

Menú Ópera

Copa de cava de Bienvenida

Aperitivo

Vol au vent de gambas

Canapé de salmón con mantequilla y caviar

Mini Bloody Mary aperitivo

Primer plato (3 degustaciones) *Escoffier cocina para la ópera*

Crema de alcachofas con aceite de vainilla

Fondue de queso brie con compota de tomate

Dados de magret con cítricos

Segundo plato

Turnedó de Ibérico con jardín de verduritas a la Rossini

Postre

Tarta Fantasma de la Ópera con copita de melocotón Melba

Bodega

Vino blanco, Poesia, DO Catalunya

Vino tinto, Cuatro Gotas, DO Rioja

Cava brut J. Raventós

Agua y Cafés

Menú vegetariano

Aperitivo

Mini Bloody Mary aperitivo

Licuada fresco de melón

Tataki de sandía

Primer plato (3 degustaciones) *Escoffier cocina para la ópera*

Crema de alcachofas con aceite de vainilla

Fondue de queso brie con compota de tomate

Crema de calabaza con queso

Segundo plato

Risotto de ceps

Postres

Tarta Fantasma de la Ópera con copita de melocotón Melba