

◆ ◆
EL REY

ENTRADAS /
PARA COMPARTILHAR

PICHANGA	\$7.900
<i>Queijo, abacate, salame, língua e conservas</i>	
CRUDO	\$11.900
<i>Filé mignon com tempero tradicional e charqui (carne seca chilena)</i>	
CROQUETES DE CORDEIRO	\$9.900
<i>Três croquetes com molho tzatziki</i>	
GRAVLAX	\$11.900
<i>Salmão sobre batatas crocantes com molho de iogurte e pepino</i>	
TIRADITO DE BONITO	\$9.900
<i>Fatias finas de bonito com molho de jalapeño</i>	
LINGUIÇA DE SANGUE COM FAVAS	\$9.500
<i>Salteada com alho, hortelã e sementes de erva-doce + 2 torradas</i>	
LÍNGUA AO MOLHO DE NOZES	\$8.900
<i>Fatias finas de língua com molho de nozes e berinjela em conserva</i>	
COUVE-DE-BRUXELAS FRITA	\$6.000
<i>Couve-de-bruxelas temperada com vinagre de maçã picante</i>	
BATATAS RECHEADAS	\$6.500
<i>Duas batatas recheadas com queijo + "chanchito en piedra" (molho chileno de tomate e pimenta)</i>	
EMPANADAS FRITAS	\$1.900
<i>Uma unidade, recheio de carne ou queijo</i>	
SOPA DO DIA	\$6.000
ACOMPANHAMENTOS	
<i>Batatas fritas da casa</i>	\$4.000
<i>Arroz</i>	\$3.800
<i>Salada verde</i>	\$3.500

PRATOS PRINCIPAIS

FILÉ / GRATIN DAUPHINOIS	\$21.900
<i>Corte bovino de 225 g com molho demi-glace e gratinado de batatas ao forno</i>	
RABO DE BOI / ORZO	\$19.900
<i>Medalhão de rabo de boi desfiado com orzo e pesto de rúcula e hortelã</i>	
PLATEADA / BATATAS FRITAS	\$18.900
<i>Generoso corte bovino cozido por 36 horas com batatas fritas caseiras</i>	
FLAT IRON / RATATOUILLE	\$17.900
<i>Corte de acém grelhado com ensopado de tomate, berinjela, abobrinha e pimentão</i>	
BISTECA DE PORCO / COUVE-FLOR	\$16.900
<i>225 g de porco com osso, purê de couve-flor assada e avelãs chilenas</i>	
COELHO À SIDRA / MAÇÃ	\$18.900
<i>Lombo de coelho preparado com sidra e bacon grelhado, com purê de maçã assada</i>	
SALMÃO / ERVA-DOCE	\$16.900
<i>220 g de salmão do Atlântico grelhado com purê de erva-doce e erva-doce confitada</i>	
RAVIÓLI DE CARANGUEJO	\$16.900
<i>Três ravióli grandes recheados com caranguejo ao molho bisque</i>	
FRICASSÊ	\$14.900
<i>Prato vegetariano com cogumelos, batatas fritas, pão frito, ervilhas e ovo</i>	
FRANGO AO LIMÃO / ASPARGOS	\$15.900
<i>Coxa e peito com molho de limão e aspargos salteados</i>	

◆ ◆
EL REY

SALADAS

\$9.900

CAESAR DE FRANGO

Folhas verdes com frango, molho de abacate, sementes de abóbora, parmesão e croutons

SALMÃO DEFUMADO

Batatinhas, pepino, folhas verdes, abacate e molho de iogurte com endro

VEGETARIANA

Grãos, sementes, folhas verdes e molho de gengibre

SOBREMESAS

\$5.500

PROFITEROLES

Feitos com massa choux e creme diplomata

GALETTE DES ROIS

Tradicional sobremesa normanda de massa folhada e pasta de amêndoas

SORVETES

Avelã, pistache, castanha e lúcumas

TORTA DE MAÇÃ CRUMBLE

Acompanhada de uma bola de sorvete

FLAN

CHEESECAKE

BOLO DE CHOCOLATE

"MATILDA"

SANDUÍCHES

\$9.900 · Pão: Marraqueta, Frica ou de Forma

LÍNGUA

150 g de língua bovina, tomate, pimenta e maionese caseira

CHURRASCO ITALIANO

150 g de carne grelhada, abacate, tomate e maionese caseira

BARROS LUCO

150 g de carne grelhada e queijo derretido

CAFÉS ESPECIAIS

Espresso	\$2.900	Flat white	\$3.600
Americano	\$2.900	Chocolate	\$4.200
Ristretto	\$2.900	Chá / infusão	\$3.000
Lungo	\$2.900	Irish coffee	\$6.000
Macchiato	\$3.000	Chai latte	\$3.900
Cappuccino	\$3.600	Matcha latte	\$4.000
Cappumoka	\$3.800		
Latte	\$3.900	*Leite extra	\$900
Latte Moka	\$4.400	*Leite de aveia	\$900
		*Leite de amêndoas	\$900