

Aquiles Serdán #102 Sur  
Zona Centro, Tampico, Tam.

**Horario**  
Lunes a Domingo  
9:00 am - 2:00 am

f/Royal Restaurant Bar  
**(833) 212.00.31**



## DESAYUNOS





# LOS DESAYUNOS

- Omelette Clásico** ..... \$65  
*Queso y jamón.*
- Huevitos Estrellados**..... \$60  
*Divorciados, rancheros picantes.*
- Huevos al Gusto**..... \$55  
*Trío de huevos revueltos con:  
Chorizo, jamón o a la mexicana.*
- Chilaquiles** ..... \$65  
*Los tradicionales de la casa con salsa verde, roja, divorciados o con pollo, con su par de huevitos estrellados o revueltos.*
- Margarita de Huevo** ..... \$60  
*Margarita de mantequilla, rellena de huevo y tocino.*
- Machaca Mexicana**..... \$60  
*Trío de huevos con machaca a la mexicana y tortilla de harina.*
- Tacos Rojos**..... \$50  
*Cinco taquitos rellenos de queso, acompañado de frijolitos.*
- Migada**..... \$95  
*De carne o chicharrón de cachete y también mixta.*
- Bocoles** ..... \$55  
*Cuatro bocolitos de frijol, chicharrón, huevo rojo y verde.*
- Quesadillas Fritas**..... \$60  
*Cuatro quesadillas con su cazuela de frijol y ensalada.*
- Taquitos de Harina** ..... \$13  
*Las de harina las hacemos nosotros, rellenas de frijol, chicharrón, huevo rojo y verde, individuales.*
- Club Sándwich**..... \$120  
*Delicioso pan tostado, acompañado de pollo, queso, jamón, lechuga, cebolla, tocino y papas a la francesa.*
- Sopes** ..... \$60  
*Cuatro sopes de carne, lechuga, ensalada, tomate, aguacate, queso y crema.*
- Flautas** ..... \$60  
*Cuatro flautas de carne, lechuga, ensalada, tomate, aguacate, queso y crema.*
- Antojito por Pieza**..... \$20  
*(Quesadilla, sope, tostada o flauta)  
Antojito individual, lechuga, ensalada, tomate, aguacate, queso y crema.*
- Hot Cakes** ..... \$50  
*Tres hot cakes con mantequilla.*

# LAS ENCHILADAS \$75

- Entomatadas**  
*Cinco tortillas bañadas en salsa de tomate, frijolitos, queso y crema.*
- Enchiladas**  
*Cinco tortillas bañadas en salsa ranchera, frijolitos, queso y crema.*
- Encremadas**  
*Cinco tortillas bañadas en crema de rancho, frijolitos, queso y crema.*
- Encacahuatadas**  
*Cinco tortillas bañadas en salsa de cacahuete, frijolitos, queso y crema.*
- Empipianadas**  
*Cinco tortillas bañadas en salsa de pipián, frijolitos, queso y crema.*
- Enchorizadas**  
*Cinco tortillas bañadas en salsa de chorizo, frijolitos, queso y crema.*
- Agrégle pollo o res** ..... \$50

# LOS RECIÉN HORNEADOS

- Pan Dulce del día**..... \$10







AMBIENTE  
100% FAMILIAR



Aquiles Serdán #102 Sur  
Zona Centro, Tampico, Tam.

Horario  
Lunes a Domingo  
9:00 am - 2:00 am

f/Royal Restaurant Bar  
(833) 212.00.31





## LAS ENTRADAS

- Queso Fundido** ..... \$132  
*Con chorizo de cerdo.*
- Torta** ..... \$149  
*De camarón, jaiba o mixta.*
- Salpicón** ..... \$132  
*250 grs. de raya de la casa.*
- Jaiba a la Frank** ..... \$163  
*Al estilo Royal con queso asadero de rancho.*
- Jaiba Natural** ..... S/T  
*400 grs. de jaibas enteras, limpias listas para pelar.*
- Jaiba Rellena Grande** ..... \$70  
*Una concha fuera de lo normal, la más grande de todas.*
- Aguachile de Camarón** ..... \$110  
*Camarón fresco fileteado, con pepino, habanero y cebolla morada.*
- Camarón Fresco para pelar** ..... \$163  
*Del mar a su mesa.*
- Salpicón de Jaiba** ..... \$143  
*250 grs. de pulpa de jaiba cocinada a fuego lento con apio y mantequilla.*
- Manitas de Jaiba** ..... S/T  
*Limpias y listas para comer, preparadas a tu gusto, al mojo de ajo, crema de chipotle, al ajillo o naturales.*

## LOS COCTELES

- Ceviche de la Pesca del Día** ..... \$90  
*Acompañado de camarones y aguacate.*
- Ceviche de Caracol Camarón y Salmón** ..... \$350  
*Un ceviche para compartir con un toque de apio.*
- Ceviche de Atún con Mango** ..... \$350  
*Un plato ideal para compartir con un toque tropical.*
- Campechana** ..... \$153  
*350 grs. de coctel hecho en casa, con los mariscos más frescos del mar.*
- Vuelve a la Vida** ..... \$174  
*350 grs. de coctel de aleta de calamar, filete de pescado, jaiba y camarón, con un toque de salsa de casa.*
- Coctel de Camarón** ..... \$160  
*150 grs. de camarón del Golfo de México.*
- Coctel del Mar** ..... \$160  
*Un coctel mitad camarón mitad pulpa de jaiba.*
- Camarón Botanero** ..... \$218  
*Un montón de camarones pelados y listos para comer y salsa púlpito*

## LOS CALDITOS

- Caldo de Mariscos** ..... \$141  
*El sabor de un caldito de la casa, con camarón, jaiba y aleta.*
- Caldo de Camarón** ..... \$132  
*Un caldo con mucho camarón.*
- Caldo de Pescado** ..... \$132  
*Con filete de pescado en su interior.*
- Cazuela de Mariscos** ..... \$300  
*Un caldo para compartir, con todos los mariscos y una jaiba entera.*





## LOS PLATOS FUERTES

- Camarones al Royal** .....\$215  
Especialidad de la casa, rellenos de jaiba, envueltos en tocino, en nuestra salsa secreta.
- Camarones Rellenos**.....\$174  
Rellenos de jaiba a la frank, empanizados, acompañados de espagueti.
- Camarones a la Mariposa** .....\$165  
Empanizados y fritos en aceite de ajo.
- Camarones al gusto** .....\$210  
A la mexicana, en crema de chipotle, al mojo de ajo, a la diablo, al ajillo o rancheros.
- Calamares a la Romana** .....\$174  
300 grs. de aros y tentáculos de calamar, empanizados, naturales, con aderezo de chipotle.
- Mollejas de Pescado**.....\$143  
Al gusto, fritas o guisadas.
- Filete de Pescado del día Empanizado**.....\$220  
Al mojo de ajo, a la diablo, al gratín, o puntas de filete.
- Vuelve a la Vida Guisado**.....\$141  
Calamar, jaiba y camarón, cocinados lentamente en salsa ranchera y jitomate.
- Espagueti con Camarones** .....\$143  
Espagueti, aceite de oliva, ajo y camarones.
- Pescado del día**.....S/T  
Al gusto, en postas o frito.
- Hamburguesa**.....\$143  
200 grs. de carne de res angus, costra de queso menonita, aderezo de la casa y papas fritas.

## LAS ESPECIALIDADES

- Molcajete de Pulpo**.....\$204  
Cama de guacamole, chicharrón de cachete guisado y pulpo a la mantequilla.
- Filete de Robalo en Salsa de Pipián**.....\$242  
250 grs. de la pesca del día en salsa de semilla de pipián.
- Chicharrón de Rib-Eye** .....\$310  
En cama de guacamole, trocitos de chicharrón y papas a la francesa.
- Chicharrón de Robalo** .....\$284  
Chicharrón de pescado con una cama de aguacate y la clásica salsa yucateca.
- Jaibas Enlodadas** .....S/T  
Bañadas en nuestra salsa secreta de la casa.
- Pesca del Día Frita**.....S/T S/E



## LAS ENCHILADAS

**\$83**

### Entomatadas

Cinco tortillas bañadas en salsa de tomate, frijolitos, queso y crema.

### Enchiladas

Cinco tortillas bañadas en salsa ranchera, frijolitos, queso y crema.

### Encremadas

Cinco tortillas bañadas en crema de rancho, frijolitos, queso y crema.

### Encacahuatadas

Cinco tortillas bañadas en salsa de cacahuate, frijolitos, queso y crema.

### Empiñanadas

Cinco tortillas bañadas en salsa de pipián, frijolitos, queso y crema.

### Enchorizadas

Cinco tortillas bañadas en salsa de chorizo, frijolitos, queso y crema.

**Agrégle pollo o res** .....\$55







## LAS CARNES Y POLLO

**Bistec al gusto**.....\$149  
*A la mexicana, asado, ranchero, encebollado, milanesa acompañado de arroz y ensalada.*

**Carne a la Tampiqueña** .....\$154  
*150 grs. de arrachera acompañada de frijolitos, guacamole, enchiladas, cebollas y queso asado.*

**Milanesa a la Portuguesa** .....\$198  
*De pollo o de res, bañada en salsa de tomate, láminas de jamón, gratinada, espagueti y papas.*

**Pechuga de Pollo al gusto** .....\$140  
*En milanesa o a la plancha con arroz y ensalada.*

**Chicharrón de Cachete**.....\$121  
*120 grs. de cachete de cerdo cocinado al gusto con sus frijolitos.*

## LOS TACOS, TOSTADAS Y EMPANADAS

**Tacos de Arrachera** .....\$120  
*Cuatro tacos, acompañados de cebollitas asadas.*

**Tacos Gobernador** .....\$132  
*Cuatro tacos con camarón y mucho queso.*

**Tacos de Camarón Crujiente** .....\$140  
*Taco de camarón con costra de queso y mayo chipotle.*

**Tostada de Mariscos**.....\$35  
*Aerezo de la casa, camarón, calamar y jaiba.*

**Tostada de Ceviche**.....\$45  
*Tostada hecha de la pesca del día con aguacate y mayonesa.*

**Tostada de Jaiba a la Frank** .....\$45  
*Una Tostada con queso y aguacate.*

**Tostada de Atún**.....\$45  
*Tostada con atún, spicy mayo y cebollas empanizadas y fritas con un toque de ponzu.*

**Tostada Campechana** .....\$35  
*Hecha de nuestro coctel campechano con aguacate y mayonesa.*

**Tostada de Carne** .....\$30  
*Carne, lechuga, ensalada, tomate, aguacate, queso y crema.*

*\*Todas las tostadas llevan aguacate.*

**Empanada de Salpicón** .....\$25

**Empanada de Salpicón de Jaiba** .....\$28

**Empanada de Camarón**.....\$44

## LOS COMPLEMENTOS

**Guacamole**.....\$66

**Frijoles**.....\$33

**Frijoles con Queso** .....\$44

**Aceitunas**.....\$39

**Arroz**.....\$28

**Orden de Espagueti**.....\$44

**Pico de gallo**.....\$17

**Orden de Tortillas**.....\$17

**Aderezos** .....\$22

**Ensalada de lechuga, tomate y cebolla**.....\$39

## LAS BOTANAS

**Papas fritas**.....\$66

**Nuggets** .....\$72

**Queso con Chiles en vinagre**.....\$61

**Dedos de Queso** .....\$83

**Carnes Frías** .....\$132

Los precios del menú incluyen IVA.  
 Aliméntate sanamente.





## EL WHISKEY

	ML	BOTELLA	COPA
Buchanan's .....	750	\$815	\$51
Chivas Regal.....	750	\$700	\$45
Jack Daniel's.....	700	\$549	\$34
Johnnie Walker Black.....	750	\$1,010	\$64
Johnnie Walker Red .....	750	\$523	\$30
William's Lawson .....	750	\$360	\$25
Black and White .....	700	\$350	\$22
Glenfiddich .....	750	\$1,250	\$90

\*Servicio no incluido

\*Servicio de descorche hasta de 1 litro \$300

## EL BRANDY

	ML	BOTELLA	COPA
Azteca de Oro .....	700	\$315	\$18
Don Pedro .....	1000	\$276	\$15
Presidente .....	940	\$250	\$14
Torres 10.....	700	\$458	\$30

## LOS RONES

	ML	BOTELLA	COPA
Appleton Dorado .....	950	\$295	\$16
Appleton State .....	750	\$445	\$24
Capitan Morgan .....	700	\$315	\$15
Flor de Caña Blanco 4 años.....	750	\$321	\$16
Flor de Caña Oro 4 años.....	750	\$315	\$15
Flor de Caña Clásico 5 años.....	1000	\$412	\$17
Flor de Caña 7 años.....	750	\$555	\$24
Flor de Caña 12 años.....	750	\$1,150	\$68
Bacardi Añejo.....	1000	\$315	\$16
Bacardi Blanco .....	980	\$341	\$16
Bacardi Solera.....	750	\$373	\$18

## EL TEQUILA Y MEZCAL

	ML	BOTELLA	COPA
100 Años Azul.....	700	\$282	\$16
100 Años Verde.....	700	\$419	\$24
Cazadores .....	1000	\$334	\$23
Corralejo.....	1000	\$523	\$26
Cuervo Especial.....	N/A	N/A	\$16
Cuervo Tradicional .....	950	\$516	\$24
Don Julio Blanco .....	700	\$542	\$31
Don Julio Reposado.....	700	\$737	\$45
Herradura Blanco .....	950	\$523	\$29
Herradura Reposado.....	950	\$802	\$40
Herradura Añejo Ultra.....	750	\$731	\$45
Hornitos .....	1000	\$510	\$22
Jimador .....	950	\$354	\$15
Dobel Diamante.....	750	\$815	\$51
Don Julio 70 .....	700	\$1,200	\$75
Mezcal 400 Conejos .....	750	\$685	\$41
Amores Joven.....	750	\$940	\$65

## BEBIDAS PREPARADAS

Vampiro.....	\$50
Paloma .....	\$50
Piña Colada .....	\$76
Mojito Royal .....	\$60
Clericot.....	\$45
Bull.....	\$40
Vaso Michelado.....	\$10
Vaso Chelado.....	\$5
Vaso Beermato .....	\$14
Vaso Clamato Natural .....	\$25
Margarita Clásica .....	\$35
Margarita de Tamarindo con Cerveza .....	\$60
Margarita de Mango con Cerveza .....	\$60





## LAS CERVEZAS

Corona .....	\$23
Victoria .....	\$23
Pacífico .....	\$25
Modelo Especial Lata .....	\$25
Bud Light Botella .....	\$25
Bud Light Lata .....	\$25
Michelob Ultra .....	\$26
Cucapá.....	\$26
Stella Artois .....	\$26
Modelo Especial Botella .....	\$23
Negra Modelo Botella .....	\$23

## LOS DIGESTIVOS

	ML	BOTELLA	COPA
Baileys.....	700	\$510	\$60
Anís Dulce.....	1000	\$347	\$13
Anís Seco .....	1000	\$347	\$13
Licor 43 .....	750	\$633	\$38



Evita el exceso.

## BEBIDAS Y REFRESCOS

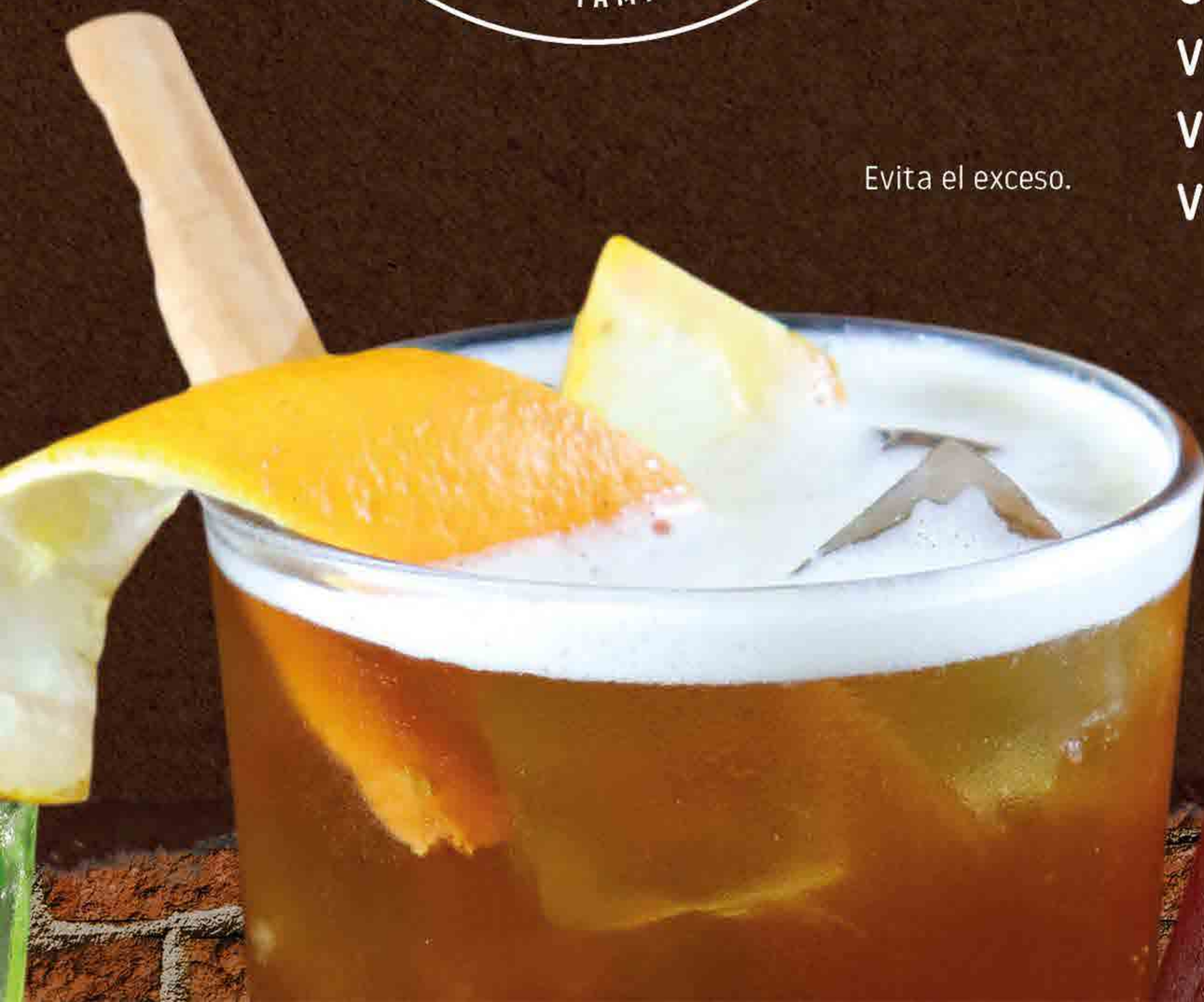
Limonada Natural .....	\$25
Limonada Mineral .....	\$35
Jarra de Limonada .....	\$80
Naranjada Natural .....	\$25
Naranjada Mineral .....	\$35
Jarra de Naranjada .....	\$80
Jugo en Vaso .....	\$25
Agua Mineral .....	\$22
Refrescos .....	\$22
Botella de Agua .....	\$18
Café o Té.....	\$24
Jarra de naranjada o limonada mineral....	\$100

## VODKA Y GINEBRAS

	ML	BOTELLA	COPA
Smirnoff.....	1000	\$308	\$11
Wiborowa .....	750	\$282	\$13
Absolut.....	750	\$418	\$23
Grey Goose.....	700	\$1,200	\$78
Bombay Sapphire .....	750	\$860	\$52
Beefeater .....	750	\$632	\$36
Tanqueray.....	700	\$725	\$39

## EL VINO

	ML	BOTELLA	COPA
Vino Tinto de la Casa.....	750	\$240	\$62
Casa Madero 3V .....	750	\$626	N/A
Cune Rioja.....	750	\$424	N/A
Concha y Toro Merlot .....	750	\$266	\$71
Vino blanco Cune Rueda ..	750	\$380	\$120
Vino blanco Isla Negra .....	750	\$254	\$66
Vino blanco Casa Madero 2V	750	\$495	N/A







## LOS POSTRES

Pan de Elote.....	\$60
Pastel de Chocolate.....	\$80
Flan de la Casa.....	\$60
Cheese Cake de Frutos Rojos...	\$70
Café Americano.....	\$24
Espresso.....	\$24
Carajillo.....	\$70
Cappuccino.....	\$30

