vinetur

# Conoce Oberón, el bocado operístico de Madrid

martes 19 de julio de 2022

ESCRITO POR MANU MOLINER



**Descubre este menú degustación, hasta finales de julio, basado en la ópera de Carl Maria von Weber y James Robinson Planché**

**La compañía lírica propia de El Café de La Ópera ameniza este menú tan literario, elaborado con productos de calidad y que sorprende a todos los comensales que disfrutan de este show en vivo e irrepetible. A un precio muy contenido, se puede disfrutar de un espectáculo gastronómico sorprendente de la mano de su Menú Degustación 'Oberón'. Disfruta de esta experiencia hasta finales del mes de julio.**



Desde el corazón de la capital, a escasos metros de la Plaza de Isabel II (Ópera), se encuentra el **Hotel Ópera**, un lugar ideal en el que hospedarse para, desde allí, conocer los rincones secretos de Madrid. Desde sus alturas, es posible admirar la estampa única de los tejados de la capital, la Sierra de Madrid, el Palacio Real y el Teatro Real de la Ópera. A sus pies, se encuentra **El Café de La Ópera,** un restaurante con encanto, perfecto para combinar con todos los planes soñados e ideal para descubrir los sabores del centro de la ciudad.

Sin duda, el mejor plan para disfrutar de **El Café de La Ópera es 'Una Cena Cantada'**, las veladas en las que las mejores voces de la compañía lírica propia amenizan un menú exclusivo para la ocasión. Disfrutar **cada sábado, desde las**

**21.30h (hasta finales de julio)**, en pleno corazón de Madrid, de un espectáculo único no tiene precio. Si a eso, además, le sumamos la excelente gastronomía tradicional del establecimiento, la apuesta es perfecta.

Y es que, desde el pasado octubre **'Una Cena Cantada'** ha modificado su menú habitual para ofrecer una nueva apuesta gastronómica que deja a todos los comensales encantados y sorprendidos a partes iguales. Bajo el título de 'Oberón', en un guiño a la **ópera romántica** en tres actos con música de **Carl Maria von Weber** y libreto en inglés de J**ames Robinson Planché**, inspirado por un poema de **Christoph Martin Wieland** que se estrenó en Covent Garden, Londres el **12 de abril de 1826**. **El menú se compone de un entrante, tres platos principales y postre.**

Para abrir boca, unas **'Croquetitas de jamón de Jabugo sobre patatas paja',** donde la gastronomía española se pone de manifiesto desde el primer bocado. Para seguir deleitándonos tras las primeras piezas líricas, llega el '**Gazpacho de fresón con tartar de mango y langostino'.** Sin duda, una mezcla sorprendente que no deja a nadie indiferente. Le sigue un **'Lomo de lubina al horno con verduritas baby crujientes y aceite verde'**, con una intensidad de sabor única. Después, el tercer acto está protagonizado por un **'Wellington de presa ibérica con salsa de naranja y buqué de pimientos',** para llegar al clímax de la obra. La nota dulce la ofrece la **'Flan de queso gallego con helado de violeta',** donde las raíces madrileñas vuelven a resaltar, con un frescor único que contrasta con la tarta.



El **Menú Degustación 'Oberón'** cuenta con un **precio de 45 euros** por persona, con la posibilidad de añadirle el maridaje de vinos por 15 euros más. Además, se podrá disfrutar del talento único de la compañía lírica propia de **El Café de La Ópera (Monumental Ópera)** que es referente nacional e internacional dentro del mundo del ocio y los eventos. Durante estas veladas, **ofrecen Ópera, Zarzuela, boleros y melodías universales**, ante un público entregado desde la primera nota musical. Y al que también le hacen cantar durante el brindis final. Con explicaciones muy didácticas, que despiertan en el público la necesidad de más música, en nuestras vidas. **Su soberbia puesta en escena ha recorrido ciudades como: Roma, Londres, Hamburgo, Varsovia, Bruselas Lisboa, Manchester, Seul o Miami, entre otras.** Se trata de un elenco de profesionales que hacen de 'Una Cena Cantada' una experiencia única e irrepetible.

**Para más información y reservas**, www.elcafedelaopera.com

