



Меню ресторана



Увертюра

Ветчина иберийская (хамон) "La Gazza Ladra".....	21'60 €
Сыр Манчего "Los Esclavos Felices".....	15'15 €
Медальоны Фуа-гра "mi-cuit" под малиновым соусом "Lakmé".....	23'20 €
Карпаччо из японской говяжьей вырезки Köbe под соусом из лимы "Manon".....	19'25 €

Фаршированные рулоны из маринованной сёмги и угрей

в чесночном соусе "Die Zauberflöte".....	18'70 €
Молодые бобы с хамоном и фуа-гра "Samson et Dalila".....	19'35 €
Овощи на гриле "La Rôndine".....	16'25 €
Вяленое мясо сесина в масле Арбекина "Le Villi".....	16'50 €

Первый акт

Салат-микс с лососем и креветками "Der Rosenkavalier".....	18'50 €
Крабовый торт под американским соусом "Tosca".....	18'30 €
Грибное рагу "Lady Macbeth de Mzensk".....	18'70 €

Фиочетти, фаршированные сыром горгонзола и грушей под

сливочным кремом с шампиньонами "Don Pascuale".....	15'70 €
Перепелиный суп с грибным ассорти и хлебными гренками "Carmen".....	14'70 €
Суп крем из лука-поррея с ломтиками лосося "I Masnadieri".....	11'80 €
Сальморехо (холодный суп-пюре из томатов) с яйцом и хамоном "Ernani".....	11'80 €



Меню ресторана



Второй акт

Рыбные блюда

Бакалао пиль-пиль (треска) с картофельной соломкой "L'Arlesiana".....	21'30 €
Шашлык из морского черта и креветок с овощами гриль "La Bohème".....	21'80 €
Креветки в соусе карри с белым рисом "Rigoletto".....	17'30 €
Морской окунь в соусе из икры с картошкой на пару "Sadko".....	21'35 €
Хек в зеленом соусе с угрём и моллюсками "La Sonnambula".....	21'60 €
Хек-гриль в соусе из икры морского ежа "Fausto".....	21'60 €
Филе тунца по Астурийски "Il Barbiere di Siviglia".....	22'10 €

Мясные блюда

Говяжий стейк на гриле с фуа-гра "Turandot"	25'50 €
Медальоны из бычьего хвоста по Педро Хименес с сезонными овощами "Lucia di Lammermoor".....	21'00 €
Тёплый салат фуа-гра с виноградом "Lohengrin".....	23'20 €
Антрекот гриль в масле с ароматными травами "Falstaff".....	21'35 €
Нежная телятина в опорто с кремом из шпинатом "Martha".....	19'45 €
Курица по-французски. Фаршированная трюфелями в коньяке, фуа, черносливом и яблоками в шампанском с французским луком "La Traviata".....	22'50 €
Утиная грудка в апельсиновом соусе с картофельной соломкой "Les Huguenots".....	21'60 €
Утиный конфи с карамелизированным луком и в яблочном компоте "La Gioconda".....	22'10 €
Гамбургеры из японской коровы Köbe с эскаливадой (каталонское овощное рагу) "Don Giovanni".....	21'80 €



Меню ресторана



Третий акт

Десерты

Лимонный сорбет с шампанским "La Bruja".....	7'70 €
Шоколадный торт с миндалем "La Gran Vía".....	7'70 €
Йогуртовый крем с лесными ягодами "El Gato Montés".....	7'70 €
Яблочный торт Tatin с теплыми сливками "La Rosa del Azafrán".....	7'70 €
Мороженое из мяты с шоколадом "La Revoltosa".....	7'70 €
Мусс из вареного сгущенного молока "La Leyenda del Beso".....	7'70 €
Фисташковый сорбет с водкой "Gigantes y Cabezudos".....	7'70 €
Шоколадное мороженое без сахара "La Verbena de la Paloma".....	7'70 €
Свежий ананасовый крем с ромом Añejo "Pan y Toros".....	7'70 €

Аплодисменты

Хлеб.....	3'70 €
Минеральная вода.....	3'20 €
Газированная вода.....	3'40 €
Прохладительные напитки.....	4'40 €
Пиво.....	4'40 €
Кофе и чай.....	2'95 €
Херес и Мансания.....	4'90 €
Арманьяк.....	10'75 €

Цены с учетом НДС