



Menús de Navidad

2023 – 2024

Cena de Nochebuena

24 DE DICIEMBRE DE 2023

ENTRADAS

Salpicón de marisco con piña, aguacate y salsa rosada valenciana
Crema de castañas y setas con lascas de foie y jamón crujiente

PRINCIPALES

Salmón marinado al eneldo con tartar de mango
y calabacín sobre salsa de vainilla de Madagascar
Taco de cochinito confitado con puré de apio nabo
y nido de patatas relleno de yemas doradas

POSTRE

Tronco trufado de Navidad
Dulces navideños
Café o infusiones

BODEGA

Agua mineral
Vino blanco: José Pariente, Verdejo, D.O. Rueda
Vino tinto: Beronia Reserva, D.O. Rioja
Aria brut nature, D.O. Cava

95 €

10% IVA INCLUIDO

La cena de Nochebuena se servirá a las 20:00 h

Comida de Navidad

25 DE DICIEMBRE DE 2023

Carpaccio de ahumados con eneldo, alcaparras,
perlas de aceite de oliva y salsa de cava

Crema de mariscos con espuma de naranja

Confit de pato sobre salsa agridulce de frutos rojos y boniato al horno

POSTRE

Tronco trufado de Navidad

Dulces navideños

BODEGA

Agua mineral

Vino blanco: Marqués de Riscal , Verdejo, D.O. Rueda

Vino tinto: López de Haro Crianza D.O. Rioja

45 €

10% IVA INCLUIDO

Menú infantil

HASTA LOS 11 AÑOS

Croquetas de jamón

Escalope de ternera a la milanesa

Tronco trufado

Agua mineral o refresco

22 €

10% IVA INCLUIDO



El Café
de La Ópera

Gran Cena Cantada Nochevieja

31 DE DICIEMBRE DE 2023

Ostra cevichada estilo peruano sobre alga wakame

Croquetas caseras de cecina y queso Idiazábal
sobre confitura de tomate cherry

Sopa marinera de merluza, bogavante y almejas
con hojaldre invertido y alioli de membrillo

Lubina salvaje con salsa de Albariño, boniato, dados
crujientes y melosos de yuca y salsa de ajo negro

Lingote de cordero a baja temperatura sobre demi-glace trufada
con pak choi en papillote con mantequilla de chiles ahumados

Tarta San Silvestre

Uvas de la Suerte al son de las doce campanadas
y nuestros dulces navideños

BODEGA

Agua mineral

Vino blanco: Polvorete (Emilio Moro), 2022. Godello. D.O. El Bierzo

Vino tinto: Cair Cuvée, D.O. Ribera del Duero

Vino Frizzante: Yllera 5,5º 2022, D.O. Verdejo

Cava: Arts de Luna Brut Rosado, Requena

200 €

10% IVA INCLUIDO



El Café
de La Ópera



Comida de Año Nuevo

1 DE ENERO DE 2024

Carpaccio de ahumados con eneldo, alcaparras,
perlas de aceite de oliva y salsa de cava

Crema de mariscos con espuma de naranja

Confit de pato sobre salsa agridulce de frutos rojos y boniato al horno

POSTRE

Tronco trufado de Navidad

Dulces navideños

BODEGA

Agua mineral

Vino blanco: Marqués de Riscal , Verdejo, D.O. Rueda

Vino tinto: López de Haro Crianza D.O. Rioja

45 €

10% IVA INCLUIDO

Menú infantil

HASTA LOS 11 AÑOS

Croquetas de jamón

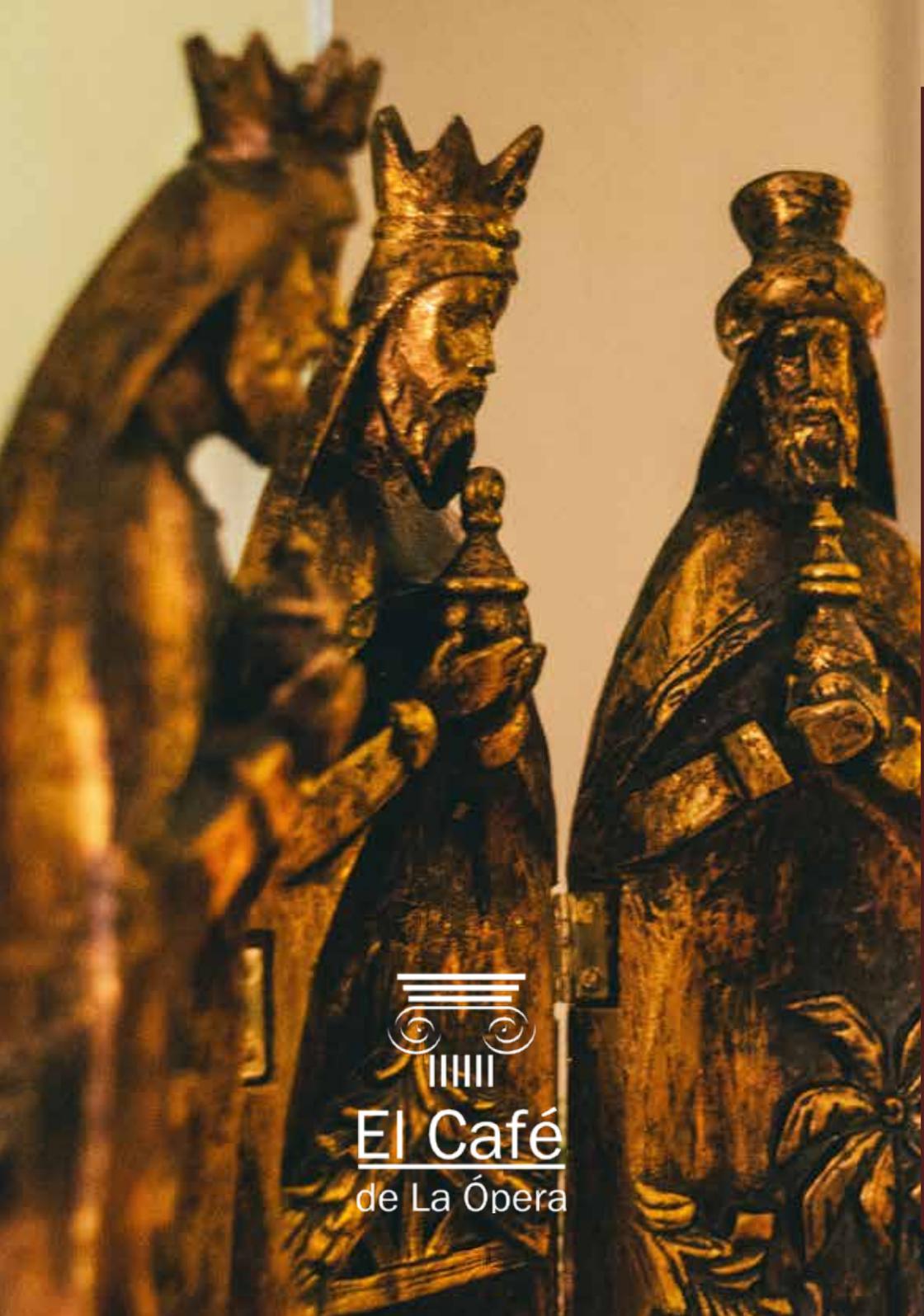
Escalope de ternera a la milanesa

Tronco trufado

Agua mineral o refresco

22 €

10% IVA INCLUIDO



Cena Cantada de Reyes

5 DE ENERO DE 2024

1° TEMPO

Piruletas de foie cubiertas de chocolate blanco y peta-zetas

2° TEMPO

Crema de higos asados y castañas navideñas
con espuma de lichis del Lejano Oriente

3° TEMPO

Merluza en salsa verde gelatinizada con yemas de espárragos
cojonudos, berberechos, gambitas y pensamientos del bosque

4° TEMPO

Solomillo de ternera con salsa de Pedro Ximénez,
chocolate negro, chalotas y perlas de peras al vino

DOLCE TEMPO

Roscón de Reyes con nata
Dulces navideños

BODEGA

Agua mineral

Vino blanco: José Pariente, 2021 Verdejo, D.O. Rueda

Vino tinto: Beronia, Reserva 2020, D.O. Rioja

Vino rosado: Emina, D.O. Cigales

Cava: Aria, Brut Nature

89 €

10% IVA INCLUIDO



El Café
de La Ópera

Comida de Reyes

6 DE ENERO DE 2024

Carpaccio de ahumados con eneldo, alcaparras,
perlas de aceite de oliva y salsa de cava

Crema de mariscos con espuma de naranja

Confit de pato sobre salsa agridulce de frutos rojos y boniato al horno

POSTRE

Roscón de Reyes con nata

Dulces navideños

BODEGA

Agua mineral

Vino blanco: Marqués de Riscal , Verdejo, D.O. Rueda

Vino tinto: López de Haro Crianza D.O. Rioja

45 €

10% IVA INCLUIDO

Menú infantil

HASTA LOS 11 AÑOS

Croquetas de jamón

Escalope de ternera a la milanesa

Roscón de Reyes con nata

Agua mineral o refresco

22 €

10% IVA INCLUIDO



El Café
de La Ópera

c/ Arrieta, 6 (Madrid 28013)

Frente al Teatro Real | Metro Ópera | Aparcamiento Plaza de Oriente

T. (+34) 91 542 63 82 | (+34) 91 541 28 00 | reservas@elcafedelaopera.com

www.elcafedelaopera.com