

varela

restaurantes



Menús para Grupos

Menús válidos para grupos
a partir de 11 personas

Menú Mediodía Grupo



Entrantes a Compartir

TABLA DE JAMON D.O. TERUEL Y QUESO VIEJO DEL MONCAYO
acompañado de pan tostado y 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 y queso de cabra

Plato Principal a Elegir

ENTRECOT DE TERNERA, o
BACALAO AL ORIO, o
SACOTTINI FROMAGGIO Y PERA

Postres

SORBETE, o
TARTA CASERA

Bodega

AGUA,
TINTO, ROSADO O BLANCO DE ARAGÓN
(1 botella por cada 3 personas)
Y CAFÉ
(sólo, cortado o infusión)

Precio por persona (laborable):

25 €

Sábados, Domingos y Festivos

+ 3 €

Sólo reservas. Depósito de 10 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 VARELA

Lechugas variadas con cuatro quesos y nueces.
Terminada con una suave salsa agridulce.

+

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

ENTRECOT DE TERNERA, o

LUBINA AL ORIO, o

TORTELLONI RICOTTA E SPINACI

Postres

SORBETE, o

TARTA CASERA

Bodega

AGUA,

TINTO, ROSADO O BLANCO DE ARAGÓN

(1 botella por cada 3 personas)

Y CAFÉ

(sólo, cortado o infusión)

Precio por persona:

35 €

Sólo reservas. Depósito de 10 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 y tomate natural
+

TARTAR DE ATÚN ROJO
Atún rojo macerado, con tomate natural y un picado de cebolla
y pepino, aderezado con mostaza antigua y terminado
con paté de oliva negra.

Plato Principal a Elegir

MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE TERNERA, o
LOMOS DE BACALAO AL ORIO, o
RISOTTO FUNGHI E FOIE

Postres

SORBETE, o
TARTA CASERA

Bodega

AGUA,
TINTO, ROSADO O BLANCO DE ARAGÓN
(1 botella por cada 3 personas)
Y CAFÉ
(sólo, cortado o infusión)

Precio por persona:

40 €

Sólo reservas. Depósito de 10 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 a centro de mesa

TABLA DE JAMON D.O. TERUEL Y QUESO VIEJO DEL MONCAYO

Acompañado de pan tostado y tomate natural
(1 tabla cada 4 personas)

Entrante individual

RISOTTO DE SPINACI E FORMAGGIO DI CAPRA

Delicioso arroz italiano con espinacas y queso de cabra

Plato Principal a Elegir

CHULETÓN DE TERNERA MADURADA (500 gr. aprox), o
LOMOS DE MERLUZA EN SALSA DE SOJA, o
RAVIOLI AL FUNGHI E FOIE

Postres

SORBETE, o
TARTA CASERA

Bodega

AGUA,
VINOS DE ARAGÓN: TINTO CRIANZA, ROSADO O BLANCO
(1 botella por cada 3 personas)
Y CAFÉ
(Sólo, cortado, carajillo o infusión)

INCLUYE UNA COPA DE CAVA ARAGONES

Precio por persona:

45 €

Sólo reservas. Depósito de 10 euros por persona. El depósito no se recupera en caso de cancelación de reserva o de modificación en el número de comensales.