



EL REY

Entrantes

STARTERS

YY GUACAMOLE CLASICO 13,00€ Guacamole tradicional preparado con aguacates seleccionados acompañado de tostadas de maíz.

Traditional guacamole prepared with selected avocados, accompanied by corn tostadas.

GUACAMOLE CON CHICHARRONES 15,00€


Guacamole tradicional preparado con chicharrones, servido con torreznos de soria y acompañado con tostadas de maíz.

Traditional guacamole prepared with pork rinds, served with Soria pork rinds and accompanied with corn tostadas.

 **TOSTADA VUELVE A LA VIDA 9,00€**

 **Uno de los platos más famosos de las playas de México. Cocktail a base de tomate, langostino, mejillón, pulpo y pico de gallo, servido sobre una tostada de maiz amarillo.**

One of the most famous dishes from Mexico's beaches. A cocktail made with tomato, shrimp, mussels, octopus, and pico de gallo, served on a yellow corn tostada.

 **TOSTADA DE HONGOS 8,00€** Tostada de maíz amarilla servida con frijoles refritos y una mezcla de setas shiitake, shimeji y champiñón guisados en una salsa verde casera, chiffonade de lechuga y rabanitos

Yellow corn tostada served with refried beans and a mix of shiitake, shimeji, and button mushrooms stewed in a homemade green sauce, chiffonade lettuce, and radishes.

 **FLAUTAS DE POLLO 9,00€** Crujientes tortillas de maíz rellenas de pollo de campo desmenuzado, servidas con una salsa cremosa de aguacate y acompañadas de juliana de lechuga y rabanitos y queso fresco.

Crispy corn tortillas filled with shredded free-range chicken, served with a creamy avocado sauce and accompanied by julienned lettuce, radishes, and queso fresco.

YY *Puedes solicitar este plato con Opción Vegana
You can request this dish with a Vegan Option.*

 **CHILAQUILES VERDES CON HUEVO FRITO 8,00€**

 **Plato típico Mexicano, a base de totopos salteados en salsa verde casera, crema agria, cebolla tierna y huevo frito.**



A typical Mexican dish made with tortilla chips sautéed in homemade green sauce, sour cream, spring onion, and a fried egg.

 **NACHOS ANAYA 16.00**

Crujientes totopos de maíz caseros servidos con salsa cheddar, chilli con carne, crema agria, salsa de aguacate, mayonesa de chipotle y jalapeños.

Crispy homemade corn tortilla chips served with cheddar sauce, chili con carne, sour cream, avocado salsa, chipotle mayonnaise, and jalapeños.

*Puedes solicitar este plato con Opción Vegetariana con carne de soja
You can request this dish with a Vegetarian Option with soy meat.*

 **TLAYUDA 15.00**

Enorme tortilla de maíz dorada, untada de frijol refrito, servida con chorizo, pico de gallo, queso fresco y aguacate.

A huge golden corn tortilla spread with refried beans, served with chorizo, pico de gallo, and fresh avocado.

*Puedes solicitar este plato con Opción Vegetariana con chorizo de soja
You can request this dish with a Vegetarian Option with soy-based chorizo.*

 **MEJILLONES A CHIPOTLE 12.00€**

 **Mejillones cocinados en su propio jugo con un toque de vino blanco, chipotle y crème fraîche.**


Mussels cooked in their own juices with a touch of white wine, chipotle, and crème fraîche.

 **CEVICHE DE CORVINA 19,00€**

 **Fresco ceviche tradicional de corvina y aguacate aliñado al momento con un toque de jalapeño y acompañado de tostadas de maíz**


Fresh traditional sea bass and avocado ceviche, freshly seasoned with a touch of jalapeño and served with corn tortilla chips.

 **COCKTAIL VUELVE A LA VIDA 16,00€**

 **Cocktail típico de las playas de México, pulpo, mejillón y langostino servido con una salsa de tomate especiado y aguacate con un toque picante, acompañada de galletas saladas.**

A typical Mexican beach cocktail: octopus, mussels, and shrimp served with a spicy tomato and avocado sauce, accompanied by crackers.

 **ENSALADA CESAR 9.00**



 **La clásica ensalada César creada en Tijuana, México. Lechuga romana, aliñada con aderezo Cesar casero, pechuga de pollo a la plancha, totopos y parmesano.**


The classic Caesar salad created in Tijuana, Mexico. Romaine lettuce dressed with homemade Caesar dressing, grilled chicken breast, tortilla chips, and Parmesan cheese.

Principales MAIN COURSES

 **ENMOLADAS VEGETARIANAS 16.00€**
 **Riquísimas enmoladas de berenjena asada, garbanzo refrito y soja texturizada bañadas con mole poblano caseras servidas con crema agria.** Delicious enmoladas with roasted eggplant, refried chickpeas, and textured soy sauce, topped with homemade poblano mole, served with sour cream.



 *Puedes solicitar este plato con Opción Vegana You can request this dish with a Vegan Option.*

 **ENCHILADAS VERDES DE HEURA 16.00€**
 **Enchiladas verdes rellenas de un guiso de heura, servidas con salsa verde, queso fresco y crema agria.** Green enchiladas stuffed with a heura stew, served with green sauce, fresh cheese, and sour cream.



 *Puedes solicitar este plato con Opción Vegana You can request this dish with a Vegan Option.*

 **MOLE VERDE DE VEGETALES 16.00€**
 **Mole verde casero, acompañado de verduras de temporada, arroz blanco y tortillas.** Homemade green mole, accompanied by seasonal vegetables, white rice, and tortillas.

 **PESCADO A LA VERACRUZANA 21.00€**
 **Lomo de corvina fresca cocinada en una deliciosa salsa Veracruzana con olivas, almendras, guindillas, alcaparras y patatas baby** Fresh sea bass loin cooked in a delicious Veracruz sauce with olives, almonds, chili peppers, capers, and baby potatoes.

 **PARGO ZARANDEADO 19.00€**
 **Jugoso pargo rojo bañado en adobo casero de chiles, servido con guacamole, arroz, xnipec y tortillas.** Succulent red snapper smothered in homemade chili marinade, served with guacamole, rice, xnipec, and tortillas.

 **ALAMBRE DE LANGOSTINOS 18.00€**
Brochetas de langostinos y vegetales adobados servidos con guacamole y sus tortillas de maíz. Shrimp and marinated vegetable skewers served with guacamole and corn tortillas.

 **PECHUGA DE POLLO CON ADOBO DE CHIPOTLE Y CHILE GUAJILLO 16€**
 **Jugosa pechuga de pollo adobada en una mezcla de chile chipotle, soja y guajillo. Acompañado de arroz, pico de gallo y frijoles refritos.** Juicy chicken breast marinated in a blend of chipotle chile, soy sauce, and guajillo chile. Served with rice, pico de gallo, and refried beans.



ASADO DE PUERCO 18.00€

Plato típico del norte de México, utilizado para las grandes celebraciones en los pueblos y ranchos. Este guiso de cerdo cocinado a fuego lento con un adobo de chile ancho acompañado de arroz y frijoles refritos, nos llena la panza y nos alegra el alma.

A typical dish from northern Mexico, used for large celebrations in towns and ranches. This slow-cooked pork stew with an ancho chile marinade, accompanied by rice and refried beans, fills the stomach and warms the soul.



BURRITO DE POLLO 16.00€



Tortilla de harina casera, rellena de jugosa pechuga de pollo adobada con varios chiles, acompañado de guacamole, queso gouda, cebolla asada y frijol refrito.

Delicious homemade flour tortilla, hand-made, filled with juicy chicken breast marinated in various chiles, accompanied by guacamole, Gouda cheese, grilled onions, and refried beans.



ENCHILADAS VERDES 16,00€

Tortillas de maíz rellenas de pollo de corral deshebrado, en salsa verde, con queso y crema agria.

Corn tortillas filled with shredded free range chicken, in green sauce topped with cheese and sour cream.



JARRETE DE CORDERO 28,00€



Jarrete de cordero marinada en adobo, servida con salsa de cacahuete y chile guajillo, acompañada de guacamole y ensalada de brotes, patata paja y alcaparras.

Lamb shank cooked in its own juices with an ancho and pasilla chile marinade, served with chipotle-sautéed baby potatoes and pico de gallo.

CARNITAS ESTILO MICHOACAN 28.00€

(Para Compartir)

Jugosas carnitas de cerdo cocinadas en su propio jugo, servidas en hoja de plátano, acompañadas de frijoles refritos y tortillas de maíz. 6 unidades.



Succulent pork carnitas cooked in their own juices, served in a banana leaf with refried beans and corn tortillas. 6 Pieces.

Tacos

Tres tortillas de maíz cubiertas de nuestras mejores recetas y regadas por las salsas más deliciosas. **Three corn tortillas, our best recipes and a drizzle of our top sauces!**

 **TACOS GOBERNADOR 15.00€**

 **Jugosos tacos de langostinos adobados con pimiento asado y queso gouda 3 uds.**

  Juicy marinated shrimp tacos with roasted peppers and Gouda cheese (3 pieces).

 **TACOS DE PAPA Y CHORIZO VEGANO 13.00€**

Ricos tacos de papa machacada y chorizo de soja servidos con cebolla, cilantro y aguacate.

Delicious mashed potato and soy chorizo tacos served with onion, cilantro, and avocado.

TACOS DE BIRRIA 18.00€

Tacos de succulenta Birria de cordero servidos con jardín de cebolla y cilantro y acompañado de su propio consomé. Succulent lamb birria tacos served with onion and cilantro garnish and accompanied by their own broth.

TACOS AL PASTOR 14€


Buenísimos tacos de carne al pastor servidos con piña asada, jardín de cebolla y cilantro y lima. Delicious al pastor beef tacos served with grilled pineapple, onion garnish, cilantro, and lime.

TACOS DE COCHINITA PIBIL 13€

Riquísimos tacos de cochinita al pibil clásica, servidos con cebolla Xnipec, jardín de cebolla y cilantro y lima. Delicious classic cochinita pibil tacos, served with Xnipec onions, onion garnish, cilantro, and lime.

*Pa' los
Chamacos* FOR THE KIDS

 **QUESADILLA DE POLLO 8,00€**

 **Tortilla de harina de trigo rellena de pollo de corral deshebrado y queso.** Wheat flour tortilla filled with shredded free range chicken and cheese.

FILETE DE POLLO 9,00€

Pechuga de pollo de corral a la plancha con arroz.

Grilled free-range chicken breast accompanied with rice.

Postres

HOMEMADE DESSERTS




 **FLAN DE MAÍZ 6.00€**

 **Cremoso flan de maíz casero acompañado de crema de leche.**

Creamy homemade corn flan served with heavy cream

 **TARTA DE QUESO 7.00€**

 **Riquísima tarta de queso casera con galleta de coco y coulis de mango**

   Delicious homemade cheesecake with coconut biscuit and mango coulis

HELADO VEGANO ARTESANO DE MANGO Y MARACUYÁ 6.00€

Artisan Vegan Mango and Passion Fruit Ice Cream

 **TARTA DE 3 LECHE 7.00€**

 **Tarta tradicional mexicana de meloso bizcocho de vainilla y 3 tipos de leche**

Traditional Mexican cake with a creamy vanilla sponge cake and three types of milk

 **CAMPECHANA 6.00€**

 **Hojaldre relleno de helado de vainilla artesano bañado con dulce de leche.**

Puff pastry filled with homemade vanilla ice cream and topped with dulce de leche.