



PLAÇA DEL CAMP, 5, 08022,  
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.

10 años más tarde, el 'boom' de las hamburguesas ha llegado a su máximo exponente. Cada vez son más los locales que dedican sus conocimientos culinarios a explotar el mundo de las hamburguesas. No obstante, La Royale permanece en activo desde su primer día de apertura, con creaciones que han ido forjando los cimientos de un restaurante merecedor de su prestigio.

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

## 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

## 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, wagyu-añeja, queso azul Stilton, lechuga romana, cebolla caramelizada, pepinillo, salsa Royale  
GP MONZA, vaca añeja, crema de Parmigiano y su crujiente, mortadela boloñesa, rúcula  
ITALIANA, vaca añeja, provolone, cherry, champiñón, rúcula, pesto rojo con piñones  
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 incluidos

\*\*\*\*

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

Consulte con nosotros  
cualquier cambio en el  
menú

@laroyalebcn

## CONDICIONES GENERALES

- Menús a partir de 8 comensales.
- La confirmación del número definitivo de comensales se realizará con una antelación mínima de 72h. Pasada la fecha, las cancelaciones tendrán una penalización de la parte proporcional a la paga y señal.
- Indicar intolerancias y/o alergias como máximo 48h 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. 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 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.
- Posibilidad de reservar exclusividad total del espacio. Consultar condiciones.

¡Gracias por confiar en nosotros!



ÁFRICA



EUROPA



ÁSIA



AMÉRICA



OCEANÍA