

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

Flor de hibiscus, foie-gras y polvo de macadamia
Hibiscus flower, foie gras and macadamia nut dust

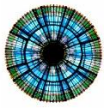
Bao-cata de cochinita pibil, encurtidos y cilantro
Cochinita Pibil Bao-cata, pickles and coriander

Boletus ostra del rey, queso de cabra nueces rotas
King oyster boletus, goat cheese and broken walnuts

Entrantes / Starters

Carpacho de gamba frita al revés, ali-oli de ajo negro
Fried prawn carpaccio with black garlic alioli

Puerros a baja temperatura, pico de gallo y bogavante al vapor
Low temperature cooked leeks, pico de gallo and steamed lobster



LAROTONDA
restaurant

Pescado / Fish

Suprema de merluza asada, tomates confitados y tirabeques
Roasted hake supreme, confit tomatoes and snow peas

Carne / Meat

Tournedó de ternera, rosti de patata y cebolleta, ensalada fresca de champiñón portobello
Veal tournedos, potato and spring onions rosti and Portobello fresh salad

Pre-Postre / Pre Dessert

Sopita ácida de melón
Sour melon soup

Postre / Dessert

Mil hojas caramelizado con crema doble y frutos rojos
Caramelized mille feuille with double cream and red fruits

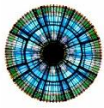
Bebidas / Beverages

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

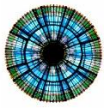
Postres / Desserts

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

El Barberillo de Lavapiés

Repertorio Musical Septiembre 2020 / Musical Repertoire September 2020

El barberillo de Lavapiés es una zarzuela en tres actos en verso, con libreto de Luis Mariano de Larra y música de Francisco Asenjo Barbieri. Se estrenó en el Teatro de la Zarzuela el 19 de diciembre de 1874, consiguiendo gran éxito de crítica y público. La zarzuela corresponde a un argumento pseudo histórico de intrigas políticas. La obra parodia a la más famosa ópera bufa italiana, Il barbiere di Siviglia de Rossini.

El Barberillo de Lavapiés is a “zarzuela” in three acts in verse, with libretto by Luis Mariano de Larra and music by Francisco Asenjo Barbieri. Its premiere took place at the Teatro de la Zarzuela on December 19, 1874 achieving great success with critics and audiences.

The zarzuela has a pseudohistorical plot of political intrigue. This musical piece parodies the most popular Italian comic opera, Il Barbieri di Siviglia de Rossini.

El barberillo de Lavapiés - Francisco Asenjo Barbieri

Preludio y Coplas de Lamparilla

Canción de Paloma

Dúo de Paloma y Lamparilla

Dúo de Marquesita y Don Luis

Caleseras

---*---

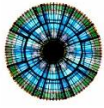
Amapola (Canción española) José M^a Lacalle

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

Helena Gallardo, soprano

Gabriel Blanco, 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.