

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

Hummus curry con crudités de verduras
Curry tartlet filled with curry and vegetable crudités

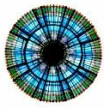
Bao- cata de salmón ahumado con rúcula y chutney de pepino
Smoked salmon Bao-cata, with rucola and cucumber chutney

Brownie de foie-gras con pétalos de violeta
Foie-gras "brownie" with violet petals

Entrantes / Starters

Tomate Kumato escalibado, crema emulsionada de burrata y pesto de pistachos
Grilled Kumato tomato, emulsified burrata cheese and pistachio pesto

Ensalada de marisco
Seafood salad



LAROTONDA
restaurant

Pescado / Fish

Suprema de corvina asada, bulbos de hinojos encurtidos, pimienta rosa
Roasted corvina fish, pickled fennel bulbs and pink pepper

Carne / Meat

Solomillo "Strogonoff", chutney de pepinillo y raviolis de queso cremoso con tomatitos secos
Beef tenderloin, pickle chutney and creamy cheese ravioli with dry tomatoes

Pre-Postre / Pre Dessert

Sopita acida sandia
Sour watermelon soup

Postre / Dessert

Tartita al horno de queso Palace, nuez de pecan y azúcar glass
"Palace" Baked cheese cake, pecan walnut and icing sugar

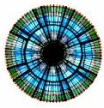
Bebidas / Beverages

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

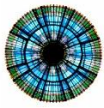
Postres / Desserts

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

L'Elisir D'amore & Don Pasquale

Repertorio Musical Octubre 2020 / Musical Repertoire October 2020

L'elisir d'amore fue estrenada en el año 1.832 en el teatro Canobbiana de Milán con un gran éxito de público. Esta ópera está basada en un libreto de Eugene Scribe llamado Le Philtre. L'elisir d'amore es un referente en la obra de Donizetti. Don Pasquale es considerada la última ópera bufa de gran importancia en el contexto de la escuela italiana belcantista.

L'elisir d'amore was premiered in 1832 at the Canobbiana theater in Milan with great success. This opera is based on a libretto by Eugene Scribe called Le Philtre. L'elisir d'amore is one of Donizetti's major works. Don Pasquale is considered the last comic opera of utmost importance in the context of the Italian bel canto school.

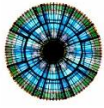
IL'Elisir D'Amore – Gaetano Donizetti
Quanto è bella - Della crudele Isotta
Prendi, per me sei libero - Una furtiva lagrima – Caro elisir

Don Pasquale - Gaetano Donizetti
Povero Ernesto! - Quel guardo il cavaliere
Serenata- NOtturmo

---*---

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

Adina – Norina: Helena Gallardo, soprano

Nemorino: Ernesto / David Óvilo, tenor

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.