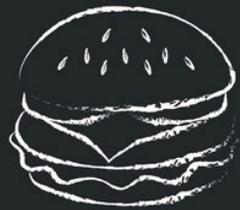




PLAÇA DEL CAMP, 5, 08022,
SARRIÀ - SANT GERVASI
BARCELONA
TELF. 93 254 73 93



LA ROYALE



NUESTRA FILOSOFÍA.

Todo empezó con un sueño...

Un día, Albert citó a su amigo Javier para comentarle que quería abrir un restaurante, una de esas asignaturas pendientes. Para ello, necesitaba un socio en el que confiase ciegamente y allí, en el sofá de su casa, cerveza en mano, se empezó a forjar la idea. No tardaron en empezar a hablar de una de sus pasiones, la hamburguesa, e hicieron un recorrido por las mejores hamburgueserías de Chicago, NY, Londres, Berlín... y llegaron a una conclusión: no hay hamburgueserías que traten su producto desde un punto de vista estrictamente gourmet.

Javier no dudó en contactar con su buen amigo Paco Pérez, chef reconocido con cinco estrellas Michelin, para crear La Royale (2011), la primera prestigiosa hamburguesería de autor en la ciudad condal. Gracias a la constancia y del buen hacer a lo largo de estos años, la Royale ha sido premiada con distintos reconocimientos tales como 'La mejor hamburguesería de Barcelona', avalado por el programa Joc de Cartes TV3.

Detrás de cada detalle hay una historia que contar. La Royale te hace sentir en un entorno de aventura y aviación para poder recorrer el mundo en busca de combinaciones únicas autóctonas de cada lugar, así cómo también su propio maridaje con Gin Tonic; idea que fue pionera des de los inicios con el reconocido mixólogo Manel Vehí.

A mediados del 2020, la empresa recluta a una joven pareja para ofrecer un aire de frescura a la consolidada imagen que brinda La Royale: Judit y Sergi. Ella, la directora de la orquesta. Licenciada en ADE y con una genética familiar que procede de la restauración desde muchos años atrás. Llegada del restaurante l'Éggs by Paco Pérez, donde se formó en la dirección de un restaurante de puertas para adentro. Él, a los fogones. Formado en el actual mejor restaurante del Mundo (Disfrutar ***) y con un amplio recorrido en distintas cocinas como Oriol Balaguer, Le Cinq, Hotel Arts o incluso cocinero privado del primer equipo del F.C. Barcelona.

Ambos con un proyecto en común, conservar el legado de La Royale como la mejor hamburguesería de Autor de la ciudad condal, y dar a conocer el lugar a quien todavía no haya tenido la oportunidad de probarlo.

LA ROYALE 1

(sentados)

ENTRANTES (A COMPARTIR)

Nachos con queso cheddar y guacamole
Alitas de pollo con soja, miel y mirin
Las Bravas de Bruno

NUESTRAS BURGUERS (1 A ESCOGER)

AMERICANA, vaca añeja, queso cheddar, lechuga, tomate, ketchup
L'EMPORDÀ, vaca añeja, queso Mahón, mayonesa de queso, setas
THE ANIMALS, vaca añeja, bacon, queso cheddar, salsa especial, aros
de cebolla en tempura
Selección de patatas fritas (a compartir)

MUNDO DULCE (1 A ESCOGER)

Brownie con cremoso de chocolate blanco
Cheesecake con coulis de frutos rojos

BODEGA

Vino Blanco, D.O. Rueda
Vino Tinto, D.O. Ribera del Duero
-1 botella cada 3 pax-
ó
Dos cañas 25cl ó dos refrescos

PVP 36€/ persona (IVA incluido)
(Gin Tonic Premium + 8,00€)

Consulte con nosotros
cualquier cambio en el
menú

@laroyalebcn

LA ROYALE 2

(sentados)

ENTRANTES (A COMPARTIR)

Nachos con queso cheddar y guacamole
Alitas de pollo con soja, miel y mirin
Ensalada de Gogollos con ventresca de atún

NUESTRAS BURGUERS (1 A ESCOGER)

ROYALE PREMIUM, 220g wagyu-añeja, queso azul Stilton, lechuga romana, cebolla caramelizada, pepinillo, salsa Royale
ROYALE CAFE DE PARÍS, 220g wagyu-añeja, salsa Café de París
GP MONZA 2.0., vaca añeja, straciatella de burrata, mortadela de Bologna, mayonesa de aceituna kalamata, rúcula, pistachos

Selección de patatas fritas (a compartir)

MUNDO DULCE

Surtido de Postres a compartir
(Brownie, Cheesecake, Lempon Pie y Tatín de Manzana)

BODEGA

Vino Blanco, D.O. Rueda
Vino Tinto, D.O. Ribera del Duero
-1 botella cada 3 pax-

ó

Dos cañas 25cl ó dos refrescos

Aguas y cafés o infusiones

PVP 42€/ persona (IVA incluido)
(Gin Tonic Premium + 8,00€)

Consulte con nosotros
cualquier cambio en el
menú

@laroyalebcn

LA ROYALE PICA PICA

(sentados o tipo cóctel)

ENTRANTES (A COMPARTIR)

Ensaladilla Rusa

Las Bravas de Bruno

Croquetas de Rustido

Alitas de pollo

Rollitos de Primavera

Nachos con guacamole y crema de cheddar

Rabas de pollo con rebozado de kikos y mayonesa chipotle

NUESTRAS MINI BURGUERS

AMERICANA, vaca añeja, queso cheddar, lechuga, tomate, ketchup

LEMPORDÀ, vaca añeja, queso Mahón, mayonesa de queso, setas

MUNDO DULCE

Surtido de Postres a compartir

(Brownie, Cheesecake, Lempon Pie y Tatín de Manzana)

BODEGA

Vino Blanco, D.O. Rueda

Vino Tinto, D.O. Ribera del Duero

-1 botella cada 3 pax-

ó

Dos cañas 25cl ó dos refrescos

Aguas y cafés o infusiones

PVP 45€/ persona (IVA incluido)

(Gin Tonic Premium + 8,00€)

Consulte con nosotros
cualquier cambio en el
menú

@laroyalebcn

CONDICIONES GENERALES

- Menús sentados a partir de 8 comensales, tipo cóctel a partir de 20 comensales mediante exclusiva parcial o total del espacio.
- La confirmación del número definitivo de comensales se estipulará dependiendo del tipo de evento. Pasada la fecha, las cancelaciones tendrán una penalización de la parte proporcional a la paga y señal.
- Indicar intolerancias y/o alergias como máximo 72h antes del evento, así como el nombre del comensal, la hamburguesa escogida, el punto de la carne deseado entre: poco hecha, al punto o hecha, y el postre (aplica para menú 1 y menú 2).
Ej: Judit, The Animals, poco hecha, Brownie.
- El consumo extra se añadirá a la cuenta al finalizar el evento.
- Ofrecemos el servicio adicional de artistas musicales y magos para hacer actuaciones en directo. Otros servicios, consultar.
- Forma de pago: 50% a la aceptación del presupuesto. El resto, el mismo día del evento.
- El restaurante dispone de cinco espacios. Se podrá escoger en función de la disponibilidad del restaurante y de la capacidad:
Europa: mesa imperial privada hasta 14 comensales.
América: dos mesas hasta 20 comensales.
Ásia: mesa L hasta 18 comensales.
África: dos mesas hasta 18 comensales.
Oceanía: dos mesas hasta 14 comensales.
- Capacidad máxima para reservar la exclusiva total: 50 personas. Consultar condiciones.

¡Gracias por confiar en nosotros!



ÁFRICA



EUROPA



ÁSIA



AMÉRICA



OCEANÍA