

## Cena a la carta

50 € (IVA y ESPECTÁCULO INCLUIDO)

Incluye un entrante o primer plato, plato principal  
postre, pan, café y cava.

Bebidas no incluidas

Precio por... *“comensal espectador”*.



### OBERTURA

Jamón Ibérico *“La Gazza Ladra”*

Queso manchego *“Los Esclavos Felices”*

Virutas de cecina con aceite Arbequina *“Le Villi”*

Medallones de foie *“mi-cuit”* en coulis de frambuesa *“Lakmé”*

Carpaccio de lomo de Köbe en vinagreta de lima *“Manon”*

Rollitos de salmón marinado rellenos de gulas al ajillo *“Die Zauberflöte”*

Habitas baby salteadas con jamón y foie *“Samson et Dalila”*

Parrillada de verduras *“La Rôndine”*

### ACTO PRIMERO

Ensalada variada de salmón y langostinos *“Der Rosenkavalier”*

Pastel de Changurro con salsa americana *“Tosca”*

Menestra de hongos y setas *“Lady Macbeth de Mzensk”*

Fiochetti rellenos de gorgonzola y pera con champiñones  
a la crema *“DonPasquale”*

Sopa de perdíz con setas variadas y costrones de pan *“Ernani”*

Crema de puerros con virutas de salmón *“Cármén”*

## **ACTO SEGUNDO**

### **Pescados**

Bacalao al Pil Pil con patatas paja "*L'Arlesiana*"

Brocheta de rape y langostinos con verdura a la parrilla "*Falstaf*"

Langostinos al curry con arroz blanco "*Rigoletto*"

Lubina con salsa de caviar y patatas al vapor "*Sadko*"

Merluza a la plancha en salsa de caviar de oricios "*Faust*"

Merluza en salsa verde con gulas y almejas "*La Sonámbula*"

## **ACTO SEGUNDO**

### **Carnes**

Solomillo de aňejo a la parrilla con foie de oca "*Turandot*"

Entrecot a la parrilla con mantequilla a las finas hierbas "*La Boheme*"

Pularda rellena con trufas, ciruelas, pasas y manzanas al cava con cebolletas francesas "*La Traviata*"

Magret de pato en salsa abigarrada con naranjas y uvas "*Les Huguenots*"

Confit de pato con cebolla caramelizada y compota de pera "*La Gioconda*"

Ensalada templada de foie con uvas "*Lohengrin*"

Medallones de rabo de buey al Pedro Ximénez con verduras de temporada "*Lucia di Lammermoor*"

Delicias de buey a la Bordolesa con patatas paja "*Martha*"

Hamburguesa de lomo de Köbe con escalivada de verduras "*Don Giovanni*"

## **ACTO TERCERO**

Crema casera de piña con ron aňejo "*Pan y Toros*"

Crema de Yogur con frutas del bosque "*La Leyenda del beso*"

Helado de chocolate sin azúcar "*La Verbena de la Paloma*"

Helado de Menta con chocolate "*La Revoltosa*"

Mousse de leche condensada marrón "*El Gato Montés*"

Tarta Tatín con nata templada "*Las Rosa del Azafrán*"

Sorbete de limón al cava "*La Bruja*"

Sorbete de pistacho con vodka "*Gigantes y Cabezudos*"

Tarta de chocolate negro y almendras "*La Gran Vía*"

# Menús Los Maestros



## PRIMER ACTO

Rollitos de salmón marinado rellenos de gulas al ajillo "Die Zauberflöte"

o

Salmorejo con jamón y huevo "Hernani"

o

Crema de puerros con virutas de salmón "Cármén"

o

Fiochetti rellenos de gorgonzola y pera con champiñones  
a la crema "Don Pascuale"

### MENÚ VERDI



Hamburguesa de lomo de Köbe  
con escalivada "Don Giovanni"

o

Langostinos al curry  
con arroz blanco "Rigoletto"

Agua, postre a elegir y café

**35 €**

(IVA y ESPECTÁCULO incluido)

### MENÚ PUCCINI



Delicias de buey a la Bordolesa  
con patatas paja "Martha"

o

Merluza en salsa verde con  
gulas y almejas "La Sonámbula"

Agua, postre a elegir y café

**40 €**

(IVA y ESPECTÁCULO incluido)

### MENÚ WAGNER



Entrecot a la parrilla con mantequilla  
a las finas hierbas "La Bohème"

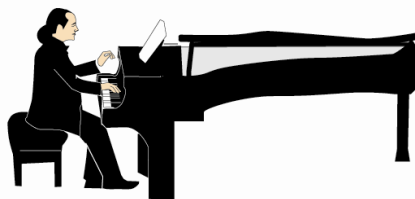
o

Bacalao al Pil Pil con  
patatas paja "L'Arlesiana"

Agua, postre a elegir y café

**45 €**

(IVA y ESPECTÁCULO incluido)



Bebidas no incluidas

Precios por...

"comensal espectador".

