



— COCKTAILS —

<b>Dry Martini</b>	10,00
Ginebra y Vermouth Blanco Seco	
<b>Bloody Mary</b>	10,00
Zumode Tomate, Vodka, Zumode limón, Salsas Perrin's y Tabasco, Sal y Pimienta	
<b>San Francisco</b>	10,00
Zumos de Naranja, Limón, Piña y Granadina	
<b>White Lady</b>	10,00
Ginebra, Cointreau, Zumode Limón y Clara de Huevo	
<b>Americano</b>	10,00
Vermouth, Campari, Soda	
<b>Daiquiri</b>	10,00
Ron Blanco, Zumode limón, Azúcar	
<b>Mojito</b>	10,00
Ron Blanco, Zumode Limón, Azúcar, Angostura, Soda, Yerbabuena	
<b>Caipiriña</b>	10,00
Cachaça, Zumode Limón, Azúcar, Angostura, Soda	
<b>Margarita</b>	10,00
Tequila, Triple seco, Limón exprimido	
<b>Piña Colada</b>	10,00
Ron Blanco, Piña Colada, Leche de Coco	
<b>Tequila Sunrise</b>	10,00
Tequila Blanco, Zumode Naranja, Granadina	
<b>2121</b>	10,00
Ron Miel, Zumode Naranja, Lima	



*Café Royalty*

www.caferoyalty.com info@caferoyalty.com +34 956 078 065  
Plaza de Candelaria / Esquina Obispo Urquinaona 11003 Cádiz



## Historia del Cafe Royalty

Es el único gran café romántico histórico conservado en Andalucía y posiblemente en toda España. Sus ricas pinturas de artistas de renombre como Felipe Abarzuza, su carpintería artesanal de época y sus escayolas recubiertas de pan de oro fino, junto al mobiliario de principios del siglo XX, no dejan indiferente al visitante.

El Café Royalty se exhibe orgulloso en esta encantadora plaza del Cádiz más antiguo, la Plaza Candelaria, antigua Plaza Emilio Castelar (la que vio nacer a quien le diera su nombre y llegara a ser presidente del Estado Español en 1873), emblemático y elegante espacio muy visitado en la época por la alta burguesía gaditana.

El empresario gaditano Gómez Doreé abre sus puertas en 1912, festejando el centenario de Las Cortes de Cádiz de 1812. Gracias a su suntuosa decoración, exquisitos productos, su servicio esmerado y conciertos todas las noches, se convierte rápidamente en el café más visitado de la ciudad. Literatos, intelectuales, políticos, músicos y artistas hacen del café un espacio con un ambiente variopinto y único. A él acuden figuras internacionales tan ilustres como el gran compositor gaditano Manuel de Falla, quien deleitó al público con sus conciertos.

En los años treinta, en vísperas de la Guerra Civil española, Café Royalty decide cerrar sus puertas. Ya en la postguerra de los años cuarenta, se convierte en almacén y poco después en bazar, comenzando su decadencia y quedando en el olvido durante las siguientes siete décadas.

En el año 2008, Ricardo de la Serna Viguera y su mujer Ana Dolores Martín Fernández, compran el establecimiento y deciden restaurarlo minuciosamente, para devolverle el esplendor de antaño y recuperan la marca Café Royalty. La familia de la Serna Martín, después de una meticulosa investigación, reúne a un grupo de artistas y restauradores, que emplean las mismas técnicas y materiales que se usaban a principios de siglo XX. Llevan a cabo un largo proceso de restauración, siendo siempre fieles a la Historia, y cuidando hasta el último detalle la decoración original de 1912.

El Café Royalty, en el año 2012 y en pleno Bicentenario de Las Cortes de Cádiz, reabre sus puertas a todos los gaditanos y visitantes de la ciudad, con la intención de volver a ser un símbolo de calidad y armonía para sus clientes, tal y como lo fue cien años atrás.



## History of Cafe Royalty

Cafe Royalty is the only historically preserved grand romantic cafe in Andalusia and probably in all of Spain. Its rich paintings by well known Spanish artists such as Felipe Abarzuza, beautifully handcrafted carpentry from the era, and gold leaf plaster details together with early 20th century furnishings, will no doubt capture the attention of all its patrons.

It is proudly situated in the old quarter of Cádiz, the enchanting Plaza Candelaria previously the Emilio Castelar Plaza (former Spanish president of 1873, and his place of birth). This emblematic and elegant spot was in its day very popular with the city's high society.

Local entrepreneur Gomez Doree, inaugurates the Cafe in 1912 in celebration of Las Cortes de Cádiz one hundred year anniversary. Thanks to its lavish decor, exquisite products, excellent service and nightly concerts, it rapidly becomes the most frequented cafe in Cádiz. Renowned writers, intellectuals, politicians, musicians and artists turn the cafe into a spot brimming with a unique and diverse atmosphere. It is visited by illustrious international figures such as the great local composer, Manuel de Falla, who delighted customers with his concerts.

In the 1930's, just prior to the Spanish Civil War, Cafe Royalty decides to close its doors. Then in the postwar 1940's it becomes a warehouse and shortly thereafter a bazaar. This was the start of its decline and impending fall into oblivion for the next seven decades.

In 2008 Ricardo de la Serna Viguera and his wife Ana Dolores Martín Fernández, purchase the establishment and decide to meticulously restore it back to its splendor, recovering the Cafe Royalty brand. After a thorough investigation the de la Serna Martín family brings together a group of artists and professional restorers, who apply the same techniques and materials used in the turn of the 20th century. They carry out a long process of restoration staying true to the cafe's history, with the utmost care and detail of the original decoration from 1912.

In 2012, in midst of Las Cortes de Cádiz two hundred year anniversary, The Cafe Royalty reopens its doors to the city's locals and visitors, with the intention of renewing a symbol of harmonious quality, just as it was a century ago

## MERIENDA TEA TIME



### TARTAS CASERAS HOMEMADE CAKES

<b>Tarta de Linz - Linz Cake</b> Nueces y Confitura De Moras <i>Walnuts and Blackberries Confit</i>	6,50
<b>Tarta de Nueces - Walnut Cake</b> Con Nata y Vainilla Bourbon <i>with Whipped Cream and Vanilla Bourbon</i>	6,50
<b>Tarta Chocolate Ganache</b> <b>Ganache Chocolate Cake</b> Bizcocho de Cacao y Almendras con Chocolate Belga <i>Almonds and Cocoa with Belgian Chocolate</i>	6,50
<b>Tarta de Manzana - Apple Strudel</b> Famoso Strudel de Viena <i>Famous Strudel from Vienna</i>	6,50
<b>Tarta Chocolate Sacher</b> <b>Sacher Chocolate Cake</b> Famosa Receta de Austria, 1832 <i>Famous Recipe from Austria, 1832</i>	6,50
<b>Tarta de Grosella - Grosella Cake</b> Almendras, Grosellas Rojas y Negras con Merengue <i>Almonds, Red and Black Gooseberries and Meringue Top</i>	6,50
<b>Tarta Bombón - Bombon Cake</b> Vainilla Bourbon, Avellanas, Chocolate Belga, Mousse de Caramelo y Merengue <i>Vanilla Bourbon, Hazelnuts, Belgian Chocolate, Caramelized Mousse, and Meringue Top</i>	6,50
<b>Tarta de Queso Nueva York</b> <b>New York Cheesecake</b>	6,50
<b>Tarta de Limón - Lemon Cake</b> Limón con Merengue y Vainilla Bourbon <i>Lemon with Meringue Top and Vanilla Bourbon</i>	6,50

### MERIENDA ROYALTY CHOCOLATE AND SWEET

<b>Chocolate a la Taza Hot Chocolate</b>	4,50
<i>-Chocolate Elaborado con la Mejor Selección de Cacao de Alta Calidad y Leche Fresca-</i>	
<i>-Made with the Best Selection of High Quality Cocoa and Fresh Milk-</i>	
<b>Picatostes Gaditanos</b>	6,50
<b>Picatostes (Deep Fried Bread)</b>	9,00
<i>-Antigua Receta Recuperada de Cádiz-</i>	
<i>-Old Traditional Recipe from Cádiz-</i>	

### TORTITAS ANTONIA ANTONIA'S PANCAKES

<b>Tortita Royalty</b>	9,00
<i>Artesana con Huevo, Harina, Arándano, Plátano y Chocolate. Con Sirope de Arce</i>	
<b>Royalty Pancakes - Homemade with Eggs, Flour, Blueberry, Banana and Chocolate. With Maple Syrup</b>	
<b>Tortita Tradicional</b>	7,00
<i>Artesana con Huevo y Harina. Con Sirope De Arce</i>	
<b>Plain Traditional Pancakes</b>	
<i>Homemade with Eggs and Flour. With Maple Syrup</i>	

MERIENDA  
TEA TIME



CAFÉ  
COFFEE

-Café 100% Natural Con Tueste Artesano-  
-Made with 100% Natural Ground Coffee-

Café Sólo Solo Espresso	2,50
Café Cortado <i>Coffee Espresso with a Dash of Milk</i>	3,00
Café Con Leche <i>White Coffee</i>	3,50
Carajillo <i>Coffee with a Dash of Brandy</i>	4,00
Capuccino / Vienés <i>Cappuccino / Viennese</i>	4,50
Café Frapé (Frio) <i>Frapuccino Coffee (cold)</i>	5,00
Caramel Macchiato <i>Caramel Macchiato</i>	5,50
Café Macchiato <i>Caffè Macchiato</i>	5,00
Café Irlandés <i>Irish Coffee</i>	7,50
Café Bombón	4,50

TÉ & INFUSIONES  
TEA & INFUSIONS

Té Verde <i>Green tea</i>	3,50
<i>Moruno hierbabuena Moroccan Mint</i>	
Té Rojo <i>Bolay tea</i>	3,50
Té Negro <i>Black Tea</i>	3,50
Té Everest, Frio con Manzana	5,00
<i>Everest tea, Cold with Apple</i>	
Rooibos <i>Rooibos</i>	3,50
Manzanilla <i>Chamomile</i>	3,50
Poleo <i>Pennyroyal tea</i>	3,50

Surtido de Pastas de Té	1/2	Docena
<i>Assorted tea biscuits</i>	5,00	9,00

TOSTADAS  
TOAST

Media <i>One Slice</i>	3,00
Entera <i>Two Slice</i>	4,00
<i>-con Tomate, Aceite, Mantequilla, Confitura, Miel-</i> <i>-with Tomato, Olive Oil, Butter, Jam, Honey-</i>	
Media Especial <i>One Special Slice</i>	4,00
Entera Especial <i>Two Special Slices</i>	5,00
<i>-con Jamón Serrano, Jamón York-</i> <i>-with Cured Ham or Cooked Ham-</i>	
Croissant de Mantequilla Casera	4,00
<i>Homemade Butter Croissant</i>	

-Desayunos- Breakfast-

Desayuno Continental / Continental Breakfast

9,50

Café, Leche, Chocolate Caliente o Colacao  
Zumo a Elegir (Naranja, Piña, Melocotón)  
Pan y Bollería. Mermelada, Mantequilla o Aceite de Oliva Virgen Extra

*Coffee, Milk, Hot Chocolate*  
*Juice of your Choice (Orange, Pineapple, Peach)*  
*Bread and Croissant. Mermelade, Butter or Extra Virgen Olive Oil*

Desayuno Andaluz / Andalusian Breakfast

11,00

Café, Leche, Chocolate Caliente o Colacao  
Zumo a Elegir (Naranja, Piña, Melocotón)  
Rebanada de Pan de Pueblo con Tomate,  
Jamón Ibérico y Aceite de Oliva Virgen Extra

*Coffee, Milk, Hot Chocolate*  
*Juice of your Choice (Orange, Pineapple, Peach)*  
*Toasted Tomato Bread, Iberian Ham and Extra Virgen Olive Oil*

Desayuno Americano / American Breakfast

20,00

Café, Leche o Té. Zumo a Elegir (Naranja, Piña, Melocotón)  
Pan, Bollería. Mermeladas y Mantequilla  
Huevos a Elegir (Revueltos, Fritos, Estrellados, al Espejo, Benedictinos,  
Pasados por Agua). Bacon Y Salchichas. Tortitas con Nata con Sirope de Arce

*Coffee, Milk. Juice of your Choice (Orange, Pineapple, Peach)*  
*Bread, Croissant. Mermelade and Butter*  
*Eggs of your Choice (Scrambled, Fried, Benedict, Boiled). Bacon and Sausages*  
*Homemade Traditional Pancakes with Maple Syrup*

Desayuno Royalty Brunch / Royalty Breakfast - Brunch

24,00

Café, Leche, Té o Chocolate Caliente. Zumo a Elegir (Naranja, Piña, Melocotón)  
Yogurt y Ensalada de Fruta de Temporada  
Pan, Bollería, Mermeladas y Mantequilla o Aceite de Oliva Virgen Extra  
Huevos a Elegir (Revueltos, Fritos, Estrellados, al Espejo,  
Benedictinos, Pasados por Agua) Salmón, Jamón York o Ibérico, Bacon y Salchichas  
Tortitas con Nata Royalty (Arándanos, Plátano y Chocolate) con Sirope de Arce  
Copa de Cava de la Casa

*Coffee, Milk, Tea or Hot Chocolate. Juice of Your Choice (Orange, Pineapple, Peach)*  
*Yoghurt and Seasonal Fruit Salad*  
*Bread, Croissant. Mermelade and Butter or Extra Virgen Olive Oil*  
*Eggs of your Choice (Scrambled, Fried, Benedict, Boiled)*  
*Salmon, Ham (Sweet or Iberian), Bacon and Sausages*  
*Homemade Royalty Pancakes (Blueberries, Banana and Chocolate) with Maple Syrup*  
*Glass of Champagne / Cava*



## GRANIZADAS / FROZEN JUICES

SÓLO EN TEMPORADA / ONLY AVAILABLE IN SEASON



<b>Limón</b> <i>Lemon</i>	4,50
<b>Naranja</b> <i>Orange</i>	4,50
<b>Fresa</b> <i>Strawberry</i>	4,50
<b>Melocotón</b> <i>Peach</i>	4,50
<b>Kiwi</b> <i>Kiwi</i>	4,50
<b>Melón</b> <i>Melon</i>	4,50
<b>Sandía</b> <i>Watermelon</i>	4,50
<b>Piña</b> <i>Pineapple</i>	4,50
<b>Mango</b> <i>Mango</i>	4,50

### Copa Granizada Royalty

3 Sabores de Frutas Combinados a Elección

*Royalty Frozen Juice Cup*  
*3 Mixed Flavors of Your Choice*

7,00



## BEBIDAS / BEVERAGES



### GIN

Citadelle	11,00
Martin Miller	10,00
Bulldog	10,00
Hendrick's	10,00
Puerto de Indias	10,00
Rives	8,00
Rives Especial	10,00
Larios	8,00
Larios 12	10,00
London N° 1	10,00
Bombay Sapphire	9,00
Beefeater	8,00
Mombasa	9,00
Gordons	8,00
Tanqueray	8,00
Suplemento Tónica Premium	2,00

### VODKA

Grey Goose	12,00
Smirnoff	8,00
Vodka Caramelo	8,00
Stolichnaya	8,00
Absolut	8,00

### BRANDY/COÑAC

Hennessy	15,00
Armagnac	11,00
Carlos I	9,00
Cardenal Mendoza	9,00
Magno	8,00

### TEQUILA

Tequila Sorel	7,00
Tequila Cuervo	8,00

### ANISADOS

Ponche	6,00
Anís Dulce (La Castellana)	6,00
Anís Seco (Machaquito)	6,00

### RON

Zacapa	14,00
Barceló Imperial	10,00
Havanna 7	10,00
Havanna 5	9,00
Havana 3	8,00
Bacardi	8,00
Legendario	8,00
Brugal	8,00
Barceló	8,00
Pampero	8,00
Matusalem	8,00

### WHISKY

Lagavulin	14,00
J&B 15	14,00
Glenfiddisch 12	11,00
Johnnie Walker Negro ( <i>Black Label</i> )	11,00
Cardhu	11,00
Glenrothes	11,00
Chivas 12	11,00
Jack Daniels	9,00
Jameson	9,00
J&B	8,00
Whitelabel	8,00
Ballantines	8,00
Cutty Sark	8,00
Johnnie Walker Rojo ( <i>Red Label</i> )	8,00
Four Rouses	8,00

### LICORES

Tía María	6,00
Ruavieja Hierbas	6,00
Café Ruavieja	6,00
Pacharán	6,00
Limoncello	6,00
Cointreau	6,00
Amaretto	6,00
Malibú	6,00
Drambuie	6,00
Frangelico	6,00
Baileys	6,00
Miura "Licor de Guindas"	6,00
Licores sin Alcohol	4,00
Licores de Fruta	4,00

— BEBIDAS / BEVERAGES —



SIN ALCOHOL / NON ALCOHOLIC

Agua mineral 1/2 L (Natural Water)	3,50
Agua mineral 1 L (Natural Water)	5,50
Refrescos	3,50
Tónica Premium	3,50
Zumo de Naranja 100% Natural	4,50
Zumo Botella	3,00

APERITIVOS / APPETIZER

Vermouth Blanco	5,00
Vermouth Rojo	6,00
Bitter Kas	3,50
Campari	5,00
Pernod	5,00

CERVEZAS / BEER

Cruzcampo	3,50
Heineken	4,00
Cerveza Sin (0% alcohol)	3,50
Maier (Cádiz)	4,50
Guinness	4,50
Clara	3,00

VINOS / WINE

Copa Fino - Manzanilla	3,00
Copa de Amontillado, Oloroso, Pedro Ximenez	3,00
Copa de Moscatel, Oporto	3,00
Copa Blanco de Mesa	3,50
Copa Tinto de Mesa	4,00
Tinto Verano	4,50
Sangría Casera en Jarra 1L	15,00

CHAMPAGNE / CAVA

Moët & Chandon 375 ml	68,00
Moët & Chandon 750 ml	95,00
Cava Benjamín Codorniu 200 ml	7,50
Copa Cava / Glass	4,50

Todos los precios son en euros e incluyen I.V.A./All Prices Are in Euro, VAT included.



HELADOS ARTESANOS  
HOME MADE NATURAL ICE CREAM  
SÓLO EN TEMPORADA / ONLY AVAILABLE IN SEASON

**Un Sabor / Cucurucho de Barquillo /**

*One Flavor Sugar Cone* 4,50

Cualquier Sabor de Helado de Crema o Sorbete de Fruta Natural  
*Choose Any Ice Cream Flavor or Natural Fruit Sorbet*

**Copa Dos Sabores / Double Flavor Cup**

Con Nata Montada, Galleta y Barquillo 6,50  
*Served with Whipped Cream and Wafer*

**Copa Tres Sabores / Triple Flavor Cup**

Con Nata Montada, Galleta y Barquillo 8,00  
*Served with Whipped Cream and Wafer*

**Copa Royalty / Royalty Cup**

3 Sabores de Helado, Galleta, Caramelo, Tocinillo De Cielo, 9,00  
Frutos Secos y Fruta Fresca de Temporada con Nata Montada  
*3 Flavors Served with Caramel, Tocinillo de Cielo, Nuts,  
Fresh Seasonal Fruits, Whipped Cream and Wafer*

**Batido de Helado Artesano / Icecream Milkshake**

Elaborado con Leche Fresca y Helado Artesano 5,50  
de la Casa y Nata Montada  
*Made with Home Made Icecream, Fresh Milk and Whipped Cream*

**Batido de Helado Royalty / Royalty Milkshake**

Tamaño Grande y Mezcla de Hasta 3 Sabores a Elegir 7,50  
*Large Size Milkshake of 3 Different Flavors*



Todos los precios son en euros e incluyen I.V.A./All Prices Are in Euro, VAT included.

# TAPAS

FRIAS / COLD

<b>Ensaladilla de Langostinos y Ventresca de Atún</b> <i>Prawn Salad</i>	6.50
<b>Patatas Aliñadas Royalty con Filete de Melva</b> <i>Potatoes and Royalty Seasoned, with Tuna Fillet</i>	6.50
<b>Paté de Cabracho Casero</b> <i>Fish Cabracho Pate</i>	4.50
<b>Copa de Salmorejo Cordobés con Huevo Duro y Jamón Ibérico</b> <i>Salmorejo with Boiled Egg and Iberian Ham</i>	7,50
<b>Mi-Cuit de Pato con Tierra especiada con Regañas y Mermelada de Higos</b> <i>Homemade Duck Paté Mi-cuit with Fig Mermelade</i>	8.50
<b>Roast-Beef con Crema de Anchoas y Alcaparras</b> <i>Roast-Beef with Anchovy Creamy Sauce and Capers</i>	7.50

## CALIENTES/WARM

<b>Surtido de Quesos Tres Texturas (Queso azul, Edam y Crujiente de Cabra)</b> <i>Assortment of Cheese (Blue Cheese, Edam, Crispy Goat)</i>	6.50
<b>Tortillita de Camarones</b> <i>Baby Shrimp Fried Omelettes (Famous tapa in Cádiz)</i>	5.00
<b>Croquetas de Aguacate y Salmón (4 uds)</b> <i>Croquettes Avocado and Salmon</i>	5.50
<b>Copa de Huevo Poché con Cremoso de Patata Trufada y Habitas con Jamón</b> <i>Poached Benedict Egg with Truffled Creamy Potato, Baby Beans and Iberian Ham</i>	12,50
<b>Bacalao gratinado con Alioli de Ajo Negro, con Pisto y Bimi</b> <i>Cod Fish, Gratin with Black Garlic Alioli Sauce, Pisto and Bimi Vegetable</i>	8.50
<b>Albóndigas de Pescado de Roca en salsa de Curry Rojo con Arroz Thai</b> <i>Fish Meatballs in a Curry Red Sauce with Thai Rice</i>	7.50
<b>Cazón en Adobo</b> <i>Marinated white Fried Fish</i>	6.00
<b>Carrillada Glaseada en su Jugo con Patatas</b> <i>Glazed Iberian Pork Stew, with Potatos</i>	7.50
<b>Brocheta de Ternera de Retinto con Mini-milhoja de Verduras</b> <i>Retinto Beef Brochette with Vegetable Millefeuille.</i>	7.50

Servicio de mesa: 1,50 - Table Service: 1,50 - Todos los precios son en euros e incluyen I.V.A./All Prices Are in Euro, VAT included.

www.caferoyalty.com | info@caferoyalty.com | +34 956 078 065 | Plaza de Candelaria / esquina Obispo Urquinaona, 11003 Cádiz

## APERITIVOS — APPETIZER

	1/2	R
<b>Jamón Ibérico de Bellota (100 grs)</b>	16,00	27,00
<i>Iberian Ham</i>		
<b>Anchoas Caseras de Santoña en Aceite de Oliva Virgen Extra</b>	14,00	23,00
<i>Homemade Cantabrian Anchovies in Extra Virgin Oliva Oil</i>		
<b>Queso Payoyo de Oveja (120 grs)</b>	10,00	19,00
<i>Payoyo Sheep Cheese</i>		

### - Ensaladas - Salads -

<b>CÉSAR</b>	14,50
<i>con Suprema de Pollo, Bacon Crujiente, Parmesano y Crutones</i>	
<i>Chicken Supreme, Crispy Bacon, Parmesan Cheese and Croutons</i>	

<b>GOYA</b>	16,50
<i>Ensalada Verde con Ventresca de Atún, Tomate Cherry y Brotes de Cebolleta</i>	
<i>Green Salad with Supreme Tuna Fillets, Cherry Tomato and Chive Shoots</i>	

### - Sandwiches - Sandwiches -

Realizados con Pan Tramezzini.  
Acompañados de Patatas Fritas Naturales  
-with Tramezzini Sliced Bread.  
Served with Homemade Potato Chips-

<b>Sándwich Royalty</b>	12,50
<i>Royalty Sandwich con Suprema de Pollo, Ensalada, Bacon, Huevo with Chicken Supreme, Salad, Bacon and Eggs</i>	

## SOPAS/SOUPS

<b>Salmorejo Cordobés con Huevo Duro y Jamón Ibérico</b>	12,50
<i>Salmorejo with Boiled Egg and Iberian Ham</i>	
<b>Gazpacho Andaluz con Langostino y Guarnición</b>	12,50
<i>Andalusian Gazpacho with Prawn and Garniture</i>	

<b>Hamburguesa de Ternera de Retinto con Queso, Lechuga, Tomate y Bacon.</b>	14,50
<i>Servido con Patatas Fritas Caseras</i>	
<i>Hamburger (Made of Premium Beef) Cheese, Lettuce, Tomato and Bacon. Served with Homemade French Fries</i>	

<b>Lasaña de Carne con Bechamel y Queso Parmesano Gratinado</b>	13,00
<i>Meat Lasagna with Bechamel and Parmesan Cheese Gratin</i>	
<b>Milanesa de Pollo con Patatas Fritas Caseras</b>	12,50
<i>Chicken Breast Fried In Breadcrumbs with Homemade French Fries</i>	

Servicio de mesa: 1,50 - Table Service: 1,50 - Todos los precios son en euros e incluyen I.V.A./All Prices Are in Euro, VAT included.