



# Nuestra Carta



## **OBERTURA**

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

## **ACTO PRIMERO**

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