El Café
de La Ópera

GRUPO DO

APERITIVO

Chupito de temporada.

PRIMER PLATO

Croquetas de jamón ibérico sobre patatas paja.

PRINCIPAL (A ELEGIR)

Bacalao guisado con salsa de tomate casera.

Pollo al curry estilo thai con leche de coco y arroz basmati.

POSTRE

Tarta cremosa de queso con coulis de frutos rojos.

BEBIDA

Vino blanco. D.O. Rueda, Emina verdejo.
Vino tinto. D.O. Ébano 6, Ribera del Duero.
Agua.

60,00 €

(Precio por persona,+ 10 % IVA)

El Café
de La Ópera

GRUPO RE

APERITIVO

Chupito de temporada.

PRIMER PLATO

Parrillada de verduras con gremolata de pistacho.

PRINCIPAL (A ELEGIR)

Salmon a la plancha con salsa de PX y patatas baby a las finas hierbas.

Entrecot de ternera con patatas gajo y pimientos de padrón fritos.

POSTRE

Tiramisú italiano fluido.

BEBIDA

Vino blanco. D.O. Rueda, Emina verdejo.
Vino tinto. D.O. Ébano 6, Ribera del Duero.
Agua.

70,00 €

(Precio por persona,+ 10 % IVA)

El Café
de La Ópera

GRUPO MI

APERITIVO

Chupito de temporada.

ENTRANTE

Brocheta de pulpo a la gallega.

PRIMER PLATO (A ELEGIR)

Crema de maíz con velo de papada crujiente.

Crema de calabaza y curry amarillo con espuma de coco.

PRINCIPAL (A ELEGIR)

Merluza a la plancha con salsa marinera y boniato asado a la mantequilla de pistacho.

Tournedó de ternera con patatas gajo y rúcula.

SORBETE

Sorbete de mojito cubano.

POSTRE

Brownie-cheesecake templado con helado artesano de queso azul asturiano.

Incluye Café o infusión.

BEBIDA

Vino blanco. D.O. José Pariente, Rueda, Verdejo.
Vino tinto. D.O. Ramón Bilbao, Edición Especial Rioja.
Agua.

90,00 €

(Precio por persona,+ 10 % IVA)