

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 tradicional con nuestros encurtidos	13,00
Gyozas hispano-chidas con chorizo, membrillo, queso y chiles	14,00
Ensalada Julio César con pollo a baja temperatura	13,00
Jamón ibérico de bellota cortado a mano con picos de Cádiz	24,00
Tabla variada de quesos españoles <i>Mahón, Manchego, Payoyo y La Peral</i>	18,00
Patatitas asadas con salmón y salsa holandesa	14,00
Tosta artesana en pan de cristal <i>Verduras, pollo o secreto</i>	18,00
Croquetas a elegir <i>Jamón ibérico, boletus o rabo de toro</i>	15,00
Brochetas de langostino en tempura con salsa Mayo-kimchi	14,00
Pulpo braseado con patata rota canaria y su mojo rojo	26,00
Parrillada de verduras de temporada al punto de sal con salsa romesco	14,00
Rabitas con harina de garbanzo y mayonesa a la mostaza	16,00
Patatas bravas, bravísimas	14,00
Flor de alcachofas confitadas con jamón ibérico	16,00
Tortillita de patatas con cebolla “recién cuajada” <i>¡Pruébala trufada!</i>	9,00 12,00
Torrezno a baja temperatura con salsa brava	10,00
Tortilla deconstruida con salteado de setas, trufa y pan brioche	10,00
Tortillitas de camarones con alioli de ajo negro <i>(2 unidades)</i>	8,00
Tacos de maíz con carnitas, pico de gallo y salsa verde	12,00
Piparras en tempura	9,00
Pan y aperitivo	2,50

CARNES

Solomillo de ternera a la parrilla con patatatitas asadas a las finas hierbas	22,00
Costillar de cerdo con barbacoa casera de miel y Bourbon sobre patatas fritas	36,00
<i>Media Ración</i>	22,00
Ópera smash burger con huevo frito, bacon crocante y mayonesa trufada	16,00
Pato a la naranja con compota de manzana y canela	18,00
Pollo al curry estilo thai con leche de coco y arroz basmati	19,00
Lomo alto con patatas, cherry y pimientos de Padrón	22,00

PESCADOS

Bacalao guisado con salsa de tomate casera	21,00
Salmón con salsa de reducción de cava, tomate semiseco y pistachos	22,00
Merluza con piel crujiente y pak choi a la parrilla	22,00

PASTAS Y ARROCES

<i>Spaghetti fresco alla carbonara della nonna</i>	15,00
Fetuccini a la marinera con toque picante de guindilla	17,00
Arroz meloso de marisco con su carabinero y alioli de ajo negro	24,00
Arroz cremoso de campo ahumado con secreto ibérico	21,00
Lasaña a la boloñesa casera con pecorino al gratén	16,00

POSTRES

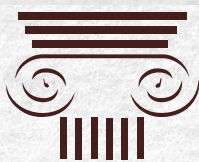
Tiramisú italiano	7,00
Tarta cremosa de queso con caramelo salado	7,00
Brownie artesanal templado con helado de chocolate belga	8,50
Tarta cremosa de queso con Nutella	8,00
Tarta Tatin de manzana con caramelo a la sal y helado artesano de vainilla	8,50
Lotus en cinco texturas	8,50
Abanico de fruta fresca	6,50
Helado artesanal	
<i>Chocolate, vainilla, pistacho, fresa, mango, limón o violeta</i>	7,00

CAFÉS & LICORES

Café	
<i>Solo, cortado, con leche</i>	3,00
Especiales	
<i>Café bombón, latte, capuchino, frappé, chocolate</i>	4,00
Infusiones	
<i>Poleo, manzanilla, té rojo, té verde, té negro, tila</i>	3,00
Selección de té	
<i>Negro con canela, frutos rojos, rooibos, verde hierbabuena</i>	4,00
Vino dulce	
<i>Pedro Ximénez o moscatel</i>	6,00
Pacharán, orujo, anís, licor de hierbas	4,00
Copa de Baileys, limoncello, crema de licor de hierbas	6,00
Combinado premium	
<i>J&B, Seagram's, Brugal, Absolut</i>	9,00
Combinado reserva	
<i>Chivas, G'vine, Grey Goose</i>	12,00

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

PRECIOS CON IVA INCLUIDO. UNIDAD MONETARIA: EURO



El Café
de La Ópera

Room Service

SUNDAY TO THURSDAY

FROM 1 PM TO 4PM AND
FROM 8 PM TO 10.30 PM

FRIDAYS AND SATURDAYS

FROM 1 PM TO 4PM AND
FROM 8 PM TO 11.30 PM



C/ ARRIETA, 6 (MADRID 28013)

OPPOSITE THE TEATRO REAL. METRO ÓPERA
PARKING PLAZA DE ORIENTE

MORE INFORMATION AND BOOKINGS

(+34) 915 42 63 82

APPETIZERS

Ópera's traditional potatoe salad with our pickles	13,00
Gyozas "hispano-chidas" with spanish sausage, quince jelly, cheese and chiles	14,00
Julius Caesar salad with chicken at low temperature	13,00
Hand-sliced acorn-fed Iberian cured ham with Cadiz bread sticks	24,00
Assorted board of Spanish cheeses <i>Mahón, Manchego, Payoyo and La Peral</i>	18,00
Baked potatoes with salmon and Hollandaise sauce	14,00
Artisan toast on glass bread <i>Vegetables, chicken or iberian pork</i>	18,00
Croquettes of your choice <i>Iberian ham, boletus or oxtail</i>	15,00
Skewered prawns in tempura with Mayo-Kimchi	14,00
Braised octopus with Canarian broken potato and red mojo sauce	26,00
Grilled seasonal vegetables with salt and romescu sauce	14,00
"Rabitas" (little squid) with chickpea flour and mustard mayo	16,00
"Bravas" potatoes fries	14,00
Artichoke flower confit with Iberian cured ham	16,00
"Freshly curdled" spanish potato omelette with onion <i>Try it truffled!</i>	9,00 12,00
Marinated bacon strips at low temperature with brava sauce	10,00
Deconstructed omelette with sautéed mushrooms, truffle and brioche bread	10,00
Shrimp omelettes with black garlic aioli <i>(2 units)</i>	8,00
Corn tacos with carnitas, "pico de gallo" and green sauce	12,00
Tempura peppers	9,00

MEATS

Grilled beef sirloin steak with roasted potatoes with fine herbs	22,00
Pork ribs with homemade Bourbon and honey barbecue over french fries	36,00
<i>Half portion</i>	22,00
Ópera smash burger with fried egg, crispy bacon and truffled mayonnaise	16,00
Orange duck with apple and cinnamon compote	18,00
Thai-style chicken curry with coconut milk and basmati rice	19,00
Tenderloin steak with potatoes, cherry and Padrón peppers	22,00

FISH

Stewed cod with homemade tomato sauce	21,00
Salmon with cava reduction sauce, semi-dried tomato and pistachio nuts	22,00
Hake with crispy skin and grilled pak choi	22,00

PASTA AND RICE

Grandma's fresh <i>spaghetti</i> carbonara	15,00
Fettuccini marinara with a spicy touch of chilli pepper	17,00
Mellow seafood rice with prawn and black garlic aioli	24,00
Smoked creamy rice with Iberian pork secret	21,00
Homemade lasagne bolognese with pecorino gratin	16,00

DESSERTS

Italian Tiramisu	7,00
Creamy salted caramel cheesecake	7,00
Warm homemade brownie with Belgian chocolate ice cream	8,50
Creamy Cheesecake with Nutella	8,00
Apple Tatin cake with salted caramel and homemade vanilla ice cream	8,50
Lotus in five textures	8,50
Variety of fresh fruits	6,50
Artisan ice cream <i>Chocolate, vanilla, strawberry, mango, pistachio, lemon or violet</i>	7,00

COFFEES AND LIQUEURS

Coffee	
<i>Black coffee, espresso, coffee with milk</i>	3,00
Specials	
<i>Coffee bonbon, latte, cappuccino, frappe, chocolate</i>	4,00
Herbal teas	
<i>Pennyroyal, chamomile, red tea, green tea, black tea, lime blossom tea</i>	3,00
Selection of teas:	
<i>Black tea with cinnamon, red berries, rooibos, mint green tea</i>	4,00
Sweet wine	
<i>Pedro Ximénez, muscatel</i>	6,00
Pacharán, orujo, aniseed, herbal liqueur	4,00
Glass of Baileys, limoncello, herbal liqueur cream	6,00
Premium mixer	
<i>J&B, Seagram's, Brugal, Absolut</i>	9,00
Reserve mix	
<i>Chivas, G'vine, Grey Goose</i>	12,00

PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES,
ALLERGEN MENU AVAILABLE ON REQUEST
VAT INCLUDED. MONETARY UNIT: EURO