vinetur

# La cena de Nochebuena más exclusiva de Madrid: alta gastronomía con ópera en directo

El Café de la Ópera presenta dos exclusivos menús para celebrar las fiestas en un entorno único frente al Teatro Real.

miércoles 10 de diciembre de 2025

ESCRITO POR RITA



Entre notas líricas y copas de cava, El Café de la Ópera os invita a disfrutar de comidas irrepetibles. Ubicado en la planta baja del emblemático Hotel Ópera, frente al Teatro Real, este espacio ha preparado un viaje sensorial que rinde homenaje a la tradición, la

elegancia y las ganas de seguir celebrando la vida.

El Hotel Ópera, uno de los establecimientos más emblemáticos del centro de Madrid, invita a celebrar la Navidad con dos experiencias gastronómicas y musicales diseñadas para quienes buscan una velada distinta, elegante y llena de emoción. Su restaurante, El Café de la Ópera, se transforma en estas fechas en un escenario donde la tradición culinaria, la música en directo y la magia del entorno se unen para ofrecer momentos irrepetibles.

Ubicado frente al Teatro Real, en pleno corazón de la capital, el restaurante propone un viaje sensorial que combina excelencia culinaria, ambiente festivo y el encanto histórico del hotel. Un plan perfecto para quienes desean vivir una Nochebuena y un día de Navidad envueltos en elegancia, sabor y un toque lírico que ya forma parte de la identidad del Hotel Ópera.

## Cena Cantada de Nochebuena — 24 de diciembre de 2025, a las 20:00

El menú de Nochebuena comienza con un ceviche de camarón con chips de plátano y aceite de pistacho, seguido de una crema de castañas y setas con lascas de foie y crujiente de jamón, un plato que combina sabor y elegancia.
Como principales, destacan la lubina al cava con verduritas baby salteadas al wok y un taco de cochinillo confitado con puré de apio nabo y nido de patatas relleno de yemas de huevo doradas.

El toque dulce lo ponen el clásico tronco trufado de Navidad y los dulces navideños de la casa. La bodega incluye vino blanco José Pariente (D.O. Rueda), vino tinto Beronia Reserva (D.O. Rioja) y cava Juve & Camps Reserva de Familia.

Precio por persona: 100 € (IVA incluido).

## Comida de Navidad — 25 de diciembre de 2025

Para el día de Navidad, El Café de la Ópera propone un menú cálido y festivo que arranca con un pastel hojaldrado de puerros, gambas y calabacín con bechamel, seguido de una crema de castañas y setas con foie y crujiente de jamón, y una deliciosa crema de marisco con tartar de gamba al ajillo.

El plato principal es un tournedó de ternera sobre patatas panaderas, boniato al horno y mermelada de piquillos. El postre será tronco trufado de Navidad, acompañado de dulces típicos navideños.

La experiencia se completa con vinos de alta calidad: Emina Verdejo (D.O. Rueda) y Muga Crianza (D.O. Rioja).

Precio por persona: 60 € (IVA incluido).

Con años de historia, El Café de la Ópera combina la excelencia gastronómica con la magia de su ubicación frente al Teatro Real. Un lugar donde el arte, la música y la cocina se unen para crear recuerdos inolvidables en estas fiestas.

Más información y reservas:

www.elcafedelaopera.com/