

varela
restaurantes



MENÚS PARA GRUPOS
2018



Menú Mediodía Grupo

Entrantes a Compartir

Ensalada de Rulo
con balsámico de frutos rojos
y
Parrillada de Verduras en
Salsa Varela
(aceite virgen de oliva, ajo y perejil)

Plato Principal a Elegir

Costillas de Ternasco con patatas asadas, o
Lubina al Orio, o
Rissotto Fungui e Foie

Postres

Sorbete, o
Tarta Casera

Bodega

Agua,
Tinto, Rosado o Blanco de Aragón
(1 botella por cada 4 personas)

Precio por persona: **15 euros**
Sábados, Domingos y Festivos 2 €



Menú Especial Mediodía Grupo

Entrantes a Compartir

Tabla de Jamón Ibérico y Queso Viejo, y
Huevos Estrellados en salsa de setas, y
Rissotto Funghi e Foie

Plato Principal a Elegir

Entrecot de Ternera con guarnición, o
Bacalao al Orio con patatitas asadas, o
Tagliatelle alla Marinara

Postres

Sorbete, o
Tarta Casera

Bodega

Agua,
Tinto, Rosado o Blanco de Aragón
(1 botella por cada 3 personas)
Café Nespresso
(sólo, cortado o infusión)

Precio por persona: **18 euros**
Sábados, Domingos y Festivos 2 €



Menú Especial GRUPO 1

Entrantes a Compartir

Ensalada de Langostinos y Mango,
y
Corazones de Alcachofa con
Mozzarella y Albahaca

Plato Principal a Elegir

Entrecot de Ternera
con guarnición, o
Lubina al Orio, o
Ravioli al Pesto

Postre

Sorbete de Mojito

Bodega

Agua,
Tinto, Rosado o Blanco de Aragón
(1 botella por cada 3 personas)
Café Nespresso
(sólo, cortado o infusión)

Precio por persona: 22 euros

Añada una copa de licor o combinado a su menú por sólo 5 euros



Menú Especial GRUPO 2

Entrantes a Compartir

Tabla Mixta de Jamón Ibérico y Queso Viejo,
y
Tartar de Salmón y Aguacate

Plato Principal a Elegir

Medallón de Solomillo de Ternera al gusto, o
Bacalao al Orio, o
Rissotto Funghi e Foie

Postre:

Sorbete de Mojito

Bodega:

Agua Lunares,
Tinto Rosado o Blanco de Aragón
(1 botella por cada 3 personas)
Café Nespresso
(Sólo, cortado o infusión)

Precio por persona: 26 euros

Añada una copa de licor o combinado a su menú por sólo 5 euros



Menú Especial GRUPO 3

Aperitivo

Carpaccio de Bacalao
Sobre Caramelo de Tomate

Entrante

Risotto Funghi e Foie

Principal a Elegir

Chuletón de Ternera Madurada, o
Atún Rojo en salsa de soja y sésamo, o
Tortelloni Ricotta e Spinaci

Postre:

Tartas Caseras, o
Sorbete de Mojito

Bodega:

Agua Lunares,
Vinos de Aragón
Tinto Crianza, Rosado o Blanco
(1 botella por cada 3 personas)
Café Nespresso
(Sólo, cortado, carajillo o infusión)

Precio por persona: 32 euros

Añada una copa de licor o combinado a su menú por sólo 5 euros

Sólo reservas. Depósito de 5 euros por persona. El depósito no se recupera en caso de cancelación de reserva o de modificación en el número de comensales.