



El Café
de La Ópera

Room Service

DOMINGO A JUEVES

DE 13:00 A 16:00
Y DE 20:00 A 22:30

VIERNES Y SÁBADOS

DE 13:00 A 16:00
Y DE 20:00 A 23:30



@elcafedelaopera

C/ ARRIETA, 6 (MADRID 28013)
FRENTE AL TEATRO REAL. METRO ÓPERA
PARKING PLAZA DE ORIENTE

MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS

(+34) 915 42 63 82

ENTRANTES

Ensaladilla Ópera con encurtidos y black regañá	15,00
Corvina acevichada con cancha, cilantro y huevas sobre crema de maíz	23,00
Ensalada Eneas con tomate, aceituna negra, queso feta, pepino, cebolla roja, salsa de yogurt y menta	15,00
Jamón ibérico de bellota cortado a mano con picos de Cádiz	27,00
Tabla variada de quesos españoles <i>Mahón, Manchego, Payoyo y La Peral</i>	20,00
Boquerones a la andaluza cítricos con salmorejo de fresón silvestre	15,00
Tosta artesana en pan de cristal <i>Verduras, pollo o secreto</i>	20,00
Croquetas a elegir <i>Jamón ibérico, boletus o rabo de toro</i>	18,00
Nuestros huevos estrellados crujientes, melosos y trufados	17,00
Pulpo a la brasa con crema calabaza y curry con dados crujientes y melosos de yuca	28,00
Parrillada de verduras variadas con gremolata de pistacho	16,00
Rabitas con harina de garbanzo con salsa mayo-kimchi	18,00
Patatas bravas opera (<i>elige nuestra salsa normal o la más canalla para los más valientes</i>)	16,00
Flor de alcachofas confitadas con jamón ibérico	18,00
Tortillita de patatas con cebolla “recién cuajada”	11,00
Berenjenas fritas con miel de caña	11,00
Torrezno a baja temperatura con salsa brava	12,00
Esferas crujientes de tortilla de patata fluida con sashimi de jamón ibérico (<i>5 unds</i>)	15,00
Tortillitas de camarones con alioli de ajo negro (<i>2 unidades</i>)	10,00
Tacos de maíz con carnitas, pico de gallo y salsa verde	16,00
Piparras en tempura con sal negra	11,00
Pan y aperitivo	2,50

CARNES

Solomillo de ternera a la parrilla con boniatos asados	25,00
Costillar de cerdo con barbacoa casera de miel y Bourbon	39,00
<i>Media Ración</i>	24,00
Ópera smash burger cono huevo frito, bacon crocante y patatas gajo	20,00
Presas ibérica al punto con packchoi al horno	24,00
Pollo al curry estilo thai con leche de coco y arroz basmati	22,00
Lomo alto de vaca con piparras en tempura	26,00
Rabo de toro confitado a baja temperatura con salsa de vermú y verduritas baby salteadas	23,00

PESCADOS

Bacalao guisado con salsa de tomate casera	23,00
Salmón con salsa de reducción de cava, tomate semiseco y pistachos	25,00
Tataki de atún sobre crema de ají amarillo con maíz, totopos en polvo y guacamole	24,00

PASTAS Y ARROCES

<i>Spaghetti fresco alla carbonara della nonna</i>	17,00
Fetuccini a la marinera con toque picante de guindilla	23,00
Falso rissoto de boletus, huevo a baja temperatura, trufa de temporada y polvo de trompeta de la muerte	21,00
Arroz meloso de marisco con su carabinero y alioli de ajo negro	19,00
Lasaña a la boloñesa casera con pecorino al gratén	26,00

POSTRES

Tiramisú italiano fluido	9,00
Tarta cremosa de queso con coulis de frutos rojos	8,50
Brownie artesanal templado con helado de chocolate belga	10,00
Milhojas en almíbar relleno de nueces y pistachos	9,00
Tarta Tatin de manzana con caramelo a la sal y helado artesano de vainilla	10,00
3 leches de torrija y sobao pasiego con caviar de yuzu	10,00
Abanico de fruta fresca	8,00
Helado artesanal	
<i>Chocolate, vainilla, pistacho, fresa, mango, limón o violeta</i>	9,00

CAFÉS & LICORES

Café	
<i>Solo, cortado, con leche</i>	3,50
Especiales	
<i>Café bombón, latte, capuchino, frappé, chocolate</i>	4,50
Infusiones	
<i>Poleo, manzanilla, té rojo, té verde, té negro, tila</i>	3,50
Selección de té	
<i>Negro con canela, frutos rojos, rooibos, verde hierbabuena</i>	5,00
Vino dulce	
<i>Pedro Ximénez o moscatel</i>	6,00
Pacharán, orujo, anís, licor de hierbas	5,00
Copa de Baileys, limoncello, crema de licor de hierbas	7,00
Combinado premium	
<i>J&B, Seagram's, Brugal, Absolut</i>	10,00
Combinado reserva	
<i>Chivas, G'vine, Grey Goose</i>	14,00

INFÓRMENOS SI PADECE ALGÚN TIPO DE ALERGIA,
CARTA DE ALÉRGENOS DISPONIBLE BAJO PETICIÓN

PRECIOS CON IVA INCLUIDO. UNIDAD MONETARIA: EURO