



Nuestra Carta



OBERTURA

| | |
|---|---------|
| Jamón Ibérico " <i>La Gazza Ladra</i> "..... | 21'60 € |
| Queso manchego " <i>Los Esclavos Felices</i> "..... | 15'15 € |
| Virutas de cecina con aceite Arbequina " <i>Le Villi</i> "..... | 16,50 € |
| Medallones de foie " <i>mi-cuit</i> " en coulis de frambuesa " <i>Lakmé</i> "..... | 23'20 € |
| Carpaccio de lomo de Köbe en vinagreta de lima " <i>Manon</i> "..... | 19'25 € |
| Rollitos de salmón marinado rellenos de gulas al ajillo " <i>Die Zauberflöte</i> "..... | 18,70 € |
| Habitas baby salteadas con jamón y foie " <i>Samson et Dalila</i> "..... | 19'35 € |
| Parrillada de verduras " <i>La Rôndine</i> "..... | 16'25 € |

ACTO PRIMERO

| | |
|--|---------|
| Ensalada variada de salmón y langostinos " <i>Der Rosenkavalier</i> "..... | 18'50 € |
| Pastel de Changurro con salsa americana " <i>Tosca</i> "..... | 18,30 € |
| Menestra de hongos y setas " <i>Lady Macbeth de Mzensk</i> "..... | 18'70 € |
| Fiochetti rellenos de gronzola y pera con champiñones a la crema " <i>DonPascuale</i> "..... | 15'70 € |
| Sopa de perdíz con setas variadas y costrones de pan " <i>Ernani</i> "..... | 14'70 € |
| Crema de puerros con virutas de salmón " <i>Cármén</i> "..... | 11,80 € |

IVA incluido



Nuestra Carta



ACTO SEGUNDO

Pescados

| | |
|--|-----------|
| Langostinos al curry con arroz blanco " <i>Rigoletto</i> "..... | 17 ' 30 € |
| Lubina con salsa de caviar y patatas al vapor " <i>Sadko</i> "..... | 21 ' 35 € |
| Merluza en salsa verde con gulas y almejas " <i>La Sonámbula</i> "..... | 21 ' 60 € |
| Brocheta de rape y langostinos con verdura a la parrilla " <i>Falstaf</i> "..... | 21 ' 80 € |
| Bacalao al Pil Pil con patatas paja " <i>L'Arlesiana</i> "..... | 21 ' 30 € |
| Merluza a la plancha en salsa de caviar de oricios " <i>Faust</i> "..... | 21 ' 60 € |
| Solomillo de atún a la asturiana " <i>Il barbieri di Seviglia</i> "..... | 22 ' 10 € |

Carnes

| | |
|--|-----------|
| Solomillo de añejo a la parrilla con foie de oca " <i>Turandot</i> "..... | 25 ' 50 € |
| Medallones de rabo de buey al Pedro Ximénez con verduras de temporada " <i>Lucia di Lammermoor</i> "..... | 21 ' 30 € |
| Ensalada templada de foie con uvas " <i>Lohengrin</i> "..... | 23 ' 20 € |
| Entrecot a la parrilla con mantequilla a las finas hierbas " <i>La Boheme</i> "..... | 21 ' 35 € |
| Delicias de ternera al oporto con crema de espinacas " <i>Martha</i> "..... | 19 ' 45 € |
| Pularda rellena con trufas, ciruelas, pasas y manzanas al cava con cebolletas francesas " <i>La Traviata</i> "..... | 22 ' 50 € |
| Magret de pato en salsa abigarrada con naranjas y uvas " <i>Les Huguenots</i> "..... | 21 ' 60 € |
| Confit de pato con cebolla caramelizada y compota de pera " <i>La Gioconda</i> "..... | 22 ' 10 € |

IVA incluido



Nuestra Carta



ACTO TERCERO

| | |
|---|----------|
| Sorbete de limón al cava "La Bruja"..... | 7 ' 70 € |
| Tarta de chocolate negro y almendras "La Gran Vía"..... | 7 ' 70 € |
| Crema de Yogur con frutas del bosque "La Leyenda del beso"..... | 7 ' 70 € |
| Trata Tatín con nata templada "Las Rosa del Azafrán"..... | 7 ' 70 € |
| Helado de Menta con chocolate "La Revoltosa"..... | 7 ' 70 € |
| Mousse de leche condensada marrón "El Gato Montés"..... | 7 ' 70 € |
| Sorbete de pistacho con vodka "Gigantes y Cabezudos"..... | 7 ' 70 € |
| Helado de chocolate sin azúcar "La Verbena de la Paloma"..... | 7 ' 70 € |
| Crema casera de piña con ron añejo "Pan y Toros"..... | 7 ' 70 € |

APLAUSOS

| | |
|-------------------------|-----------|
| Agua mineral..... | 3 ' 20 € |
| Pan..... | 3 ' 70 € |
| Agua con gas..... | 3 ' 40 € |
| Refrescos..... | 4 ' 40 € |
| Cervezas..... | 4 ' 40 € |
| Café e infusiones..... | 2 ' 95 € |
| Jerez y manzanilla..... | 4 ' 90 € |
| Armagnac..... | 10 ' 75 € |

IVA incluido