



El Café
de La Ópera

CENA DE NOCHEBUENA

24 DE DICIEMBRE DE 2024

MENÚ DEGUSTACIÓN

Salpicón de mariscos con aguacate, piña y salsa rosa

Crema de boletus con lascas de foie y teja de parmesano

Salmón macerado en miso con salsa de ron y Pedro Ximénez acompañado de tartar de mango y tomate rosa

Cochinillo confitado a baja temperatura con rejilla de patatas y yemas encurtidas en soja dulce

Tronco trufado de Navidad

Nuestros dulces navideños

BODEGA

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

Vino tinto. Cune. Crianza, D.O. Rioja

Cava. Aula Brut Nature

100 €

Precio por persona. 10% IVA incluido





COMIDA DE NAVIDAD

25 DE DICIEMBRE DE 2024

MENÚ DEGUSTACIÓN

Pastel hojaldrado de puerros, gambas y calabacín con bechamel de turrón

Crema de mariscos con tartar de gambas al ajillo

Tournedó de ternera sobre patatas panaderas, boniato al horno y mermelada de piquillos

Tronco trufado de Navidad

Nuestros dulces navideños

BODEGA

Vino blanco. Emina. Verdejo, D.O. Rueda

Vino tinto. Pradorey. Roble, D.O. Ribera del Duero

50 €

Precio por persona. 10% IVA incluido



El Café
de La Ópera

GRAN CENA CANTADA CENA DE NOCHEVIEJA

31 DE DICIEMBRE DE 2024

MENÚ DEGUSTACIÓN

Blinis con tartar de salmón marinado y caviar AOVE

Zamburiña gratinada con toque agripicante

*Sopa marinera de merluza, bogavante y almejas con
espuma de azafrán y vainilla*

Lubina salvaje con salsa de cava y yuca frita con alioli de ajo negro

*Solomillo Wellington con demi-glacé trufada y parmentier
de patata con mantequilla tostada de pistacho*

Tarta San Silvestre

Nuestros dulces navideños

BODEGA

Vino blanco. Martín Códax. D.O. Albariño

Cava rosado. Agustí Torelló Mata. Rosado

Vino tinto. Las Moradas Initio. D.O. Madrid

Cava. Juvé y Camps Reserva de Familia

200 €

Precio por persona. 10% IVA incluido



El Café
de La Ópera

COMIDA DE AÑO NUEVO

1 DE ENERO DE 2025

MENÚ DEGUSTACIÓN

Pastel hojaldrado de puerros, gambas y calabacín con bechamel de turrón

Crema de mariscos con tartar de gambas al ajillo

Tournedó de ternera sobre patatas panaderas, boniato al horno y mermelada de piquillos

Tronco trufado de Navidad

Nuestros dulces navideños

BODEGA

Vino blanco. Emina. Verdejo, D.O. Rueda

Vino tinto. Pradorey. Roble, D.O. Ribera del Duero

50 €

Precio por persona. 10% IVA incluido



El Café
de La Ópera

CENA CANTADA DE GALA DE REYES

5 DE ENERO DE 2025

MENÚ DEGUSTACIÓN

*Esferas de foie con amaretto cubiertas de tierra
de pistacho y salsas de frutos rojos*

*Crema de higos asados y castañas navideñas
con espuma de dátiles de Baltasar*

*Merluza en salsa verde con almejas, guisantes
y jamón ibérico crujiente*

*Solomillo de ternera sobre salsa de Pedro Ximénez
y chocolate negro, chalotas y patatitas baby*

*Roscón de Reyes con nata
Nuestros dulces navideños*

BODEGA

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

Vino tinto. Cune. Crianza, D.O. Rioja

Cava. Aula Brut Nature

100 €

Precio por persona. 10% IVA incluido



El Café
de La Ópera

COMIDA DE REYES

6 DE ENERO DE 2025

MENÚ DEGUSTACIÓN

Pastel hojaldrado de puerros, gambas y calabacín con bechamel de turrón

Crema de mariscos con tartar de gambas al ajillo

Tournedó de ternera sobre patatas panaderas, boniato al horno y mermelada de piquillos

*Tronco trufado de Navidad
Nuestros dulces navideños*

BODEGA

Vino blanco. Emina. Verdejo, D.O. Rueda

Vino tinto. Pradorey. Roble, D.O. Ribera del Duero

50 €

Precio por persona. 10% IVA incluido

