

FRAY MELITÓN

Sevilla es, con total seguridad, la ciudad del mundo que mas veces ha servido de inspiración a compositores y libretistas que han situado en ella sus Operas a lo largo de la historia .

Mas de 150 se encuentran catalogadas en la actualidad.

Todos los grandes genios desde Mozart al mismo Beethoven, quien ubicó aquí su única creación Línea, pese a que jamas visitó la ciudad, pasando por Rossini, Donizetti o Bizet dieron vida a grandes mitos como Don Juan o Carmen (cuyo enamorado torero “Escamillo” triunfaba a escasos metros de donde nos encontramos), y cayeron prendados por la belleza y el romanticismo de nuestra ciudad.

Verdi no fue una excepción y ambienta en Sevilla una de sus obras maestras “La fuerza del destino” de uno de cuyos personajes “FRAY MELITÓN” hemos tomado el nombre para nuestro local

.El representa a tantos y tantos otros ,Almaviva; Figaro, Rosina’, Leonora Florestan ..como pueblan de leyendas y romanzas los cielos de esta ciudad.

¡Que se alce el telon!

EL PRELUDIO

*“Composición instrumental concebida
como introducción de una obra musical”*

	ANCHOAS DEL CANTÁBRICO MARIPOSA	4,00€ /UD	
	QUESO OVEJA ZAMORANO, OVEJA MURCIANO, OVEJA A LA TRUFA	9,00€	17,00€
	JAMÓN IBÉRICO		21,00€
	LOMITO DE PRESA IBÉRICA	10,00€	18,00€
	TARTAR DE SALMÓN MARINADO, CON GUACAMOLE Y HUEVAS DE TRUCHA	8,50€	16,00€
	ENSALADA HAWAIANA DE ATÚN Y MANGO ADEREZADA CON SALSA TZATZIKI		14,50€
	SALMOREJO DE REMOLACHA CON PISTACHOS, HUEVO DE CODORNIZ Y CAVIAR DE OLIVAS		9,50€
	ENSALADILLA DE PULPO Y LANGOSTINOS CON MAYONESA DE CORAL	7,50€	14,00€
	ENSALADA CAMPESTRE DE PAVO BRASEADO CON PIÑA, MANZANA Y MUSELINA DE YOGURT Y NUECES		12,50€

PRIMER ACTO

*“Parte inicial del guión.
Corresponde con la presentación de los personajes
y planteamiento de la historia que se va a desarrollar”.*

	SETAS CON JAMÓN AL SOLERA CON UVAS PASAS DE CORINTO Y PIÑONES	7,00€	13,00€
	WOK DE VERDURAS DE TEMPORADA CON PORTOBELLO Y SALSA DE SOJA	6,00	10,00€
	CROQUETAS DE PUCHERO CON ALI-OLI SUAVE DE HIERBABUENA	6,50€	13,00€
	REVUELTO DE BACALAO A LA PORTUGUESA CON CRUJIENTE DE ACEITUNAS NEGRAS		14,00€
	ZAMBURIÑAS GRATINADAS CON MAYONESA DE ALBAHACA MORADA Y VERDE	10,00€	19,00€

ENTREACTO

*“Se trata del periodo temporal que implica la
interrupción de la obra y que se extiende desde el final
de una de sus partes hasta el comienzo de la siguiente.”.*

	LINGOTE DE CARRILLADA IBÉRICA EN SALSA DE ALMENDRA SOBRE PASTEL DE PATATA		16,00€
	COLA DE TORO AL ESTILO ANDALUZ CON PATATA AVELLANA Y AHUMADO DE OLIVO	9,00€	17,00€
	SOLOMILLO DE PATO ASADO CON SALTEADO DE FRUTAS Y VERDURAS TROPICAL	8,00€	15,50€

CONCERTANTE

“Un concertante es aquel número colectivo, de tres o más cantantes, con presencia importante de la orquesta y en el que normalmente interviene el coro.”

	CARRÉ DE CORDERO ASADO AL TOMILLO CON VINO OLOROSO Y PASTEL DE PATATA DULCE		19,00€
	PULARDA EN SALSA Y RELLENA DE COL CHINA CON ARROZ AL CURRY	7,50€	14,00€
	PRESA IBÉRICA CON SALSA DE FRUTOS DEL BOSQUE Y PANADERAS	9,00€	18,00€
	SOLOMILLO DE TERNERA AL RIO VIEJO CON FOIÉ Y PASTEL DE PATATAS Y MANGO		25,00€
	LOMO DE TERNERA TRINCHADO CON PATATAS ARRUGÁS Y MOJO CANARIO		24,00€

CAVATTINA

“Es el diminutivo de cavata, que significa excavada o ‘sacada de’. Una cavatina era un aria cortita, sacada de lo que sería un aria más larga.”

-  CILINDROS DE ATÚN EN SALSA DE CITRICOS Y WOK DE VERDURAS DE TEMPORADA 22,00€
-  LOMO DE BACALAO CONFITADO CON ROMERO, PISTO Y SALSA DE HINOJOS 21,00€
-  SUPREMA DE SALMÓN POCHE SOBRE CAMA DE ESPINACAS FRESCAS CON GARBANZOS Y CRUJIENTE DE BONIATO 21,00€
-  LOMO DE CORVINA ASADA CON PARMENTIER DE CHIPIRONES EN SU TINTA 18,00€
-  OSTRAS FRANCESAS CON ESPUMA DE LIMA Y CAVIAR CÍTRICO Y COCTEL DE LA CASA 25,00€ (6 uds)

EL BECUADRO

FINALE

“Es la última parte de una sinfonía , sonata , cuarteto de cuerdas , concierto u ópera.”

	TOCINO DE CIELO DE KIWI CON HELADO DE CEREZAS	4,50€
	SOPA DE CHOCOLATE BLANCO CON BROWNIE DE NUECES Y HELADO DE MELOCOTÓN	5,50€
	TARTA DE HOJALDRE CON DULCE DE LECHE Y SUAVE MERENGUE	5,00€
	TARTA DE QUESO AL HORNO	5,00€
	TARTA DE CHOCOLATE NEGRO TEMPLADO CON HELADO DE VAINILLA	5,50€