



# Notre menu



## **OVERTURE**

Jambon Ibérique " <i>La Gazza Ladra</i> ".....	21'60 €
Fromage " <i>Manchego</i> " " <i>Los Esclavos Felices</i> ".....	15'15 €
Éclats de " <i>cecina</i> " au l'huile aromatisé " <i>Le Villi</i> ".....	16,50 €
Médallions de foie "mi-cuit» en coulis de framboise " <i>Lakmé</i> ".....	23'20 €
Carpaccio de Köbe a la vinaigrette de citrons verts " <i>Manon</i> ".....	19'25 €
Rouleaux de saumon mariné farcis de " <i>gulas</i> "a la sauce d'ail " <i>Die Zauberflöte</i> ".....	18,70 €
Les Fèves baby sautés avec du jambon et du foie " <i>Samson et Dalila</i> ".....	19,'35 €
Légumes grillés " <i>La Rôndine</i> ".....	16'25 €

## **ACTE I**

Salade mixte avec des crevettes et du saumon " <i>Der Rosenkavalier</i> ".....	18'50 €
Pâté de " <i>changurro</i> "à la sauce américaine " <i>Tosca</i> ".....	18,30 €
Ragoût de champignons " <i>Lady Macbeth de Mzensk</i> ".....	18'70 €
Fiochettis farcies de gorgonzola et poire a la sauce de champignons " <i>DonPascuale</i> ".....	15'70 €
Soupe de perdreaux avec champignons et croûtons de pain " <i>Ernani</i> ".....	14'70 €
Velouté de poireaux aux éclats de saumon " <i>Cármén</i> ".....	11,80 €

Taxes incluses



# Notre menu



## **ACTE II**

### **Poissons**

Crevettes au curry avec du riz blanc " <i>Rigoletto</i> ".....	17 ' 30 €
Loup de mer à la sauce de caviar avec des pommes de terre cuites " <i>Sadko</i> ".....	21 ' 35 €
Colin a la sauce verte avec des crevettes et des gulas " <i>La Sonámbula</i> ".....	21 ' 60 €
Brochettes de lotte et crevettes aux légumes grillés " <i>Falstaf</i> ".....	21 ' 80 €
Morue au pil pil avec des pommes de terre paille " <i>L'Arlesiana</i> ".....	21 ' 30 €
Colin grillé à la sauce caviar de la mer oursin " <i>Faust</i> ".....	21 ' 60 €
Filet de thon a l'asturienne " <i>Il barbieri di Seviglia</i> ".....	22 ' 10 €

### **Viandes**

Aloyau de veau au foie d'oie " <i>Turandot</i> ".....	25 ' 50 €
Médailles de queue de boeuf au " <i>Pedro Ximénez</i> " avec des légumes de saison " <i>Lucia di Lammermoor</i> ".....	21 ' 30 €
Salade tiède de foie gras aux raisins " <i>Lohengrin</i> ".....	23 ' 20 €
Entrecote maitre d'hotel " <i>La Boheme</i> ".....	21 ' 35 €
Délices de veau a l'oporto avec des épinards à la crème " <i>Martha</i> ".....	19 ' 45 €
Poularde farcie aux truffes, pruneaux, raisins et les pommes aux champagne avec des agnons françaises " <i>La Traviata</i> ".....	22 ' 50 €
Magret de canard à l'orange avec raisins " <i>Les Huguenots</i> ".....	21 ' 60 €
Confit de canard aux oignons caramélisés et compote de poire " <i>La Gioconda</i> ".....	22 ' 10 €

Taxes incluses



# Notre menu



## **ACTE III**

Sorbet au citron avec champagne " <i>La Bruja</i> ".....	7 ' 70 €
Gâteau au chocolat noir et aux amandes " <i>La Gran Vía</i> ".....	7 ' 70 €
Crème de Yaourt aux fruits " <i>La Leyenda del beso</i> ".....	7 ' 70 €
Tarte "Tatin" a la crème de lait " <i>Las Rosa del Azafrán</i> " .....	7 ' 70 €
Glâce a la menthe avec chocolat " <i>La Revoltosa</i> ".....	7 ' 70 €
Mousse de lait condensé brune " <i>El Gato Montés</i> ".....	7 ' 70 €
Sorbet aux pistaches avec de la vodka " <i>Gigantes y Cabezudos</i> ".....	7 ' 70 €
Glâce au chocolat non sucré " <i>La Verbena de la Paloma</i> ".....	7 ' 70 €
Crème-maison a l'ananas au rhon vieux " <i>Pan y Toros</i> ".....	7 ' 70 €

## **APPLAUDISSEMENTS**

Eau minérale .....	3 ' 20 €
Pain.....	3 ' 70 €
Eau gazeuse .....	3 ' 40 €
Rafraîchissements .....	4 ' 40 €
Bière .....	4 ' 40 €
Café et thé .....	2 ' 95 €
Sherry et " <i>manzanilla</i> ".....	4 ' 90 €
Armagnac.....	10 ' 75 €

Taxes incluses