

varela

restaurantes



Menús para Grupos

2020 / 2021

Menús válidos para grupos a partir de 11 personas

Menú 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 Y FOIE
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
FAGOTTINI AL PESTO ROSSO

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:

19 €

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

NIDO DE ESPINACAS

Espinacas frescas, con Queso de Cabra y acompañadas de piñones y semillas de granada. Aliñada con una suave salsa de aceite, vinagre y miel.

+

QUESO DE BURRATA

Acompañado de carpaccio de Mango, carpaccio de Piña, carpaccio de Aguacate y tostaditas de pan.

Plato Principal a Elegir

ENTRECOT DE TERNERA, o

LUBINA AL ORIO, o

TORTELLONI RICOTTA E SPINACI

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:

25 €

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
acompañado de pan tostado untado en tomate natural
+

TARTAR DE SALMÓN Y AGUACATE
Salmón crudo marinado acompañado de un picado de cebolla y pepinillo,
aderezado con Mostaza antigua y terminado con finas rodajas de 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:

30 €

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 AHUMADO
con emulsión de tomate

Entrante

RISOTTO DE IBÉRICOS
Delicioso arroz italiano con jamón, chistorra y beicon

Plato Principal a Elegir

CHULETÓN DE TERNERA MADURADA, o
LOMOS DE BACALAO, o
TAGLIATELLE ALLA MARINARA

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:

35 €

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.