Realcafé
BERNABÉU

Galardonado con 1 Sol de la Guía Repsol

Oferta Gastronómica y Vinos

Menu and Wines

Puerta 30 - Estadio Santiago Bernabéu
28036 Madrid
Reservas: 914583667
www.realcafebernabeu.es

VINOS OLOROSOS EN COPA

Tio Pepe		Fino	4,00
San Patricio		Fino	3,50
La Guita		Manzanilla	4,00
Solear Barbadillo		Manzanilla	4,50
Néctar de GonzalezByass		Pedro Ximenez	4,50
Castillo de Chiva		Moscatel	3,50
Noval		Porto	4,50

ESPUMOSOS

Möet&Chandön		Champán	60,00
VeuvePelletier		Champán	42,00
Mumm		Champán	55,00
Juve& Camps Cinta Púrpura		Cava	24,00
PereladaBrut Reserva		Cava	20,00
Henri Verlaine – Benjamín		Champán	12,00
Freixenet Nevada – Bejamín		Cava	7,00
Codorniu – Benjamín		Cava	7,00

VINOS BLANCOS

Viñas de Anna de Codorniu	*Cataluña*	Chardonnay	16,00
Martín Codax	*Galicia*	Albariño	17,00
Pazo Señorans	*Galicia*	Albariño	21,50
Guitian	*Galicia*	Valdeorras	20,00
Marqués de Riscal	*Rueda*	Verdejo	16,00
José Pariente	*Rueda*	Verdejo	18,00
Protos	*Rueda*	Verdejo	17,00
El Gordo Del Circo	*Rueda*	Verdejo	19,00
Menade (Ecológico)	*Rueda*	Verdejo	18,00
Habla de Ti	*Cáceres*		20,00
Muga	*Rioja*		18,00
Viñas del Vero	*Somontano*		15,00
Maestrante (Semidulce)	*Cádiz*		15,00

VINOS ROSADOS

Ochoa – Rosado de lágrima		Navarra	16,00
Señorío de Sarria – Garnacha		Navarra	15,00
Viñatorondos		Navarra	15,00
Gran Feudo		Navarra	15,00

VINOS TINTOS

Pago del Vicario – Penta	*Tierra de Castilla*	2012	16,00
Abadía Retuerta	*Tierra de Castilla*	2012	34,00
Cepa Gavilán de Viña Pedrosa	*Ribera del Duero*	Crianza 2013	18,00
Portía	*Ribera del Duero*	Crianza 2012	20,00
Protos	*Ribera del Duero*	Roble 2014	16,00
Arzuaga	*Ribera del Duero*	Crianza 2013	25,50
Cillar de Silos	*Ribera del Duero*	Crianza 2013	23,00
Celeste	*Ribera del Duero*	Roble 2015	16,00
Viña Alberdi	*Rioja*	Crianza 2010	20,00
Marqués de Cáceres	*Rioja*	Crianza 2012	17,00
Ramón Bilbao	*Rioja*	Crianza 2013	18,00
Izadi	*Rioja*	Crianza 2013	18,00
Baigorri – Maceración Carbónica	*Rioja*	Vendimia 2015	16,00
Hacienda López de Haro	*Rioja*	Crianza 2013	16,00
Arienzo de Marqués de Riscal	*Rioja*	Crianza 2013	17,00
Flor de Vetus	*Toro*	2014	17,00
Prima	*Toro*	2014	21,00
Pétalos del Bierzo	*Bierzo*		24,00
Tilenus	*Bierzo*		22,00
Las Retamas del Regajal	*Madrid*	2013	18,00
Tagonius	*Madrid*	Roble 2012	17,00
Purificación	*Madrid*	Crianza 2012	21,00
Finca La Estacada	*Mancha*	Reserva 2010	17,00
Torre de Gazate	*Mancha*	Crianza 2012	16,00
Mano a Mano	*Mancha*	Jóven 2013	16,00
Viento Sur Malbec		Argentina	16,00
Casillero del Diablo		Chile	17,00
Woodbridge		California	18,00
Insólito Reserva		Portugal	16,00
Côtes – Du – Rhone		Fancia	17,00
Valpolicella		Italia	16,00

BOTELLAS DE TAMAÑO ESPECIAL

Azpilicueta Crianza 2012	*Rioja*	Magnum	29,00
El Coto Crianza 2011	*Rioja*	Magnum	26,00
Alcorta Crianza 2013	*Rioja*	Benjamín	8,00
Cune Crianza 2013	*Rioja*	Benjamín	9,00
Beronia Crianza 2013	*Rioja*	Benjamín	10,00
Sangre de Toro Crianza 2014	*Cataluña*	Benjamín	8,00
Gran Feudo Crianza 2010	*Navarra*	Benjamín	

ARROCES Y PASTA// *RICES AND PASTA*

RISOTTO DE RAGOUT DE SETAS // *MUSHROOMS RISOTTO* 15,90
Con parmesano y ragout de setas variadas // *With cheese parmesan*

ARROZ CON COSTILLITAS // *RICE WITH RIBS* 15,50
Costillas adobadas y verduras de temporada(Para 2 personas, precio por persona) // *With marinated ribs and vegetables (For 2 person, pricefor persona)*

CANELÓN DE RABO DE TORO // *BULL´S TAIL CANELLONI* 15,90
En su jugo // *With Ox sauce*

RAMEN DE POLLO // *CHICKEN WOK* 15,50
Tallarines de arroz, pollo, huevo escalfado y wacame // *Rice pasta with chicken and eggs*

CARNE//*MEAT*

HAMBURGUESA "LA UNDÉCIMA" //*"LA UNDÉCIMA BURGER"* 16,50
100% Ternera, pan de mollete de Antequera, salsa casera de Tomate, rúcula, pepinillo, queso provolone y cebolla caramelizada// *100% beefmeat, lettuce, tomato sauce, pickle, caramelized onion, cheese and special bread*
Por cada hamburguesa, donamos 1€ para la Fundación Real Madrid y sus acciones de integración social// *Each Burger you consume, 1€ will be donated to Real Madrid Fundation*

ENTRAÑA DE TERNERA // *SLICED BEEF* 19,90
Con ensalada fresca y salsa agridulce de mostaza y sésamo// *Withrocket salad, sésamo and mustard sauce*

COSTILLAR DE BUEY // *OX RIBS* 25,50
Costillar de buey con patata de pueblo// *Ox Ribs with our special potatoes*

PRESA IBÉRICA // *IBERIAN DAM* 21,50
De la Dehesa de Extremadura. Escalopines con hoisin de cerezas, chips de yuca ligeramente picantes y piparras dulces// *Of "Dehesa de Extremadura" Fillets of Damwithcherry sauce and Yucca Chips*

CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL // *RACKS OF LAMB* 21,00
Con puré de patata violeta, salsa romesco y sal de carbón// *With purple potatoes cream*

PESCADOS//*FISH*

RAPE // *MONKFISH* 21,00
A la plancha con nuestra salsa de langostinos al brandy, tirabeques y folio de pan// *Grilled with shrimps and brandy sauce*

BACALAO SKREY // *COD FISH* 20,50
En papillote de banano con quinoa y salsa de tomate agridulce// *In Papillote withquinoa and tomato sauce*

PULPO DE LAS RIAS // *GALICIAN OCTOPUS* 19,50
A la parrilla con patatas asadas y mojo rojo// *Grilled with baked potatoes and spicy sauce*

SALMÓN A BAJA TEMPERATURA // *BAKED SALMON* 19,50
Marinado en miso japonés con tomate semidry// *With Assian sauce and tomato*

PARA ACOMPAÑAR//*SIDES*

Patatas fritas en aceite de oliva // *French fries* 3,90
Verduritas en tempura// *Tempura vegetables*
Bol de Ensalada mixta // *Mixed Salad*
Bol de Chips de Yuca// *Yucca Chips*

PARA CUALQUIER DUDA SOBRE ALÉRGENOS
// FOR ANY QUESTIONS ABOUT ALLERGENS
Por favor, pregunten al personal responsable de sala. Los símbolos indican el contenido de dicho elemento o la posibilidad de contener trazas de los mismos. Pidan nuestra carta de alergias// *Pleaseaskthe staff of the restauran. The symbols indicatethecontent of theelement. Ask forour menú of allergies.*

CHEFS
Irene Aguirre // Taras Myska

Servicio de Pan // *Bread Service*2,20
Su reserva no garantiza mesa en cristalera// *The reservation doesn´t guarantee glass table*
El restaurante permanece cerrado durante los partidos en el Estadio Santiago Bernabéu y eventos privados // *The restaurant is close during matches at the Santiago Bernabeu Stadium and Privates events.*

Precios en euros // *Prices in euros*
IVA 10% Incluido // *VAT 10% included*

KIDS MENU (Para menores de 12 años) 12,90

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR + POSTRE + BEBIDA

MAIN COURSE + DESSERT + DRINK

Spaguetti con bolognesa // *Spaguetti with tomato sauce*

Escalopines de pollo con patatas fritas // *Chicken fingers with chips*

Cheese Burger con patatas fritas // *Cheese Burger with chips*

Huevos Rotos con patatas panaderas // *Broken eggs with potatoes*

TAN VERDE COMO EL CÉSPED// *AS THE GREEN AS THE GRASS*

MIXTA AL REVÉS // *RCB SALAD* — 12,50

Nuestros 11 ingredientes: lechuga, maíz, zanahoria, espárragos, bonito, huevo, aceitunas, pepino, kumato y vinagreta // *Our 11 ingredients: lettuce, corn, carrot, asparagous, tuna, egg, olives, cucumber, tomato and vinagrette.*

ENSALADA DE AGUACATE // *AVOCADO CAESAR SALAD* — 12,90

Cogollos frescos, pez mantequilla, cítricos, cilantro y salsa de aguacate // *Lettuce mix salad with butterfish, citrus fruits, avocado cream and coriander*

TOMATE BONITO // *TUNA AND TOMATO* — 12,90

Tomate de Tudela y ventresca de atún con aceitunas negras y jugo de tomate semiseco // *Tomato and tuna fish*

ENSALADA DE QUESO BRIE Y FRUTOS ROJOS //*CHEESE SALAD* — 13,50

Crujiente de Queso Brie con mezclum de lechugas y vinagreta de frutos rojos // *Crunchy cheese with lettuce and red fruits.*

AL CENTRO DE LA MESA// *THE CENTER OF THE TABLE*

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA // *IBERIAN HAM* — 24,00

Cortado a cuchillo con picos de pan// *Knife cut*

CROQUETAS CASERAS CRUJIENTES // *CRISPY HOMEMADE CROQUETTES* — 12,50

De Jamón Ibérico "Dehesa de Extremadura"// *Iberian Ham "Dehesa de Extremadura"*

DEGUSTACIÓN DE IBÉRICOS Y QUESOS //*IBERIAN AND CHEESE TASTING* — 24,90

Salchichón, chorizo y lomo ibérico. Quesos: Tetilla, curado manchego y con arándanos. Con tostas y maridaje.// *Selections of cheese, salami, chorizo and spine Iberian*

CRUJIENTE DE VERDURAS // *CRUNCHY VEGETABLES SALAD* — 12,50

Pollo, zanahoria pimientos, calabacín, cebolla, espárragos y salsa teriyaki casera// *Chicken, pepper, courgette, onion, asparagous and Teriyaki sauce*

ESPETO DE GAMBONES //*SKEWERED PRAWNS* — 14,90

A la parrilla con pesto manchego // *Grilled and Vegetables*

HUEVOS A LA MANCHEGA // *BROKEN EGG* — 12,00

Con pisto de pimiento de Infantes, patatitas crujientes y jamón ibérico // *With fried mixed vegetables, crunchy chips and Ham*

STEAK TARTAR // *STEAK TARTAR* — 18,90

De Solomillo de buey con yema de huevo de codorniz // *Beef sirloin with Little egg*

CARPACCIO DE TOMATE // *TOMATO CARPACCIO* — 9,90

Con caviar de ajos encurtidos y aceite de Arbequina// *With caviar of pickled garlic and oil*

BOCADITOS DE PLUMA IBÉRICA // *PORK CRISPY ROLL* — 16,90

Con verduritas salteadas y salsa de chilly dulce// *With sauted vegetables and chilly sauce*

PAN BAO DE TERNERA // *BEEF SANDWICH* — 14,90

Pan Bao de entrecostillar de ternera, salsa de pimiento de piquillo y pico de gallo// *Beef Sandwich with pepper sauce*

ENSALADILLA REAL FEELING // *REAL FEELING SALAD* — 12,00

Ensaladilla Rusa con tostas de pan // *Russian Salad and bread*

CRACK PIZZA // *CRACK PIZZA* — 12,90

Pizza de pan Carassau con tomate semiseco italiano, pepperoni, queso manchego y albahaca// *Dough Carassau with cheese, pepperoni and italian tomato*

ALCACHOFAS CON HUMMUS // FRIED ARTICHOKES — 16,50

Alcachofas fritas con hummus y perlas de soja // *Fried artichokes with cream of chickpeas, soy pearls and vegetables sauce*

Síguenos en nuestras redes sociales // *Followus in our social networks*

@RCafeBernabeu

Real Café Bernabeu

real café bernabeu

www.realcafebernabeu.es