

El Rey Food Menu

Chili and Cornbread

Topped with shredded cheese, onion and jalapeños. 400g \$180

Burnt End Pork Belly Bites

Slow smoked pork belly finished in our maple bourbon barbeque sauce. Served with dinner roll or cornbread.

200g \$220

American Style Shrimp Cocktail

Eight fresh boiled shrimp served on ice with side of house made cocktail sauce.
150g \$220

Pulled Pork Street Tacos

Three tortillas filled with slow smoked pulled pork and pico de gallo mexicano served with house spicy salsa and corn chips 150g \$180

Frito Chili Pie

El Rey's award winning chili atop your choice of flavored Fritos accompanied with cheese, jalapeños, onions and our world famous cornbread.
400g \$200

Wedge Salad

Fresh iceberg lettuce topped with crispy bacon pieces, diced tomatoes, red onion, blue cheese crumbles and blue cheese dressing \$200

Pulled Pork Sliders

Two slow cooked pork sliders topped with our famous barbeque sauce and pickles. Served with a side of potato chips and coleslaw. 120g \$180

Argentinian Smoked Sausage Sandwich

4 hr smoked sausage served on a warm artisan bun! 90g \$180
Make it Extreme

Top with chili, cheese, and jalapeño for \$50

Lorenzo's Champion Smoked Wings

Eight fresh wings dusted in our secret blend of seasoning slow smoked and served with Ree's famous barbeque sauce, cornbread and veggies 300g \$220

The King's Charcuterie Board

A variety of locally sourced cured meats and in house smoked offerings alongside artisanal cheese selections from around the world. Served with home-made buttery crostini, vegetable crudites, olives and pickles. Serves 3-4 750g \$380

Okie Ahogada

Fresh torta bread with your choice of smoked meat covered in our El Rey Chili and topped with shredded cheese, onions and jalepenos 150g \$200

Smoked Sausage Plate

2 whole smoked sausages accompanied by rosemary roasted potatoes, cornbread and a trio of sauces 180g \$280

Menú de Comida El Rey

Chili con Pan de Maíz

Cubierto con queso rallado, cebollas y jalapeños 300g
\$180

Bocaditos de Pork Belly Ahumada

Panceta de cerdo ahumada a fuego lento terminada con nuestra salsa barbacoa de maple y bourbon. Servido con un panecillo o pan de maíz. 200g \$220

Cóctel de Camaron Estilo

Americano

Ocho camarones frescos hervidos servidos en hielo con un acompañamiento de nuestra salsa cóctel casera. 150g \$220

Alitas de Pollo

Ahumadas de Lorenzo

Ocho alitas frescas sazonadas con nuestra mezcla secreta, ahumadas lentamente y servidas con la famosa salsa barbacoa de Ree, pan de maíz y verduras 300g \$220

Chili con Fritos

El galardonado chili de El Rey sobre tu elección de Fritos de sabor, acompañado de queso, jalapeños, cebollas y nuestro famoso pan de maíz. 300g
\$200

Ensalada Wedge

Lechuga iceberg fresca, cubierta con trozos crujientes de tocino, tomates cortados en cubitos, cebolla roja, migas de queso azul y aderezo de queso azul.
\$200

Sándwich de Chorizo

Ahumado Argentino

Chorizo ahumado durante 4 horas, servido en un panecillo artesanal caliente!
90g \$180

Hazlo Extremo: Añade chili, queso y jalapeño por \$50 extra

Okie Ahogada

Torta con la carne de tu elección, cubierta con chili casero, queso, cebolla, y jalapeños
150g \$200

Sliders de Pulled Pork

Dos sliders de cerdo cocido lentamente, cubiertos con nuestra famosa salsa barbacoa y pepinillos. Servido con un acompañamiento de papitas y ensalada de col. 150g \$180

Tabla de Charcutería del Rey

Una variedad de carnes curadas de origen local y ahumadas en casa, junto a selecciones de quesos artesanales de todo el mundo. Servido con crostini caseros y mantecosos, crudités de verduras, olivas y encurtidos. Para 3-4 750g
\$380

Tacos Callejeros de Cerdo

Desmenuzado

Tres tortillas rellenas con cerdo desmenuzado ahumado a fuego lento y pico de gallo mexicano, servidas con salsa picante casera y nachos de maíz 150g \$180

Plato de Chorizo Ahumado

2 chorizo enteras ahumadas acompañadas de patatas asadas al romero, pan de maíz y tres salsas
180g \$280

Sides

Chili Beans	\$50
Cole Slaw	\$50
Cornbread	\$50
Roasted Potatoes	\$50
Corn On The Cob	\$60

Dessert

Chocolate Chip Cookie Plate
4 homemade chocolate chip cookies
served warm \$100

New York Style Cheesecake
A creamy graham cracker crust
cheesecake topped with raspberry
coulis or a turtle style topping
\$150

Banana Cake
Moist banana cake layered with
cinnamon cream cheese frosting,
candied nuts, and caramel sauce.
Topped with fresh banana slices and
more caramel sauce.
\$150

CERVEZAS

50 PESOS

PACIFICO
PACIFICO LIGHT
CORONA
VICTORIA

60 PESOS

ULTRA MODELO
ESPECIAL NEGRO
MODELO

ARTISINAL BEERS

130 PESOS

ROTATING
SELECTION
PLEASE ASK
YOUR SERVER



Sides

Chili Beans	\$50
Cole Slaw	\$50
Cornbread	\$50
Roasted Potatoes	\$50
Corn On The Cob	\$60

Postres

Galletas con Chispas de Chocolate
4 galletas caseras con chispas de chocolate. Servidas calientes con leche.
\$100

Tarta de Queso Estilo Nueva York
Una tarta de queso con una base de galleta graham cremosa, cubierta con coulis de frambuesa o una cobertura estilo tortuga
\$150

Pastel De Banana
Pastel de plátano cubierto con queso, crema con canela y nueces dulce
\$150

CERVEZAS

50 PESOS

PACIFICO
PACIFICO LIGHT
CORONA
VICTORIA

60 PESOS

ULTRA MODELO
ESPECIAL NEGRO
MODELO

ARTISINAL BEERS

130 PESOS

ROTATING
SELECTION
PLEASE ASK
YOUR SERVER

