El Café
de La Ópera

# MENÚ CENA DE NOCHEBUENA

24 de diciembre de 2026 a las 20:00h

## MENÚ DEGUSTACIÓN

Salpicón de marisco con piña, mango, aguacate y salsa rosa valenciana.

Cremas de castañas, shiitake y boletus, con lascas de foie y crujiente de jamón.

Merluza de pincho en salsa verde con gambas de Huelva.

Lingote de cordero a baja temperatura sobre espejo de PX con pak choi en papillote y mantequilla de chiles ahumados.

Tronco trufado de Navidad.

Nuestros dulces navideños.

## BODEGA

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

Vino tinto, Ramón Bilbao edición limitada
D.O. Rioja.

Cava, Juve Masana Rosé.

120€

Precio por persona. 10% IVA incluido

El Café
de La Ópera

# MENÚ COMIDA NAVIDAD

25 de diciembre de 2026

## MENÚ DEGUSTACIÓN

Pastel hojaldrado de puerros, gambas y calabacín con bechamel de marisco, azafrán y brandy.

Crema de boletus, cristal de jamón, teja de parmesano y aceite de perejil.

Confit de pato sobre mermelada de frutos rojos y parmentier de tupinambo.

Tronco trufado de Navidad.

Nuestros dulces navideños.

## BODEGA

Vino blanco. Emina, Verdejo, D.O. Rueda
Vino tinto. López de Haro crianza, D.O. Rioja

70€

Precio por persona. 10% IVA incluido

El Café
de La Ópera

# MENÚ CENA CANTADA DE GALA ESPECIAL NOCHEVIEJA

31 de diciembre de 2026 a las 21:30h

## MENÚ DEGUSTACIÓN

Reducción de boletus con salteado de setas de temporada, teja crujiente de parmesano, polvo de rebozuelo y brotes tiernos frescos.

Croquetas de centollo con mermelada de higos sobre alga wakame.

Sopa marinera con vieiras, almejas y gambones con espuma de azafrán a la vainilla.

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

Solomillo Wellington sobre demi-glace trufada, milhojas de patata morada y chalotas a la mantequilla de pistacho.

Tarta San Silvestre.

Nuestros dulces navideños.

Las 12 uvas de la suerte.

## BODEGA

Vino blanco. Mar de Frades,
D.O. Albariño.
Vino tinto. Pago de Capellanes Roble,
D.O. Ribera del Duero.
Cava. Juve&Camps Reserva de Familia.

220€

Precio por persona. 10% IVA incluido

El Café
de La Ópera

# MENÚ COMIDA DE AÑO NUEVO

01 de enero de 2027

## MENÚ DEGUSTACIÓN

Pastel hojaldrado de puerros, gambas y calabacín con bechamel de marisco, azafrán y brandy.

Crema de boletus, cristal de jamón, teja de parmesano y aceite de perejil.

Confit de pato sobre mermelada de frutos rojos y parmentier de tupinambo.

Tronco trufado de Navidad.

Nuestros dulces navideños.

## BODEGA

Vino blanco. Emina, Verdejo, D.O. Rueda.
Vino tinto. López de Haro Crianza, D.O. Rioja.

70€

Precio por persona. 10% IVA incluido