



**Restaurante Café Royalty,
historia y gastronomía como excelencia**



Un café con la historia

En pleno Centenario de la Constitución de 1812, Cádiz vivió la apertura de un singular espacio que no tardaría en hacerse de los más conocidos de la ciudad. Justo un siglo después, en este caso en el Bicentenario de La Pepa, el Café Royalty regresó a la vida. Lo hizo como una fuerte apuesta por el patrimonio, la historia y la gastronomía. Hoy es el único café romántico de Andalucía y único de su estilo en España, un lugar genuino y singular.

Envuelta en el Desastre de 1898, en la pérdida del comercio con las Indias, en la burguesía venida a menos; Cádiz comienza el siglo XX con una nueva esperanza. Se acerca 1912 y la ciudad ve la necesidad de celebrar el centenario de uno de los hitos históricos nacionales más importantes: la primera carta magna española, la Constitución de 1812 y sus Cortes. La ciudad emprende la preparación para las efemérides de la mano del alcalde Cayetano del Toro y su transformación urbanística, la de mayor calado del siglo recién comenzado. Desaparecen las murallas, se

levantan monumentos y museos. Justo en ese 1912, la iniciativa privada se suma también al aniversario. El empresario gaditano Gómez Doreé abre las puertas de un singular café, en la esquina de la plaza de la



Candelaria con la calle Obispo Urquinaona. Doreé apela al recuerdo de esos famosos cafés que a finales del XVIII y principios del siglo XIX reunían a lo más granado de la sociedad burguesa gaditana. Espacios en los que las tertulias trataban asuntos políticos, económicos comerciales.

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



Yeserías, colores, solería, pinturas murales y mobiliarios han sido restaurados y recreado siguiendo los criterios artísticos del espacio.



único. A él acuden figuras internacionales tan ilustres como el gran compositor gaditano Manuel de Falla, quien deleito al público con sus conciertos. De hecho, es posible que el primero de estos conciertos se celebrara en tan singular espacio, ya que se sabe que fue en un establecimiento de la plaza de la Candelaria.

En los años treinta, en vísperas de la Guerra Civil española, el Café Royal 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, la familia De la Serna Martín compra el establecimiento y decide restaurarlo. Lo hacen con criterios históricos-artísticos y con un último objetivo no tan distinto al que movió a Gómez Doreé: recuperar el lujo de los antiguos cafés. Para ello, junto al amor al patrimonio y la historia gaditana; se plantea un Royalty que recupere ese trato exquisito que lo caracterizaba. Eso, sumado a una cuidada oferta gastronómica de restaurante, cafetería y tapería crean una oferta de ocio y gastronomía novedosa y basada en

la excelencia, dirigida a gaditanos y foráneos.

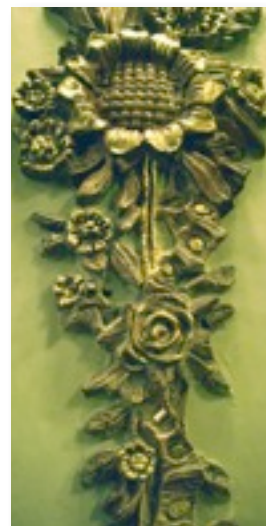
Un espacio único

A principios del siglo XX, la familia Doreé entiende que su apuesta por el café y las tertulias debe estar pareja de un cuidado entorno. Para ello, conciben una cuidada decoración al gusto estético de la época. Surge así un establecimiento singular, hoy el único de estas características que se conserva en toda Andalucía. Después de una intensa restauración, en la actualidad luce con esplendor su patrimonio, de diversos estilos artísticos.

Así, de los interiores, destaca la decoración neobarroca que lucen muros, arcos, columnas y techos. Las yeserías policromadas y cubiertas de pan de oro dibujan motivos vegetales, molduras de espejos, pilastras con capiteles de orden corintio y galerías con motivos vegetales y angelotes. En la parte baja de los muros, maderas marmorizadas trazan zócalos, molduras y la parte baja de las pilastras. En sus

techos, destaca la decoración pictórica, enmarcada por yeserías. Sobresaliente es el caso del lienzo atribuido a la escuela de Felipe Abárzuza, afamado pintor gaditano de principios del siglo XX, que decoró pictóricamente espacios como el techo del Gran Teatro Falla, la capilla del Sagrario de San Antonio o la capilla del Hospital de Mujeres. Este era una de las pocas pinturas que se conservaban del anterior Royalty. El resto de pinturas que en la actualidad decoran el café fueron adquiridas en un anticuario de Sanlúcar o pintados por Nicolás Luca de Tena.

Siguiendo las corrientes artísticas del momento, la cafetería se completa con otras piezas y elementos decorativos comprados por la actual propiedad. Así, por ejemplo el mostrador procede de un antiguo estanco de la calle Ancha de Cádiz, originario a su vez de una antigua farmacia. Tanto el propio mostrador como la estantería han sido restaurados y adaptados a su nuevo uso. De destacar es también la vitrina de



bronce y cristal en estilo Art Nouveau, de los mismos años y procedente de Argentina o la caja registradora datada en 1912 y realizada en Ohio y adquirida en Nueva York. También se adquirieron, en este caso en Inglaterra, los tiradores de bronce y los cristales al ácido de las puertas de acceso y que proceden de un hotel de Londres. Cornucopias, cocteleras o soperas de plata también fueron compradas para recuperar el ambiente y la decoración de este genuino café.

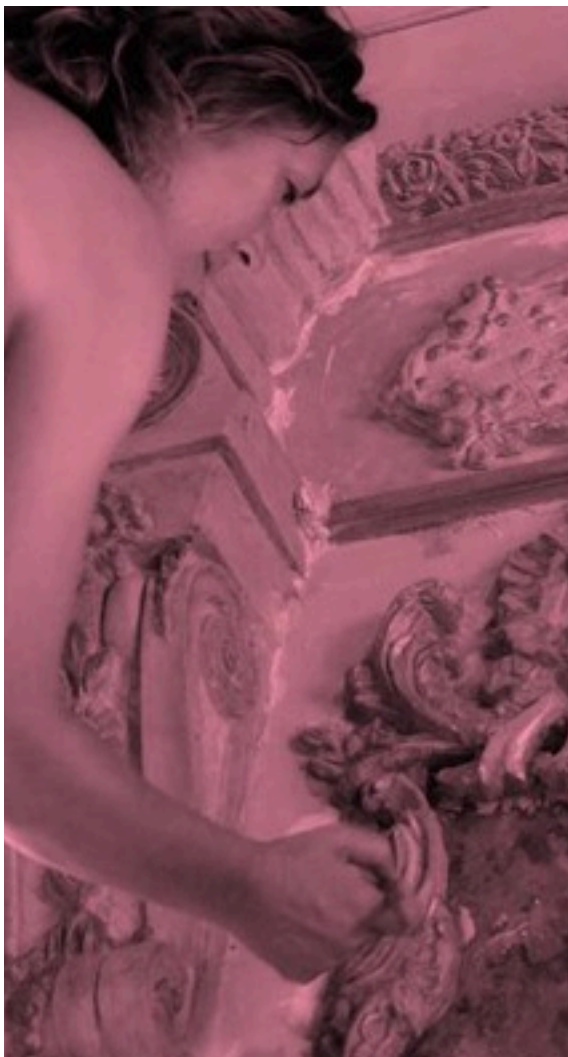
La decoración se completó con el diseño de las mesas, sillas, butacas y sofás. Así, las mesas están realizadas en estilo Imperio, con tapas de caoba o mármol y los butacones y sofás fueron realizados en terciopelo.

Una restauración singular

Para poder llevar a cabo esta cuidada restauración, la propiedad optó por seguir seguir criterios históricos artísticos. Así, 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 del 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 grupo multidisciplinar de historiadores, restauradores y decoradores intenta recuperar el antiguo Royalty. Lo hacen partiendo de una delicada situación. Y es que el patrimonio que se conservaba en el local se encontraba en un delicado estado de conservación y en grave riesgo de desaparecer. Así, los elementos

decorativos conservados, tales como yeserías, espejos o galerías estaban ocultos tras estanterías de un antiguo bazar o falsos techos; con pérdidas y oscurecidos por la acción del polvo y la humedad. La intervención se centró en restaurar cuidadosamente todos estos elementos y reintegrar las faltas. Para ello, se optó por una restauración en estilo que recuperó todas las piezas originales y recreó con los mismos materiales y técnicas la decoración en aquellas zonas desaparecidas. Se siguió, por tanto, el esquema compositivo que dibujaban las yeserías para cubrir dichas faltas, se marmolizaron zonas que ya estaban perdidas o las nuevas contraventanas. Para la recuperación del patrimonio en las lagunas existentes, se empleó también la documentación gráfica que existía del Café Royalty.





Buen servicio y patrimonio van de la mano en un restaurante-café único. A la derecha, el lienzo atribuido al pintor gaditano Felipe Abárzuza



Se intentó también recuperar los colores y calidades originales, en el caso que fue posible. Por ello, se eliminaron repintes para descubrir los colores originales del café: tonos verdosos y terrosos. Dado que la losería hidráulica estaba altamente deteriorada, el celo por la recuperación histórica llevó a la propiedad a adquirir loseria de mármol de finales del siglo XIX y procedente de otra finca. Conservando las losas hidráulicas en buen estado y con las antiguas piezas de mármol adquiridas se recrean los nuevos suelos. Durante los trabajos de restauración, en el hueco entre los espejos y los muros se encontraron trozos de hojas de periódico de 1912, lo que hace pensar que el Café abrió en ese año, ya que además el interés de la familia Doreé era abrir para el Centenario de las Cortes de Cádiz

Las fechas claves

1912

La familia Gómez Doreé abre el Café Royalty en la esquina de la plaza de Candelaria

1935

Pese a convertirse en punto clave de la vida social, se pierde la pista en la Guerra Civil.

2008

La familia De la Serna adquiere el establecimiento y comienza una laboriosa restauración

2012

Cien años después el Royalty abre sus puertas apostando por el buen servicio y la calidades

La documentación gráfica fue también fundamental para recuperar los exteriores, totalmente perdidos. Así, se adquirió un rótulo y vitrinas de exterior de principios de siglo que se restauraron y adaptaron a su nuevo uso. En la fachada, se aplicaron morteros de cal, siguiendo fielmente los métodos criterios que se usaban anteriormente en las fachadas gaditanas. Así, tras la preparación con morteros en color bermellón, se grabó sobre él, el dibujo de los sillares con motivos ornamentales. También se recuperó el antiguo rótulo del chaflán de la esquina en un trabajo cuidadoso y artesanal que ocupó más de tres años.

Así, después de un intenso proceso de restauración que se alarga desde la compra del local en 2008, el Café Royalty reabre sus puertas en septiembre de 2012.



Royalty para todos los gustos

A la oferta artística y patrimonial se suma el servicio esmerado del Royalty de restaurante, cafetería o tappería. Para ello, una carta variada y con productos de primera calidad hace las delicias de todos los públicos.

Un total de 15 personas velan porque en el Café Royalty no falte de nada. No es para menos, se desviven por atender a los clientes que en horario ininterrumpido desde las 9 de la mañana a la medianoche visitan la esquina de la plaza Candelaria. Horas en las que disfrutar del servicio de cafetería, restaurante y tappería en una cocina que no cierra.

De su restaurante destaca una oferta caracterizada por la calidad y la frescura. Es el caso de platos

como la brocheta de langostinos con vieiras, el gazpacho con langostinos o el salmorejo con jamón ibérico como entrantes. De platos, son especialidades de la casa el solomillo de retinto, el cochinillo, el excelente paté de cabracho, el foie de pato con trufa natural, la ventresca de atún rojo de almadraba, el tataki de atún rojo y el sashimi de atún rojo. Por último, su tappería no desmerece con su ensaladilla de pulpo, las croquetas de aguacate y salmón, las ensaladas, o la hamburguesa gourmet de Retinto, entre otras especialidades demandadas.

La exquisita repostería, pastas, macarrons, tartas, helados, granizados naturales y cócteles convierten a la cafetería del Royalty en la mejor opción de la

mañana, la tarde o la noche. El leimotiv del establecimiento se ha cuidado con mimo: el mejor café realizado en una cafetera también patrimonial, ya que se trata de una máquina del primer tercio del siglo XX que elabora cafés con la mejor materia prima. Entre las especialidades de la cafetería destacan las crepes, el dulce Royalty o los picatostes, una receta tradicional gaditana recuperada. Y es que si hay algo que caracterice al Royalty es la exitosa combinación entre tradición, modernidad y, ante todo, calidad.

En definitiva, todo un deleite para los sentidos en el que calidad, buen servicio, gastronomía y patrimonio se dan la mano en una combinación con nombre propio Royalty.





Café Royalty

Plaza de Candelaria S/N

956 078 065

www.caferoyalty.com

@CafeRoyalty

www.facebook.com/CafeRoyalty

Contacto:

Jesús A. Cañas

Responsable de Comunicación

669 408 707

comunicación@caferoyalty.com



En Cádiz, a 3 de junio de 2013