

LAROTONDA
restaurant

Menú Opera & Lunch Opera & Lunch Menu

87

Cóctel de Bienvenida / Welcome Cocktail

Cava Rosado / Rose Sparkling Wine "Cava"

Jamón Ibérico con pan de cristal y AOVE
Iberian ham with crystal bread and EVOO

Miniaturas / Appetizers

Gil- Calao – Tapa de autor por José Luque, Chef Ejecutivo. Bacalao desalado, marinado con cebolleta de verdeo, AOVE, perejil picado, ajo y el caldo de gobierno de las piparras

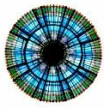
Gil-Calao – Signature Tapa by Jose Luque, Executive Chef. Desalted codfish marinated with spring onion, EVOO, chopped parsley, garlic and sweet chilies broth

Yogur de foie, queso y manzana
Foie gras yogurt, cheese and apple

Entrantes / Starters

Salpicón de pulpo, papas aliñas y cebolla en texturas
Octopus salmigundi, seasoned potatoes and onion in textures

Caldo doble de langostinos, raviolis de tomate seco y queso con nueces, "beurre blanc" de verdejo
King prawn's broth, dry tomato ravioli and cheese with walnuts, "beurre blanc"



LAROTONDA
restaurant

Pescado / Fish

Flor de lubina asada, pil-pil de boletus y patatas rotas
Roasted Sea bass flower, boletus mushroom "pil-pil" and potatoes

Carne / Meat

Royal breseado de ternera con foie asado, jugo de brandy y falso risotto de setas
Braised beef Royale with baked foie gras, Brandy juice and false risotto with mushrooms

Pre-Postre / Pre Dessert

Sorbete de limón verde y jengibre
Green lemon and ginger sorbet

Postre / Dessert

Chocolatísimo, nibs de cacao y frutos secos
Chocolate, cocoa nibs and nuts

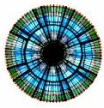
Bebidas / Beverages

Anna de Codorníu Blanc de Blancs Reserva D.O. Cava
Anna de Codorníu Brut Rosé D.O. Cava
Legaris Verdejo D.O. Rueda
Viña Pomal Crianza D.O.Ca. Rioja

Cervezas, refrescos, zumos y agua / Beers, soft drinks, juices and water

Café o té / Coffee or tea

Este menú también está disponible sin gluten. Consúltenos a su llegada al restaurante. /
This menu is also available gluten free. Please ask us upon your arrival at the restaurant.



LAROTONDA
restaurant

Menú de niños Opera & Lunch Opera & Lunch Kids Menu

44

Degustación de entremeses fríos y calientes / Cold and hot tasting appetizers

Rollitos de jamón Ibérico y queso tierno con AOVE
Iberian ham rolls with soft cheese and EVOO

Pinchito de jamón york, sandía y tomates cereza
York ham skewer, watermelon and cherry tomatoes

Miniatura con ensalada de pasta, piña, maíz dulce y atún
Mini pasta salad, pineapple, sweet corn and tuna

Croquetas de jamón y bastoncitos de calamar a la romana
Ham croquettes and sticks of calamares a la romana

Mini-hamburguesas con patatas fritas
Mini Burger and french fries

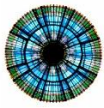
Postres / Desserts

Brownie de chocolate con helado de vainilla
Chocolate brownie with vanilla ice cream

Bebidas / Beverages

Zumos, refrescos y agua Mineral
Juices, soft drinks and mineral water

Este menú también está disponible sin gluten. Consúltenos a su llegada al restaurante. /
This menu is also available gluten free. Please ask us upon your arrival at the restaurant.



LAROTONDA
restaurant

Zarzuela, La del Manojito de Rosas

Repertorio Musical Noviembre 2020 / Musical Repertoire November 2020

La del manojito de rosas es una zarzuela, calificada como sainete lírico en dos actos, con letra de Anselmo C. Carreño y Francisco Ramos de Castro, y música del maestro Pablo Sorozábal, estrenada con gran éxito en el Teatro Fuencarral el 13 de noviembre de 1934. Con esta obra se consagró definitivamente Pablo Sorozábal como gran compositor.

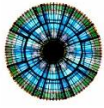
“La del manojito de rosas” is a zarzuela, classified as a lyrical “sainete” in two acts, with lyrics by Anselmo C. Carreño and Francisco Ramos de Castro, and music by the maestro Pablo Sorozábal, premiered with great success at the Fuencarral Theater on November 13, 1934. With this work Pablo Sorozábal was definitively consecrated as a great composer.

La del Manojito de Rosas – Pablo Sorozábal
No corté más que una rosa
Madrileña bonita
Dúo habanera
Dúo pasodoble

---*---

Amapola (Canción española) José M^a Lacalle
Granada (Fantasía española) Agustín Lara
O sole mio (Canzone napoletana) Eduardo di Capua
Turandot (Nessun dorma) Giacomo Puccini

La Traviata [Brindisi] (Violetta, Alfredo) Giuseppe Verdi



LAROTONDA
restaurant

Los artistas / The artists

Ascensión: Helena Gallardo, soprano

Joaquín: Gabriel Blanco, Barítono

Alberto Joya, Pianista y Director Musical / Pianist and musical director

The Westin Palace, Madrid

Plaza de Las Cortes, 7

28012 Madrid

Tel: +34 913 608 000

Precios en Euros, IVA incluido. Según la ley local el consumo de alcohol para menores de 18 años está prohibido.

All prices in Euros and including tax. According to local law alcohol consumption by persons under 18 years of age is prohibited.