

# Notre menu

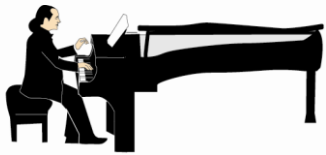


## OVERTURE

Jambon Ibérique "*La Gazza Ladra*"  
Fromage "Manchego" "*Los Esclavos Felices*"  
Éclats de "cecina" au l huile aromatisé "*Le Villi*"  
Médallions de foie "mi-cuit» en coulis de framboise "*Lakmé*"  
Carpaccio de Köbe a la vinaigrette de citrons verts "*Manon*"  
Rouleaux de saumon mariné farcis de "gulas" a la sauce d'ail "*Die Zauberflöte*"  
Les Fèves baby sautés avec du jambon et du foie "*Samson et Dalila*"  
Légumes grillés "*La Rôndine*"

## ACTE I

Salade mixte avec des crevettes et du saumon "*Der Rosenkavalier*"  
Pâté de "changurro" à la sauce américaine "*Tosca*"  
Ragoût de champignons "*Lady Macbeth de Mzensk*"  
Fiochettis farcies de gorgonzola et poire a la sauce de champignons "*DonPasquale*"  
Soupe de perdreaux avec champignons et croûtons de pain "*Ernani*"  
Velouté de poireaux aux éclats de saumon "*Cármén*"



# Notre menu



## ACTE II

### **Poissons**

- Crevettes au curry avec du riz blanc "*Rigoletto*"
- Loup de mer à la sauce de caviar avec des pommes de terre cuites "*Sadko*"
- Colin à la sauce verte avec des crevettes et des gulas "*La Sonámbula*"
- Brochettes de lotte et crevettes aux légumes grillés "*Falstaf*"
- Morue au pil pil avec des pommes de terre paille "*L'Arlesiana*"
- Colin grillé à la sauce caviar de la mer oursin "*Faust*"

### **Viandes**

- Aloyau de veau au foie d'oie "*Turandot*"
- Médailles de queue de boeuf au "*Pedro Ximénez*"  
avec des légumes de saison "*Lucia di Lammermoor*"
- Salade tiède de foie gras aux raisins "*Lohengrin*"
- Entrecôte maître d'hôtel "*La Bohème*"
- Délices de veau à l'opporto avec des épinards à la crème "*Martha*"
- Poularde farcie aux truffes, pruneaux, raisins et les pommes aux champagnes  
avec des agnons françaises "*La Traviata*"
- Magret de canard à l'orange avec raisins "*Les Huguenots*"
- Confit de canard aux oignons caramélisés et compote de poire "*La Gioconda*"



# Notre menu



## ACTE III

Sorbet au citron avec champagne "*La Bruja*"  
Gâteau au chocolat noir et aux amandes "*La Gran Vía*"  
Crème de Yaourt aux fruits "*La Leyenda del beso*"  
Tarte "Tatin" a la crème de lait "*Las Rosa del Azafrán*"  
Glâce a la menthe avec chocolat "*La Revoltosa*"  
Mousse de lait condensé brune "*El Gato Montés*"  
Sorbet aux pistaches avec de la vodka "*Gigantes y Cabezudos*"  
Glâce au chocolat non sucré "*La Verbena de la Paloma*"  
Crème-maison a l ananas au rhon vieux "*Pan y Toros*"

