







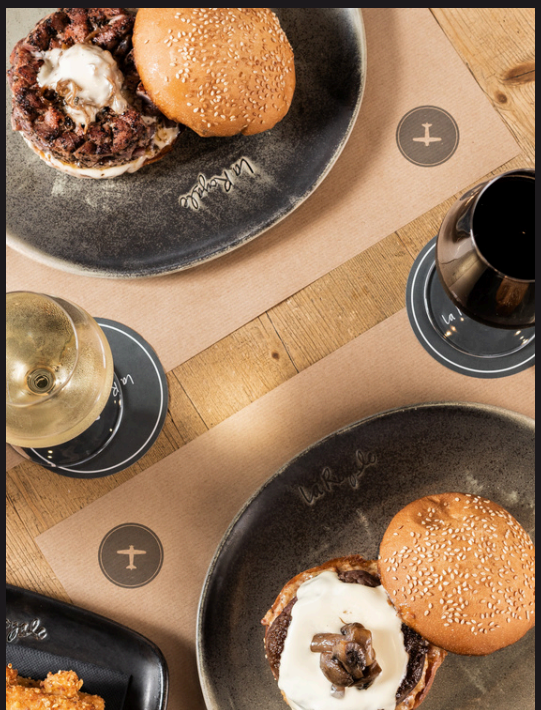
PLAÇA DEL CAMP, 5, 08022,
SARRIÀ - SANT GERVASI
BARCELONA
TELF. 93 254 73 93

LA ROYALE

@laroyalebcn









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 enfoque verdaderamente gourmet.

Javier, sin pensarlo, contactó a su buen amigo Paco Pérez, chef reconocido con cinco estrellas Michelin, para colaborar en la creación de La Royale (2011), la primera hamburguesería de autor de prestigio en Barcelona. Gracias a la dedicación y al excelente trabajo realizado al largo de los años, la Royale ha recibido numerosos premios y reconocimientos, entre ellos, el título de 'La mejor hamburguesería de Barcelona', otorgado por el programa Joc de Cartes TV3 (2019).

Cada detalle de La Royale cuenta una historia. Su ambiente, inspirado en la aventura y la aviación, te invita a viajar por el mundo y descubrir combinaciones únicas y autóctonas de cada lugar. Además, su innovador maridaje con gin tonics, una idea pionera desde sus inicios en colaboración con el reconocido mixólogo Manel Vehí, ha sido uno de los sellos distintivos del lugar.

A mediados de 2020, la empresa incorporó a una joven pareja con el propósito de aportar aire fresco a la consolidada imagen de La Royale: Judit y Sergi. Ella, la directora de orquesta, es licenciada en Organización de Eventos y heredera de una larga tradición familiar ligada a la restauración. Procedente del restaurante l'Eggs by Paco Pérez, consolidó allí su experiencia en la gestión y dirección de establecimientos gastronómicos. Él, al mando de los fogones, se formó en el que hoy es considerado el mejor restaurante del mundo, Disfrutar (*), y cuenta con una trayectoria que abarca cocinas de prestigio como Oriol Balaguer, Le Cinq, Hotel Arts, e incluso una etapa como cocinero privado del primer equipo del F.C. Barcelona.

Juntos comparten un mismo proyecto: preservar el legado de La Royale como la hamburguesería de autor por excelencia de la ciudad condal, y al mismo tiempo, darla a conocer a quienes aún no han tenido el placer de descubrirla.



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
MEXTIZAJE, vaca añeja, bacon, guacamole, crema de cheddar, mayonesa de chipotle, lechuga romana, nachos
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 helado de vainilla
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 38€/ persona (IVA incluido)
(Gin Tonic Premium / Long Drink + 8,00€)

@laroyalebcn

Consulte con nosotros cualquier cambio en el menú



LA ROYALE 2

(sentados)

ENTRANTES (A COMPARTIR)

Alitas de pollo con soja, miel y mirin
Nachos con queso cheddar y guacamole
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
LA NÓRDICA, vaca añeja, crema de finas hierbas, chalota en osmosis, mayonesa de Raifort, eneldo
BIG BOY CLUB, 2x100g vaca añeja, cheddar, pepinillo, cebolla tierna, salsa americana, lechuga
ROYALE CAFE DE PARÍS al plato, 220g wagyu-añeja, salsa Café de París

Selección de patatas fritas a compartir

MUNDO DULCE

Surtido de Postres a compartir
Brownie, Cheesecake, Lemon 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

****

Cafés o infusiones

****

PVP 46€/ persona (IVA incluido)
(Gin Tonic Premium / Long Drink + 8,00€)

@laroyalebcn

Consulte con nosotros cualquier cambio en el menú



LA ROYALE 3

(sentados o tipo cóctel)

ENTRANTES (A COMPARTIR)

Croquetas de Rustido
La ensaladilla Rusa
Rollitos de Primavera
Hummus de remolacha
Rabas de pollo con rebozado de kikos
Nachos con guacamole y crema de cheddar

NUESTRAS MINI BURGUERS

THE ANIMALS, vaca añeja, queso cheddar, bacon, salsa especial, aros de cebolla en tempura
L'EMPORDÀ, vaca añeja, queso de Mahón, mayonesa de queso, setas salteadas

MUNDO DULCE

Surtido de Postres a compartir
Brownie, Cheesecake, Lemon 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 50€/ persona (IVA incluido)
(Gin Tonic Premium / Long Drink + 8,00€)

@laroyalebcn

Consulte con nosotros cualquier cambio en el menú



CONDICIONES DE RESERVA

- Los menús 1 y 2 están disponibles a partir de 8 comensales. Los menús tipo cóctel, a partir de 20 comensales, con exclusiva parcial o total del espacio. Consultar condiciones específicas.

- La capacidad máxima para reservar la exclusividad total del restaurante es de 50 personas.

- La confirmación del número definitivo de asistentes se establecerá según el tipo de evento. Una vez superada la fecha acordada, las cancelaciones estarán sujetas a una penalización proporcional a la paga y señal.

- Se deberán comunicar con antelación las intolerancias y/o alergias alimentarias, así como la elección de la hamburguesa, el punto de cocción de la carne y el postre (aplicable a los menús 1 y 2).

- Ofrecemos, además, servicios complementarios de artistas musicales y magos para actuaciones en directo. Para otros servicios, consultar condiciones.

- Forma de pago: 50% en el momento de la aceptación del presupuesto. El importe restante se confirmará según el tipo de evento. Cualquier consumo adicional deberá abonarse al finalizar el evento.

- El envío de este presupuesto no garantiza la exclusividad del espacio hasta la confirmación formal de la reserva y el abono de la paga y señal.

- El restaurante cuenta con cinco espacios, cuya asignación dependerá de la disponibilidad y la capacidad requerida:
- Europa: mesa imperial privada, hasta 14 comensales.
- América: dos mesas, hasta 20 comensales.
- Asia: mesa en forma de “L”, hasta 18 comensales.
- África: dos mesas, hasta 18 comensales.
- Oceanía: dos mesas, hasta 14 comensales.

¡Gracias por confiar en nosotros!


ÁFRICA


EUROPA


ASIA


AMÉRICA


la Royale
OCEANÍA