

varela
restaurantes



Menús para Grupos
2018 / 2019



Menú Mediodía Grupo



Entrantes a Compartir

ENSALADA CARIBE

lechuga gourmet acompañada de langostinos, mango, tomate cherry, cebollita deshidratada y aliñada con una deliciosa salsa casera de mango

+

RISOTTO FUNGHI E FOIE

arroz italiano con setas, foie y terminado con escamas de parmesano

Plato Principal a Elegir

COSTILLAS DE TERNASCO, o

LUBINA AL ORIO, o

TAGLIATELLE ALLA MARINARA

Postres

SORBETE, o

TARTA CASERA

Bodega

AGUA,

TINTO, ROSADO O BLANCO DE ARAGÓN

(1 botella por cada 4 personas)

Precio por persona:

15 €

Sábados, Domingos y Festivos

+ 2 €

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.

Menú Especial Mediodía Grupo



Entrantes a Compartir

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO VIEJO
acompañado de pan tostado untado en tomate natural

+

HUEVOS ESTRELLADOS EN SALSA DE SETAS
sobre una base de patatas asadas

+

RISOTTO SPINACI E FORMAGGIO DI CAPRA
arroz italiano con espinacas, queso de cabra y terminado con piñones tostados

Plato Principal a Elegir

ENTRECOT DE TERNERA, o
BACALAO AL ORIO, o
RAVIOLI AL PESTO

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 €

Sábados, Domingos y Festivos

+ 2 €

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.

Menú Especial Grupo 1



Entrantes a Compartir

ENSALADA CARIBE

lechuga gourmet acompañada de langostinos, mango, tomate cherry, cebollita deshidratada y aliñada con una deliciosa salsa casera de mango

+

HUMMUS DE GARBANZO

acompañado de crudités de verduras variadas

Plato Principal a Elegir

ENTRECOT DE TERNERA, o

BACALAO AL ORIO, o

RAVIOLI AL PESTO

Postres

SORBETE

Bodega

AGUA,

TINTO, ROSADO O BLANCO DE ARAGÓN

(1 botella por cada 3 personas)

CAFÉ NESPRESSO

(sólo, cortado o infusión)

Precio por persona:

22 €

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

5 €

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.

Menú Especial Grupo 2



Entrantes a Compartir

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO VIEJO
acompañado de pan tostado untado en tomate natural
+

TARTAR DE SALMON Y AGUACATE
salmón ahumado acompañado de un picado de cebolla
y pepinillo, mostaza antigua y aguacate

Plato Principal a Elegir

MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE TERNERA, o
BACALAO AL ORIO, o
RISOTTO
a elegir entre nuestra selección de risottos

Postres

SORBETE, o
TARTA CASERA

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 €

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

5 €

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.

Menú Especial Grupo 3



Aperitivo

TOSTA DE BACALAO
sobre caramelo de tomate

Entrante

RISSOTTO FUNGHI E FOIE
arroz italiano con setas, foie y terminado con escamas de parmesano

Plato Principal a Elegir

CHULETÓN DE TERNERA MADURADA, o
ATÚN ROJO
en salsa de soja y sésamo, o
RAVIOLI AL PESTO
raviolis de carne a la crema “al pesto” con albahaca y queso

Postres

SORBETE, o
TARTA CASERA

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 €

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

5 €

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.