



Bienvenido

—•—
*Serás tratado como un
miembro de la realeza.*
—•—



@restaurantereyarturo

Entradas Frías / Cold Appetizers

Ceviche de camarón / Shrimp ceviche **\$26,000**

Camarones marinados 150gr en zumo de limón, acompañado de cebolla roja, pimentones, cilantro y galleta de soda.

Ceviche de pescado / Fish ceviche **\$29,000**

Tilapia marinada 150gr en zumo de limón, acompañado de cebolla roja, maíz, pimentones, cilantro y galleta de soda.

Entradas Calientes / Hot Appetizers

Crema de camarón / Shrimp cream **\$31,000**

Exquisita crema a base de camarones acompañada con pan de orégano tostado.

Camarones al ajillo / Garlic shrimp **\$32,000**

Camarones salteados 150gr en mantequilla aromatizada con ajo y vino blanco acompañado con dos patacones.

Camarones con dips de coco / Shrimp with coconut **\$34,000**

Camarones salteados 150gr en crema de coco, vino blanco, en una canasta de queso parmesano acompañado de pan de orégano tostado.

Sopa campesina / Country soup **\$19,000**

Sopa campesina con vegetales, carne de res y pollo pechuga.

Cremas al gusto / Creams to your choice **\$23,000**

Cremas de pollo - champiñones - cebolla - tomate.

Especialidades del Mar / Sea Specialties

Filete de róbalo koskera / Roast koskera fillet **\$69,000**

Filete de róbalo bañado en salsa de mariscos, acompañado de mix de mariscos, arroz de coco y patacones. 200gr.

Cazuela de mariscos / Seafood casserole **\$52,000**

Deliciosa sopa típica de mariscos acompañada con arroz de coco y patacones.

Salmón al Wok / Wok salmon **\$57,000**

Crocante de salmón 200gr salteado con vegetales en una canasta de parmesano acompañado con puré de papa.

Filete de salmón / Salmon fillet **\$51,000**

Salmón 200gr a la parrilla acompañado con puré y vegetales.

Filete de róbalo / Robalo's Steak **\$60,000**

Filete de róbalo a la parrilla acompañado con puré y vegetales salteados. 200gr.

Róbalo Caribe / Caribbean Sea Bass **\$68,000**

Filete de róbalo 200gr bañado en salsa de curry al coco con camarones salteados, acompañado de arroz de coco y patacones.

Salmón en salsa con camarones / Salmon in sauce with shrimp **\$66,000**

Filete de salmón 200gr bañado en salsa suprema con camarones salteados, acompañado con puré y vegetales al wok.

Arroces / Rice dishes

Arroz de camarón / Shrimp rice **\$35,000**

Arroz salteado con camarones y vegetales, acompañado de patacones.

Arroz del pescador / Fishermans' rice **\$40,000**

Arroz salteado con mix de mariscos (almejas blancas, mejillones negros, camarón, calamar) y vegetales frescos, acompañado de patacones.

Arroz nasigorent / Nasigorent rice **\$35,000**

Arroz salteado con lomo fino, pechuga de pollo, camarones, vegetales frescos, acompañado de patacones.

Adicionales / Additional

<i>Porción de patacones.</i>	<i>\$5,000</i>
<i>Porción de arroz blanco.</i>	<i>\$5,000</i>
<i>Porción de papas a la francesa.</i>	<i>\$6,000</i>
<i>Porción de arroz de coco</i>	<i>\$7,500</i>
<i>Porción de puré de papas</i>	<i>\$6,500</i>
<i>Porción vegetales calientes</i>	<i>\$3,000</i>
<i>Porción pastas</i>	<i>\$4,000</i>
<i>Porción de tocineta</i>	<i>\$6,500</i>
<i>Porción de camarones</i>	<i>\$11,000</i>
<i>Porción de queso parmesano</i>	<i>\$3,500</i>

Ensaladas / Salads

<i>Ensalada Cesar / Caesar salad</i>	<i>\$30,000</i>
<i>Mix de lechuga rizada bañada en salsa cesar, con anchoa, fajitas de pollo y croutones.</i>	
<i>Ensalada Rey Arturo / King Arthur salad</i>	<i>\$25,000</i>
<i>Ensalada a base de lechugas en salsa de maracuyá, pimentones, fresa, uchuva, tomate cherry, zanahoria y queso parmesano.</i>	

Pastas / Pasta

Carbonara / Carbonara **\$32,000**

Pastas bañadas en salsa carbonara de tocineta, queso parmesano, acompañada con pan de orégano tostado.

Bolognesa / Bolognese **\$38,000**

Pastas en salsa bolognesa, queso parmesano, acompañada con pan.

4 quesos / 4 cheeses **\$33,000**

Pastas bañadas en salsa de quesos (mozzarella, azul, parmesano, queso crema) acompañada con pan de orégano tostado.

Pasta Marinera / Seafood pasta **\$40,000**

Pastas con frutos del mar en salsa de mariscos, acompañadas con pan de orégano.

Pasta Alfredo / Alfredo Pasta **\$30,000**

Pastas en salsa blanca con pollo, acompañadas con pan de orégano.

Pasta Napolitana con camarones / **\$38,000**

Neapolitan pasta with shrimp

Pastas bañadas en salsa napolitana con camarones salteados queso parmesano, albahaca, acompañada con pan.

Aves / Birds

Paupietta de pollo / Chicken paupiette **\$34,000**

Pechuga de pollo 200gr bañada en salsa blanca al pesto y tomate cherry, acompañada con puré de papa y vegetales salteados.

Suprema de pollo a la napolitana / Neapolitan chicken supreme **\$35,000**

Pechuga a la plancha 200gr bañada en salsa napolitana, acompañada de pastas y pan.

Suprema de pollo grillada / Grilled chicken supreme **\$33,000**

Pechuga de pollo 200gr al pesto acompañada con pastas.

Pechuga a la plancha / Grilled chicken breast **\$30,000**

Pechuga de pollo 200gr acompañada con papa francesa y ensalada fresca.

De la Parrilla / From the Grill

Punta gorda **\$53,000**

Punta gorda 300gr aderezada con chimichurri, guarnecido con papa cocida y ensalada fresca.

Tournedo de res rossini **\$59,000**

Medallones de lomo fino 200gr, acompañado de champiñones y cebolla en salsa demiglase, guarnecido con puré de papa y vegetales salteados.

Costilla de cerdo **\$45,000**

Costilla de cerdo San Louis 350gr, bañadas en salsa BBQ, acompañadas con papa francesa y ensalada fresca.

Parrillada BBQ **\$57,000**

Lomo ancho 100gr, lomo de cerdo 100gr, pechuga de pollo 100gr, 2 butifarras, 1 chorizo, papa cocida, ensalada fresca.

Churrasco **\$49,000**

Lomo ancho 300gr aderezado con chimichurri, guarnecido con papa cocida y ensalada fresca.

Steak al vino **\$55,000**

Lomo fino 200gr aderezado con salsa al vino acompañado con puré de papas y vegetales salteados.

Baby beef **\$47,000**

Lomo fino 200gr a la plancha acompañado con papas francesas y ensalada fresca.

Menú infantil

Chicken tenders **\$28,000**

Tiritas de pollo apanadas acompañadas de papas a la francesa y bebida gaseosa o jugo de cajita, helado.

Pechuga a la plancha **\$28,000**

Pechuga de pollo a la plancha acompañada de papas a la francesa y bebida gaseosa o jugo de cajita, helado.

Postres / Desserts

*Cheesecake de caramelo / Caramel
cheesecake* **\$15,000**

Base de galletas aromatizada, cremoso de queso y caramelo y crumble de coco.

Torta Elizabeth / Elizabeth cake **\$15,000**

Bizcocho de doble chocolate, crema de chocolate y fudge de cacao.

Torta de zanahoria / Carrot cake **\$13,000**

Bizcocho húmedo de zanahoria, con coulis, frosting cremoso de queso, y almendras.

Panna Cotta de mora / Blackberry **\$14,000**
Panna Cotta
Flan italiano, bañado en salsa de mora.

Copa de helado / Sundae **\$14,000**
Helado de vainilla, tierra de chocolate, barquillos y salsa de caramelo salado.

Bebidas / Drinks

Limonada de coco / Coconut lemonade **\$12,000**

Limona cerezada / Cherry lemonade **\$12,000**

Limonada natural / Natural lemonade **\$6,000**

Jugo natural en leche / Natural juice in milk **\$12,000**

Jugo natural en agua / Natural juice in water **\$8,000**

Gaseosa personal / Soda **\$6,000**

Soda / Soda **\$5,000**

Agua nacional / National water **\$5,000**

Gatorade / Gatorade **\$8,000**

Te hatsu / Tea hatsu **\$9,000**

Te lipton / Tea lipton **\$6,000**

Este establecimiento sugiere una propina voluntaria correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted de acuerdo con su valoración del servicio prestado.

This establishment suggests a voluntary tip corresponding to 10% of the value of the account, which may be accepted, rejected or modified by you according to your assessment of the service provided.