

Menu Opera

Bicchiere di cava di Benvenuto

Aperitivo

Voul au vent di gamberi
Tartina di salmone con burro e caviale
Mini bloody Mary Aperitivo

Primo piatto (3 assaggi) *Escoffier cucina per l'opera*

Crema di carciofi con olio di vaniglia
Fondue di formaggio brie con composta di pomodoro
Dadi di Magret con agrumi

Secondo piatto

Tournedò de prosciutto crudo iberico con giardino di verdure alla Rossini

Dessert

Torta Fantasma dell'opera con coppa di pesca Melba

Vini

Vino Bianco, Poesia, DO Catalunya
Vino Rosso, Cuatro Gotas, DO Rioja
Cava brut J. Raventos
Acqua e caffè

Menu vegetariano

Aperitivo

Mini bloody Mary Aperitivo
Centrifuga fresca di melone
Tataki di anguria

Primo piatto (3 assaggi) *Escoffier cucina per l'opera*

Crema di carciofi con olio di vaniglia
Fondue di formaggio brie con composta di pomodoro
Crema di zucca con formaggio

Secondo piatto

Risotto ai funghi porcini

Dessert

Torta Fantasma dell'opera con coppa di pesca Melba