OPERA VICTORIA RESTAURANTE

	Gluten	Leche	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos Cáscara	Sulfitos	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuces
ENTRANTES														
Sopa de pescado con tostada crujiente	*	*	*	*		*			*			*		
Burrata de la Puglia especial para compartir con dados de tomate y pesto		*				*								
Carpaccio de gambas con vinagreta de setas y pimienta rosa	*						*			*			*	
Carpaccio de salmón con aroma a las finas hierbas	*	*		*			*							
Carpaccio de ternera con vinagre de Módena y virutas de parmesano	*	*					*							
Chipironcitos con aliño a la andaluza	*						*				*		*	
Untable de crema de foie con cubierta caramelizada	*	*	*											
Croquetas cremosas de chipirones con su tinta	*	*	*	*						*	*	*		
Croquetas castizas de setas de temporada	*	*	*				*							
Gambas frescas peladas al ajillo y guindillas										*				
Huevos recien estrellados con patatas	*	*	*				*							
Las croquetas de pollo al estilo de la Finca de Susana	*	*	*				*						*	
Lomitos de sardina ahumada con gominola de aceite de oliva	*			*			*							
Pastel de patata, atún y jamón con espuma de mayonesa	*	*	*	*										
Patatas bravas con “chispitas” de chistorra	*	*	*			*	*					*		
Croquetas de foie estocadas con chutney de melocoton	*	*	*											
Queso de cabra con cebollitas caramelizadas y confitura de pimientos	*	*					*							
Tartar de atún de la Traviata	*			*			*						*	
Tempura de langostinos con espuma de soja	*						*			*		*	*	
Tempura de verdura y pollo marinados con soja, sake y miel	*					*	*					*		
ENSALADAS														
Ensalada marina con algas, atun y sésamo				*			*	*				*		
Ensalada de champiñones y queso fundido	*	*					*							
Ensalada clásica de la huerta							*							
Ensalada de queso de cabra con crujiente de kikos y compota manzana	*	*					*							
Ensalada griega con queso feta, cous-cous, pan pita, hummus, ...	*	*					*	*						
VEGETARIANOS														
Hamburguesa vegana de quinoa , espinacas, avena y garbanzos con curry	*		*									*		
Parrillada de verduras de temporada	*					*	*							
Canelones de espinacas (Vegana)	*	*	*											
Lasaña vegana de verduras, pasta de arroz y bechamel	*	*							*			*		
ARROCES Y PASTAS														
Arroz negro meloso con sepia	*	*	*	*		*			*		*	*		
Fideua con all i oli al estilo del pescador	*	*	*	*		*			*	*	*	*		
Paella mixta para dos personas	*	*	*	*		*			*	*	*	*		
Risotto de setas con queso parmesano y aroma de trufa	*	*	*				*		*			*		
Canelones de carne con la receta tradicional	*	*	*			*	*		*					
Penne rigate a la boloñesa con queso gratinado	*	*	*				*							
Lasaña vegana, con pasta de arroz y bechamel vegetal	*								*			*		
Wok flotante con fideos, verduras y sabores del mar	*			*				*		*	*	*		
CARNE														
Tiras de pollo crujientes	*	*	*									*	*	
Carrillera de ternera rustida a la antigua y puré de calabaza	*	*					*							
Cous-cous de pollo “Ingrid Bergman”	*	*	*				*							
Entrecot a la plancha con patatas y pimientos de Guernica	*													
Entrecot de ternera a la plancha con arroz basmati y salsa pimien	*	*	*				*					*		
Entrecot de ternera a la plancha con arroz basmati y salsa roquef	*	*												

Entrecot de la reina Victoria		*												
Filete de ternera a la plancha con pan con tomate y patatas	*													
Hamburguesa de bistec a la plancha con cebolla confitada	*		*				*							
Pato confitado con ciruelas y nabos, acompañado de cous-cous	*	*	*			*	*					*		
Pechuga de pollo con crema de queso de cabra y cebolla confitada		*										*		
Pollo con salsa de curry con fideos soja	*	*	*						*			*	*	
Tagliatta de ibérico con picotas al Pedro Ximénez	*	*					*							
PESCADOS														
Chipironcitos a la andaluza	*						*				*		*	
Tartar de atún de la Traviata	*			*			*						*	
Pulpitos encebollados con patatas y alli-olli			*								*			
Bacalao a la plancha sobre patata confitada y patata morada				*										
Bacalao gratinado sobre pisto y tomate confitado			*	*										
Calamarcitos a la plancha acompañados de ensalada con vinagreta de cítricos				*			*			*	*			
Dados de salmón con aire de yuzu	*			*			*					*		
Guiso tradicional de lomo de merluza con guisantes				*										
Tataki de atún con chutney de mango y algas			*			*	*				*			
POSTRES														
Crema catalana con galletas	*	*	*											
Flan de la casa con nata		*	*											
Mousse de chocolate, mascarpone, galleta y virutas de chocolate blanco	*	*	*									*		
Helado de sabores hecho en casa		*	*											
Torrijas de Concha	*	*	*											
Trufas de chocolate con crema Inglesa	*	*	*									*		
Yogur batido con frutas frescas y miel		*												
Pastel de nueces a los dos chocolates fundidos	*	*	*			*						*		
Tarta de fresones y mascarpone hecha al momento	*	*	*											
Tarta de whisky hecha en casa flambeada	*	*	*									*		
Tarta Sacher con chocolate caliente	*	*	*			*						*		
Zumo natural de naranja														
Chocolatísimo	*	*	*									*		
Sorbete de limón														
Sorbete de limón con cava							*							
Copa para fans del chocolate	*	*	*									*		
El postre de Timbaón	*	*	*									*		
El Tiramisú de Susana	*	*	*									*		
Gratín de frutas de temporada con crema de mascarpone y vainilla		*	*											
Irish coffee		*												
Postre Larveño	*	*	*			*								
Red velvet con nata recien montada y frutos rojos	*	*	*				*					*		
Tarta de queso Opera Victoria	*	*	*									*		
SUGERENCIAS														
Crema de setas del tiempo con huevo escalfado	*	*	*						*					
Ensalada de alcachofas confitadas y paletilla iberica							*							
Milhojas de solomillo y foie con salsa de oporto y setas	*	*	*			*			*			*		
Racion de jamon iberico (cebo de campo)	*													
Copa mango, mango y mas mango												*		
Entrecot a la plancha con patatas y pimientos de Guernica	*													

Con el fin de informar a nuestros clientes sobre las posibles alergias e intolerancias de nuestros platos, a continuación incluimos una relación de nuestros platos y su posible manifestación alérgica. La información sobre alérgenos se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores. Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos. En esta tabla se indican los alérgenos de obligada declaración en el reglamento 1169/2011, si tiene algún otro tipo de alergia alimentaria no incluida en esta tabla indíquenoslo.