



El Café  
de La Ópera

# Carta



ESCANEA EL QR Y DESCUBRE  
NUESTRAS EXPERIENCIAS



@elcafedelaopera

# ENTRANTES

---

Ensaladilla Ópera tradicional con langostinos y aceite verde	13,00
Zamburiñas sobre hielo pilé con salsa Ponzu y pico de gallo picante	15,00
Ensalada de ahumados con vinagreta jerezana y crumble de sésamo	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
Gambas de Huelva con sal gorda	14,00
Tosta artesana en pan de cristal <i>Verduras, pollo o secreto</i>	18,00
Croquetas de jamón de Jabugo sobre patatas paja	13,00
Pulpo a la brasa con puré de patata y 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 con toque de parmesano	13,00
Flor de alcachofas confitadas con jamón ibérico	16,00
Tortillita de patatas con cebolla “recién cuajada”	9,00
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 carne mechada, pico de gallo y salsa verde	12,00
Brochetas de langostinos en tempura con Mayo-kimchi	14,00
Pan y aperitivo	2,50



# El Café de La Ópera

## CARNES

---

Solomillo de ternera con patatas gajo al punto de sal	22,00
Costillar de cerdo con BBQ casera de miel y Bourbon sobre patatas fritas <i>Media Ración</i>	36,00 22,00
Hamburguesa Ópera. 100% carne de ternera en pan de brioche con bacon, rúcula, tomate, y queso manchego	16,00
Pato a la naranja con compota de manzana y canela	18,00
Parrillada de carne con patatas y batata al horno ( <i>2 personas</i> )	38,00
Lomo alto con patatas, cherry y pimientos de Padrón	22,00

## PESCADOS

---

Bacalao en tempura al carbón sobre alioli de ají y remolacha al horno	20,00
Salmón salvaje sobre cremoso de coliflor y toque de vainilla	21,00
Merluza con piel crujiente y pak choi a la parrilla	22,00

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

PRECIOS CON IVA INCLUIDO. UNIDAD MONETARIA: EURO

# PASTAS Y ARROCES

---

Spaghetti fresco alla carbonara della nonna	15,00
Fetuccini a la marinera con toque picante de guindilla	17,00
Puntalette con boletus, aceite de trufa y puerro frito	16,00
Arroz del señoret <i>(2 personas/p.p, 25 min.)</i>	20,00
Lasaña a la boloñesa casera con pecorino al gratén	16,00

# GUARNICIÓN

---

Patatas fritas	4,50
Batata asada al horno al toque de Maldon	4,50
Piparras en tempura	4,50
Patatas gajo con ajo y perejil	4,50

# POSTRES

---

Tiramisú italiano	7,00
Tarta cremosa de queso con coulis de frutos rojos	7,00
Brownie artesanal templado con helado de chocolate belga	8,50
Pistacho en tres texturas con toque de queso	8,50
Tarta Tatin de manzana con caramelo a la sal y helado artesano de vainilla	8,50
Tostadas doradas bañadas	8,00
Abanico de fruta fresca	6,50
Helado artesanal <i>Chocolate, vainilla, pistacho, fresa, mango, limón o violeta</i>	7,00

“Ir al teatro es un  
placer, asistir al ballet  
un gozo, rendirse a la  
ópera, la felicidad”

*Annelou Dupuis*

## CAFÉS & LICORES

---

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



**El Café**  
de La Ópera

# Una Cena Cantada

## *Menú “Jugar con Fuego”*

— LOS SÁBADOS A LAS 21.30 H —

Zamburiña estilo mexijapo



Gazpacho de aguacate con  
helado de aceite de oliva



Salmón sobre cremoso de remolacha, coliflor  
al toque de vainilla y puré de pomelo



Confit de pato al horno con  
parmentier de patata y canela



Flan suave de queso con helado  
de violeta madrileña

# 55 €

CON OPCIÓN DE MARIDAJE: 80 €  
PRECIO POR PERSONA. IVA INCLUIDO

**C/ ARRIETA, 6 (MADRID 28013)**

MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS: (+34) 915 426 382

**WWW.ELCAFEDELAOPERA.COM**