAMAR FRIT
- 5 ANILLAS DE CALAMAR
 - SQUID RINGS IN BATTER / RONDELLES DE CALMAR
- 6 CANELONES AL ESTILO ROYAL
 - ROYAL STYLE CANELONES / GOUITTIÈRES DE STYLE ROYAL

POSTRES

- 1 POSTRE DEL DIA
 - DESSERT OF THE DAY / DESSERT DU JOUR
- 2 HELADO
 - ICE CREAM / GLACES
- 3 FRUTA
 - FRUIT / FRUIT

INC COPA DE VINO DE LA CASA, REFRESCO,
CERVENA, AGUA
(UNA BEBIDA POR PERSONA / POSTRE O CAFÉ)
LUNES - VIERNES MEDIO DIA

PRINCIPALES

- 1 DORADA AL HORNO
 - CON VERDURAS TEMPORADA
 - BAKED SEA BREAM WITH SEASONAL VEGETABLES
 - DAURADE AU FOUR AUX LÉGUMES DE SAISON
- 2 RAPE A LA MARINERA
 - CON VERDURAS TEMPORADA
 - MONKFISH WITH SEAFOOD SAUCE & SEASONAL VEGETABLES
 - LOTTE SAUCE FRUITS DE MER & LÉGUMES DE SAISON
- 3 ENTRECOT A LA BRASA
 - CON VERDURAS TEMPORADA
 - GRILLED ENTRECOTE STEAK WITH SEASONAL VEGETABLES
 - ENTRECÔTE GRILLÉE AUX LÉGUMES DE SAISON
- 4 CORDERO A BAJA COCCIÓN
 - CON SU SALSA
 - SLOW-COOKED LAMB WITH ITS OWN SAUCE
 - AGNEAU MIJOTÉ AVEC SA PROPRE SAUCE
- 5 CARILLERA DE TERNERA AL HORNO
 - CON DEMIGLACE DE VERDURAS
 - BAKED BEEF CHEEK WITH VEGETABLE DEMIGLACE
 - JOUE DE BŒUF AU FOUR AVEC DEMI-GLACE DE LÉGUMES
- 6 TALLARINES BOLOÑESA
 - TAGLIATELLE BOLOGNESE
 - TAGLIATELLES À LA BOLOGNAISE
- 7 TALLARINES NEGROS AL FRUTTI DE MARE
 - BLACK NOODLES WITH SEAFOOD
 - NOUILLES NOIRES AUX FRUTTI DE MARE
- 8 RAVIOLES CON CREMA DE SALMÓN
 - RAVIOLI WITH SALMON CREAM
 - RAVIOLIS À LA CRÈME DE SAUMON
- 9 RAVIOLES CARBONARA
 - CARBONARA RAVIOLI
 - RAVIOLI CARBONARA

16.50€



THE ROYAL



MENU DE ARROZ

ENTRANTES

ENSALADA DE NARANJA
ORANGE SALAD / SALADE D'ORANGES

MEJILLONES

MUSSELS / MOULES

BOQUERONES

FRIED ANCHOVIES / ANCHOIS FRITS

PAELLAS

PAELLA MIXTA
MIXED PAELLA / PAELLA MIXTE

ARROZ DEL SENYORET
GENTLEMEN'S RICE / PAELLA DÉCORTIQUÉE

PAELLA VERDURA
VEGETABLE PAELLA / PAELLA LÉGUMES

POSTRES

POSTRE DEL DIA Y BEBIDA
DESSERT OF THE DAY AND DRINK / DESSERT DU JOUR ET BOIRE

EL PRECIO ES POR PERSONA - MÍNIMO DE 2 PERSONAS
PRICE IS PER PERSON - MINIMUM OF 2 PEOPLE
LE PRIX EST PAR PERSONNE - MINIMUM DE 2 PERSONNES

-DISPONIBLE DE LUNES A DOMINGO AL MEDIO DIA-
-AVAILABLE MONDAY TO SUNDAY AT MID DAY-
-DISPONIBLE DU LUNDI AU DIMANCHE EN MILIEU DE JOURNÉE-

30€



THE ROYAL

FOOD - DRINK - RELAX



COCTELES

TIRAMISÙ MARTINI	7.00
• BAILEYS, CÁFE, SIROPE DE TIRAMISÙ, VODKA	
STRAWBERRY CHEESECAKE	7.00
• VODKA, VANILLA, SIROPE DE FRESA, NATA	
RAINFOREST FIZZ	7.00
• HEDRICKS AMAZONIA, PINA, SIROPE AZUCAR, LIMA Y TONICA	
DIABLO MARGARITA	7.00
• TEQUILA, SIROPE AZUCAR, LIMA Y VINO TINTO	
CAIPIRIÑA	7.00
• CACHACA, SIROPE AZUCAR, LIMA	
MOJITO	7.00
• BACARDI, SIROPE MOJITO, SPRITE, LIMA Y MENTA	
SEX ON THE BEACH	7.00
• VODKA, PECHE, ZUMO NARANJA, ZUMO ARANDANAS, SIROPE MELOCOTON	
BELLINI / ROSSINI	7.00
• PROSECCO Y MELOCOTON / FRESA	

REFRESCOS

COCA COLA	2.20
• NORMAL, ZERO	
FANTA	2.20
• LIMON, NARANJA	
AQUARIUS	2.60
• LIMON, NARANJA	
NESTEA	2.60
• LIMON, MARACUYA	
ZUMOS	2.00
• NARANJA, PIÑA, MELOCOTON	
TÓNICA	2.20
• NORMAL, BERRY, YUZU	
BITTER	2.00
• BITTER ROYAL	
AGUA	2.00
• SIN GAS, CON GAS	

SANGRÍA

SANGRÍA- COPA	3.50
TINTO VERANO - COPA	3.00
SANGRÍA - JARRA	16.00
TINTO VERANO - JARRA	14.00
SANGRÍA DE CAVA - JARRA	18.00

CERVEZA

BARRIL	3.20 / 2.20 / 2.00
• GALICIA / GALICIA 1906 / GROLSCH RADDLER	
CERVEZA EMBOTELLADA	2.20
• GALICIA 0.0, GALICIA TOSTADA 0.0, ESTRELLA DAMM, TURIA.	

LA BARRA

GINEBRA	RON
• PUERTO DE INDIAS, SEAGRAMS, BEEFEATER, BOMBAY, HENDRICKS	• CALCIQUE, BRUGAL, BARCELO, BACARDI
WHISKY	COÑAC
• JACK DANIELS, JB, BALENTINES, JONNY WALKER, CHARDU	• TERRY, HENNESSY, COURVOISIER
• PRECIO POR CHUPITO / COPA / CUBATA	OTRO
3.00 / 3.50 / 4.00 / 4.50 / 5.00 / 7.00 / 8.00	• BAILEYS, PONCHE, LICOR DE ARROZ, LICOR DE HIERBAS



THE ROYAL


FOOD - DRINK - RELAX



... VINO BLANCO ...

	DESCOMUNAL	14.00
	• D.O.CA. RUEDA (100% VERDEJO)	
	MASSALUCA BLANCO	17.00
	• D.O. TERRA ALTA (GARNACHA BLANCA, MACABEO)	
	AGNÚS MALVASIA	17.00
	• D.O.CA RIOJA (100% MALVASIA)	
	RAIMNAT CHARDONNAY	18.00
	• D.O. COSTERS DEL SEGRE (100% CHARDONNAY)	
	EL NOVIO PERFECTO	18.00
	• D.O. VALENCIA (MOSCATEL Y VIURA)	
	FULGET	18.00
	• D.O. RIAS BAIXAS (100% ALBARIÑO)	
	PAGO DE MOTA	17.00
	• V.T. CASTILLA Y LEÓN (100% CHARDONNAY)	
	PAMPANO SEMIDULCE	17.00
	• D.O. RUEDA (100% VERDEJO)	
	MARILUNA BLANCO	16.00
	• D.O. VALENCIA (VERDEJO Y MACABEO)	
	ROYAL BLANCO	12.00
	• VIURA	

... VINO ROSADO ...

	OCHOA LÁGRIMA	16.00
	• D.O. NAVARRA (GARNACHA, MERLOT Y CABERNET SAUVIGNON)	
	SIERRA CANTABRIA	17.00
	• D.O.CA RIOJA (VIURA, GARNACHA Y TEMPRANILLO)	
	LA NOVIA IDEAL	16.00
	• D.O. VALENCIA (100% BOBAL)	

... VINO TINTO ...

	LABRAZ	14.00
	• D.O.CA RIOJA (100% TEMPRANILLO)	
	PIEROLA CRIANZA	18.00
	• D.O.CA RIOJA (100% TEMPRANILLO)	
	TRASLASCUESTAS ROBLE	18.00
	• D.O. RIBERA DE DUERO (100% TINTA FINA)	
	EL PRIMER BESO	22.00
	• D.O. RIBERA DEL DUERO (TEMPRANILLO, TINTA FINA Y TINTA DE TORO)	
	MASSALUCA TINTO	16.00
	• D.O. TERRA ALTA (CARIÑENA Y GARNACHA NEGRA)	
	BLAU	17.00
	• D.O. MONTSANT (CARIÑENA, SYRAH Y GARNACHA)	
	ENATE CABERNET MERLOT	18.00
	• D.O. SOMONTANO (CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT)	
	PARAJES CABRIEL	16.00
	• D.O. UTIEL - REQUENA (100% BOBAL)	
	ROYAL TINTO	12.00
	• TEMPRANILLO	

... CAVA ...

	RAIMIAT CIM TURO	22.00
	• CHARDONNAY Y PINOT NOIR	
	PASIÓN CUVÉE ROSADO	19.00
	• VALENCIA (PINOT NOIR Y GARNACHA)	
	ASTRO MEDITERRANEO	16.00
	• D.O. VALENCIA (100% MOSCATEL)	