

PESCADOS

1/2 Ración

Ración

Tartar de atún rojo	
Picantón de atún (tacos de atún, mostaza y soja).....	
Lomo de atún rojo a la parrilla.....	
Merluza de anzuelo a la gallega / romana / a la parrilla.....	
Cogote de merluza a la bilbaína	
Lenguado "Café Varela" (2 personas)	
Lubina a la plancha	
Rape a la gallega / a la parrilla	
Bacalao con pil-pil de guisantes/ con tomate/ a la plancha....	

CARNES

Milanesa de pavo "Café Varela"	
Milanesa de pavo a la carbonara.....	
Chuletillas de cordero lechal a la parrilla.....	
Filete de ternera gallega a la parrilla.....	
Escalopines de ternera con verduras.....	
Entrecot de ternera gallega a la parrilla	
Chuletón de vaca rubia gallega (2 personas).....	
Solomillo de vacuno mayor rubia gallega.....	
Dados de solomillo.....	

ARROCES

Paella de marisco (2 personas)	
Arroz marinero meloso (Rape, langostinos, mejillones, calamares).....	

POSTRES

Torrija caramelizada con helado de vainilla	
Tarta de queso	
Helado variado	
Tarta fina de manzana con helado de vainilla	
Sorbete de limón.....	
Filloas con helado de vainilla	
Tiramisú	
Coulant de chocolate con helado de vainilla	
Arroz con leche	
Fresas con nata	
Queso con membrillo	
Flan casero	

Desde 1884

Since 1884

ENSALADAS Y ENTRADAS FRIAS

1/2 Ración

Ración

Anchoas artesanas de Santoña	
Anchoas con queso de tetilla	
Ensaladilla rusa.....	
Ensalada templada de crujiente de langostinos.....	
Ensalada "Café Varela"	
Rodaja de tomate rosa con aceite virgen y sal.....	
Jamón selección gran reserva 5 JOTAS, cortado a cuchillo	
Foie de pato micuit con frambuesa	
Tartar de aguacate con langostinos	
Tosta de pan con tomate	
Pan y picos	
Queso de tetilla	

VERDURAS A LA PLANCHA

Alcachofas naturales a la plancha	
Pimientos del piquillo al pil-pil.....	
Piparras en tempura.....	

ENTRADAS CALIENTES

Tortilla de Betanzos.....	
Calamares a la andaluza	
Croquetas caseras de marisco	
Pulpo con almejas	
Pulpo a la gallega / a la parrilla	
Pimientos de Padrón.....	
Huevos rotos con jamón.....	
Morcilla de arroz a la plancha.....	
Boquerones fritos a la bilbaína.....	

MARISCO

Zamburiñas a la plancha	
Gamba blanca cocida o plancha.....	
Almejas a la sartén	
Gambas al ajillo	

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"

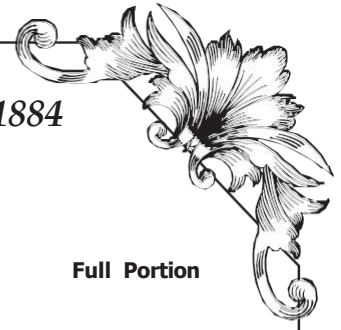
(En todos los platos está incluido el 10% de I.V.A.)



Desde 1884



Since 1884



FISH

Half Portion

Full Portion

- Red tuna tartar.....
- Tuna "picantón" (tuna dices, mustard and soy)
- Grilled red tuna fillet.....
- Hake: Galician style / battered / grilled.....
- Bilbao style hake nape.....
- "Café Varela" sole (2 people)
- Grilled seabass.....
- Grilled monkfish or Galician style monkfish
- Pil-pil style cod with peas / with tomato/ grilled.....

MEAT

- Breaded turkey breast "Café Varela"
- Breaded turkey breast with carbonara sauce.....
- Grilled baby lamb ribs.....
- Grilled Galician veal steak
- Breaded beef steak with vegetables.....
- Grilled Galician veal entrecote
- Galician blond beef rib-eye steak veal (2 people)
- Beef sirloin Galician veal.....
- Diced beef sirloin.....

PASTA AND RICE

- Seafood Paella (2 people).....
- Mellow rice with monkfish, prawn, mussels, squid
- Spaghetti with Bolognese sauce

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.....
- Galician crepe with vanilla ice cream
- Tiramisu
- Belgian chocolate coulant with vanilla ice cream
- Rice pudding.....
- Strawberries with cream
- Cheese with quince.....
- Homemade custard

(10 % V.A.T. included)





Desde 1884



Since 1884



SALADS AND COLD STARTERS

Half Portion

Full Portion

- Santoña´s artisan anchovies
- Galician cheese with anchovies
- Russian salad
- Warm crispy prawn salad.....
- "Café Varela" salad
- Slice of pink tomato with virgin oil and salt.....
- "Gran Reserva" Ham from Jabugo "5 JOTAS" (knife cut) . 20,00€.....
- Duck pâté with raspberry
- Prawns salad with avocado
- Toasted bread with tomato
- Bread and crackers.....
- Galician cheese.....

GRILLED VEGETABLES

- Grilled artichokes
- "Pil-pil" style roasted peppers.....
- Chillies in tempura batter.....

HOT STARTERS

- Typical "Betanzos" omelette with potatoes.....
- Breaded squid.....
- Homemade seafood croquettesUd
- Octopus with clams
- Grilled / Galician-style octopus.....
- Fried "Padron" peppers.....
- Broken eggs with potatoes and ham
- Grilled rice black pudding.....
- Fried anchovies "bilbaina style".....

SEAFOOD

- Grilled scallop.....
- Cooked white prawn from Huelva / grilled
- Grilled clams with garlic and olive oil.....
- Garlic prawn.....

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."

(10% V.A.T. included)

