

ENTRADAS FRÍAS.

Pan y picos.....
Ensaladilla rusa.....
Ensalada “Café Varela”.....
Ensalada de langostinos con aguacate.....
Tomate aliñado.....
Tartar de tomate, aguacate, gulas y salmón.....
Foie de pato con frambuesa.....
Anchoas de Santoña con aceite de oliva virgen.....
Jamón de Jabugo “5 JOTAS”.....
Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra.....
Carpaccio de remolacha con infusión de queso.....

ENTRADAS CALIENTES

Croquetas de marisco.....
Calamares a la andaluza.....
Pulpo con almejas.....
Pulpo a la gallega / a la brasa.....
Buñuelos de bacalao en tempura.....
Huevos rotos con jamón.....

MARISCO

Zamburiñas a la plancha.....
Gambas a la plancha.....
Gambas al ajillo.....
Almejas a la sartén.....

VERDURAS

Alcachofas a la plancha.....
Alcachofas con langostinos.....
Pimientos del piquillo al pil-pil.....

SOPAS

Caldo gallego.....
--------------------	-------

“Los productos de la pesca servidos crudos o poco cocinados han sido sometidos a los tratamientos contemplados en la normativa de prevención de anisakiasis”

“Información de alérgenos alimentarios disponible bajo petición. Contacte con nuestro personal”.

CARNES

- Milanesa de ave "Café Varela"
- Baby milanesa de ave "Café Varela"
- Filete de pavo a la parrilla.....
- Chuletón de vaca (1/2 Kilo).....
- Solomillo de vacuno mayor al foie.....
- Solomillo en dados con pimiento de Padrón.....
- Chuletillas de cordero lechal a la parrilla.....
- Entrecotte de novillo a la plancha.....
- Filete de ternera con patatas fritas.....

PESCADOS

- Tartar de atún rojo de almadraba.....
- Picantón de atún (taquitos de atún, mostaza, soja)
- Atún de almadraba a la parrilla.....
- Bacalao con tomate.....
- Bacalao a la plancha.....
- Rape asado o a la gallega.....
- Lubina a la plancha.....
- Lenguado "Café Varela" (Mínimo 2 personas). (Precio por persona)
- Merluza a la gallega / a la plancha / rebozada.....
- Cogote de merluza a la bilbaína.....
- "Varela" de atún rojo, alcachofas y huevo frito.....

ARROCES

- Paella de marisco (mínimo 2 personas). (Precio por persona)
- Arroz meloso de rape y langostinos (mínimo 2 personas). (Precio por persona).....

POSTRES

- Torrija caramelizada con helado.....
- Tarta de queso.....
- Helados variados.....
- Tarta de manzana con helado de vainilla.....
- Sorbete de limón.....
- Fresas con helado de vainilla.....
- Tiramisú.....
- Coulant de chocolate con helado de vainilla.....

Arroz con leche.....
Fresas con nata.....
Piña caramelizada con helado.....

(10 % I.V.A. incluido)

Cold starters

- Bread and crackers.....
- Russian salad.....
- “Café Varela” salad.....
- Prawns salad with avocado.....
- Dressed Tomato salad.....
- Tomato tartare with avocado, smoked salmon and eel imitation.....
- Duck pâté with raspberry jam.....
- Santoña anchovies with olive oil.....
- Premium Iberian Ham from Jabugo “5 JOTAS”.....
- Cristal crispy crust bread with tomato and olive oil.....
- Beetroot carpaccio with cheese infusion.....

Hot starters

- Seafood croquettes.....
- Andalusian-style calamari.....
- Octopus with clams.....
- Grilled / Galician-style octopus.....
- Tempura cod fritters.....
- Broken eggs with potatoes and ham.....

Seafood

- Grilled scallop.....
- Boiled / grilled wild prawns.....
- Garlic prawns.....
- Grilled clams with garlic and olive oil.....

Vegetables

- Grilled artichokes.....
- Artichokes with prawns.....
- Pil-pil roasted peppers.....

Soups

- Galician style vegetable soup.....

Fishery products served raw or slightly cooked have undergone the treatment required by anisakiasis prevention regulations.

Information on food allergens is available upon request. Please contact our personnel.

Meat

- Breaded poultry "Café Varela".....
- Baby breaded poultry "Café Varela".....
- Grilled turkey breast fillet.....
- Mature T-bone (1/2 Kg).....
- Beef sirloin with duck paté.....
- Diced beef sirloin with Padrón peppers.....
- Grilled baby lamb ribs
- Grilled veal rib-eye
- Grilled steak with homemade chips.....

Fish

- "Almadraba" red tuna tartar.....
- Tuna "picantón" (tuna dices, mustard and soy)
- Grilled "Almadraba" red tuna belly.....
- Cod tacos and tomato.....
- Grilled cod loin.....
- Grilled Cantabrian monkfish or Galician style monkfish.....
- Grilled seabass.....
- "Café Varela" sole (minimum 2 people). (Price per person).....
- Hake: Galician style / grilled / battered.....
- Bilbao style hake nape
- Red tuna "Varela" (Red tuna belly, artichokes and fried egg).....

Rice

- Seafood Paella (minimum 2 people) Price per person.....
- Mellow rice with monkfish and crayfish (minimum two persons) (Price per person)....2

Dessert

- Caramelized "torrija" (bread soaked in milk and fried in batter) with ice cream.....
- Cheesecake.....
- Assorted ice cream.....
- Apple pie with vanilla ice cream.....
- Lemon sorbet.....

Strawberries with vanilla ice cream.....
Tiramisu
Belgian chocolate coulant with vanilla ice cream.....
Rice pudding.....
Strawberries with cream.....
Carpaccio of pineapple with vanilla ice cream.....

(10 % V.A.T. included)