

BIENVENIDO A:

CASA 1986 VARELA *Restaurante*



///// ENGLISH VERSION /////



MENUS PARA GRUPOS / GROUP MENU

POLÍTICA DE CANCELACIÓN PARA GRUPOS (8 personas): Operamos bajo una política de cancelación muy estricta para proteger nuestro pequeño restaurante. Aceptamos cancelaciones o modificaciones del número de comensales sin cargo hasta 24 horas antes del día de su reserva; cualquier cancelación u/o modificación después de este tiempo o no presentarse el día de la reserva estará sujeto a una tarifa de 50€ por persona (o el valor del precio del menú de grupo reservado). Muchas gracias por su comprensión. GROUPS CANCELLATION POLICY (8 people): We operate under a very strict cancellation policy to protect our small restaurant. We accept cancellations or modifications to the number of guests free of charge up to 24 hours before the day of your reservation; Any cancellation or modification after this time or no-show on the day of the reservation will be subject to a fee of €50 per person (or the price value of the reserved group menu). Thank you very much for your comprehension.

///// PREGUNTA POR NUESTROS PLATOS VEGETARIANOS / ASK ABOUT OUR VEGETARIAN DISHES /////

CASA 1986
VARELA
Restaurante

Del día

VARELITA DE STEAK TARTAR
11€/U

BOCADITO DEL CESAR
6,5€/U

CROQUETA DE LECHE DE OVEJA CON TARTAR DE WAGYU
8,50€/U

SERRANITO DE WAGYU CON QUESO IDIAZABAL
22€

CARABINERO A LA SAL
19€/U

CEVICHE DE RODABALLO CON CREMA DE AJÍ Y SORBETE DE YUZU
25€

VARELITA - SNACK
CROISSANT CON MANTEQUILLA AHUMADA Y CAVIAR AMUR
11€/U

HUEVOS ROTOS CON CARABINERO Y KIMCHI
48€

ARROZ DE CIGALAS DOBLE XL CON REBOZUELOS,
ROMERO Y PANCETA MALDONADO
42€

ENSALADA DE TOMATES DE TEMPORADA CON VENTRESCA DE ATÚN Y
HELADO DE ALBAHACA
16,85€

GUISANTES A LA CARBONARA
30€

CASA 1986
VARELA
Restaurante

Para picar frío

PANIPURI INDIO RELLENO DE GUACAMOLE Y SARDINA AHUMADA
3,50€/U (MÍN. 2U)

APERITIVO DE GAMBA CON KIMCHI Y YUZU
10€

PAN DE COCA CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA PICUAL
3,45€

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CON PARMESANO
13€

FALSO NIGIRI CON ATÚN ROJO Y JAMÓN IBÉRICO (4U)
16€

TARTAR DE CARABINEROS CON CEVICHE DE MANGO
30€

ENSALADA DE BURRATA DE PUGLIA CON TOMATE
DE TEMPORADA, ACEITE DE ALBAHACA Y JAMÓN IBÉRICO
16,50€

NUESTRO JAMÓN IBÉRICO
18,50€ / 26,50€

NUESTRO STEAK TARTAR CON ANGILOTA AHUMADA Y HELADO DE MOSTAZA
24,50€

TARTAR DE ATÚN ROJO CON GUACAMOLE Y MARACUYÁ
24,50€

TABLA DE QUESOS 150GR
(MAHÓN SEMI, PAYOYO, IDIAZÁBAL AHUMADO, CURADO DE OVEJA Y CABRALES)
16,95€

CASA 1986
VARELA
Restaurante

Para picar caliente

NUESTRAS CROQUETAS DE LA MAMA REBOZADAS EN PAN PANKO
3€/U (MÍN. 2U)

CROQUETAS DE RABO DE TORO CON TARTAR DE GAMBA
5,50€/U

NAVAJAS GALLEGAS CON "ALLIOLI" DE KIMCHI GRATINADO
4€/U (MÍN. 2U)

NUESTRAS PATATAS BRAVAS
9€

CALAMARES A LA ANDALUZA CON MAYONESA DE SOJA Y LIMA
17,50€

RAVIOLI DE PANCETA MALDONADO Y
ANGUILA AHUMADA CON CREMA IDIAZABAL
18,50€

ALMEJAS GALLEGAS CON CREMITA DE COLMENILLAS Y JAMÓN
35€

TORREZNOS DE SORIA CON CEVICHE DE MANGO Y MOJO VERDE
17,85€

CASA 1986
VARELA
Restaurante

Principales del Prado

SANDWICH DE CARRILLERA CON QUESO COMTÉ Y
CONFITURA DE ALBARICOQUE
20€

NUESTRO CANELÓN DE CARRILLERA CON CREMA GORGONZOLA
20€

TACOS DE CODILLO DE CERDO A BAJA TEMPERATURA CON
GUACAMOLE, MOJO PICÓN VERDE Y MARACUYÁ
20€

SECRETO IBÉRICO CON SALSA HOISIN Y FIDEOS CHINOS
25,50€

SOLOMILLO DE VACA CON SUS SETAS Y CEBOLLITAS FRANCESAS
ACOMPAÑADAS DE UNA CREMA DE PARMESANO TRUFADO Y UNA
DEMI-GLACE CON SU JUGUITO
32€

LOMO DE TXULETA DE VACA DE 8 AÑOS CON PIPARRAS IBARRA
POVEEDOR: THE BUTCHER SOCIETY // BLACK ANGUS //
ANIMALES NACIDOS EN IRLANDA Y CRIADOS EN UNA FINCA DE 470HA SITUADA EN
VERAS DE TIRADOS (SALAMANCA) ESPECIALIZADA EN GANADERÍA EXTENSIVA CON
CERTIFICACIÓN DE BIENESTAR ANIMAL. MADURACIÓN EN SECO DURANTE MÁS
DE 30 DÍAS. EL RESULTADO: UN BOCADO SUPER JUGOSO Y EXQUISTO.
11€/100GR

CASA 1986
VARELA
Restaurante

Productos del Mar

RIGATONI CON VIEIRAS Y ESPUMA DE CARBONARA
33€

SUPREMA DE RODABALLO CON ALMEJAS,
HUEVAS DE TRUCHA Y DONOSTIARRA COREANA
ACOMPANADA DE UNA CREMA DE APIONABO
35€

PATA DE PULPO CON SETAS DE TEMPORADA,
PARMENTIER CON MANTEQUILLA AHUMADA
Y PIMENTÓN DE LA VERA
29,50€

CASA 1986
VARELA
Restaurante

Nuestros arroces

LA PAELLITA DE MI AMIGO JORDI CON CIGALAS Y GAMBAS
26,50€

ARROZ DE CALAMARES CON BUTIFARRA DEL PEROL Y "ALLIOLI"
26,50€

ARROZ NEGRO CON VIEIRAS
27€

ARROZ DE ANGUILA AHUMADA CON COLMENILLAS
27,50€

ARROZ DE CARABINEROS CALDOSO O SECO
33€

ARROZ DE RODABALLO CON ALMEJAS GALLEGAS
37€

ARROZ DE LOMO BAJO DE BLACK ANGUS CON SHIITAKE, MIRIN Y SAKE
42€

MÍNIMO 2 PERSONAS

CASA 1986
VARELA
Restaurante

Postres

ESPUMA DE MARACUYÁ Y MELOCOTÓN
CON SORBETE DE DE COCO Y YUZU
9€

TARTA DE QUESO DE TIRAMISÚ
CON HELADO DE AVELLANA
9,50€

NUESTRA TORRIJA DE BRIOCHE CON HELADO (SEGÚN EL CHEF)
9€

NUESTRO BONSAI DE CHOCOLATE CON HELADO DE AVELLANA
9€

TARTA SACHER CON HELADO DE ALBARICOQUE
9,85€

CASA 1986
VARELA
Restaurante

Los Vegetarianos

PANIPURI RELLENO DE GUACAMOLE Y MOJO VERDE
3,50€/U (MÍN. 2U)

BOCADITO DEL CESAR (VEGETARIANO)
6,5€/U

CROQUETAS DE LECHE DE OVEJA
5€/U

PIMIENTOS DEL PADRÓN
9,50€

NUESTRAS PATATAS BRAVAS
9€

TACOS DE GUACAMOLE CON MARACUYÁ Y MOJO VERDE
17,50€

NUESTRA BURRATA DE PUGLIA CON TARTAR DE TOMATE,
OLIVADA NEGRA Y ACEITE DE ALBAHACA
15,50€

CEVICHE DE MANGO CON SORBETE DE YUZU
15€

RISOTTO DE SETAS DE TEMPORADA
30€

ARROZ DE SETAS DE TEMPORADA
30€

GUISANTES CON CREMA DE PARMESANO TRUFADO Y APIONABO
30€

SE RUEGA ESPECIFICAR AL CAMARERO - PLATO VEGETARIANO

CASA VARELA

VINOS BLANCOS FRESCOS Y DIRECTOS

DISFUTANDO'O

Verdejo desalcoholizado

18,50€

LA CHARLA

Verdejo (D.O. Rueda)

22€

SHAYA

Verdejo sobre lías (Rueda) ECO

25€

FINCA MONTEPEDROSO

Verdejo (D.O. Rueda)

25€

LAS LEVANTADAS

Tempranillo Blanco, Viura y Malvasía.

Criado con sus lías 5 meses

(D.O.C. Rioja)

25,50€

EQUILIBRI

Xarel·lo (D.O. Penedés)

49€

LLÀGRIMES DE TARDOR

Garnatxa (D.O. Terra Alta)

24€

VOL D' ÀNIMA

Albariño y Chardonnay.

(D.O. Costers del Segre) ECO

22,50€

MONTENOVO

Godello (D.O. Valdeorras)

28,50€

O LUAR DO SIL

Godello (D.O. Valdeorras)

26€

CRECIENTE

Albariño (D.O. Rías Baixas)

23,50€

SEMPREVIVA

(D.O. Penedés) ECO

26€

CASA VARELA

VINOS BLANCOS CUERPO MEDIO

SINCRONIA BLANC

Prensal y Chardonnay. Crianza sobre lías finas en inoxidable. (V.T. Mallorca) ECO

25,50€

ENRIQUE MENDOZA

Chardonnay, Fermentado en barrica (D.O. Alicante)

28€

NEO BARRICA

Verdejo (D.O. Rueda)

27€

FLOR D' ALBERA

Moscatel Fermentado en Barrica (D.O. Empordà)

26€

BANCAL DEL BOSC

Garnacha Blanca (D.O. Montsant)

25€

ACÚSTIC BLANC

Garnachas Blanca Y Roja, Macabeu y Pansal. Criado en barrica con sus lías (D.O. Montsant) ECO

25€

G22 DE GORKA IZAGIRRE

Hondarribi Zerratia criado sobre lías finas. (D.O. Txakolí de Vizcaya)

30€

MÁIS DE CUNQUEIRO

Torrontés Blanco. Crio-maceración con nieve carbónica. Crianza con lías finas en depósito. (D.O. Ribeiro)

31,50€

PIRINEOS

Gewürtztraminer (D.O. Somontano)

21€

SEÑOR DA FOLLA VERDE

Albariño, Treixadura, Loureira. Criado sobre lías finas (D.O. Rías Baixas-Condado do Tea)

33€

ARGENTORATUM

Pinot Gris y Riesling (A.O.C. Alsace)

42€

RAÚL PÉREZ, ULTREIA

Godello. 12 meses crianza en roble (D.O. Bierzo)

32€

RAÚL PÉREZ, ATALIER

Albariño. 12 meses crianza en fudre de roble (D.O. Rías Baixas)

27€

VALDESIL

Godello criado sobre lías finas (D.O. Valdeorras)

32€

LA CANDELERA

Viura, Garnacha Blanca Y Malvasía. Crianza en barrica (D.O.C. Rioja)

35,50€

SERRAS DEL PRIORAT

Garnacha Blanca. (D.O.Q. Priorat)

35€

+RITME BLANC

Garnacha Blanca y Macabeu. Crianza con lías en barrica e inoxidable (D.O.Q. Priorat) ECO

33€

MAS VILELLA

Malvasia de Sitges. Criado con sus lías en ánfora de barro y barrica de roble. (sin D.O.) ECO

34,50€

RAÚL PÉREZ

Vizcaína de Vinos "La del Vivo": Godello. Criado con sus lías en roble francés (D.O. Bierzo)

31€

ITSASMENDI 7 MAGNUM

Hondarribi Zuri y Riesling (D.O. Txakolí de Vizcaya)

70€

CASA VARELA

VINOS BLANCOS CON CARÁCTER

SAN LEÓN CLÁSICA

Palomino Fino, crianza de 60 meses con velo de flor (D.O. Manzanilla de Sanlúcar)

23,5€

MASIA CARRERAS BLANC

Carinyena Blanca y Roja, Garnacha Blanca y Roja, Picapoll. Crianza con sus lías en barricas de roble. (D.O. Empordà)

36€

JANÉ VENTURA FINCA ELS CAMPS

Macabeu. Criado en barricas de roble con sus lías. (D.O. Penedés) ECO

32€

PARDAS

Xarel·lo (D.O. Penedés)

45€

V89

Macabeu (D.O. Costers del Segre)

41€

RAÚL PÉREZ, CASTRO CANDAZ "LA VERTICAL"

Godello 12 meses en roble francés. (D.O. Ribeira Sacra)

31€

AKILIA

Palomino (D.O. Bierzo)

55€

FINCA VILLHUERCOS

Tempranillo Blanco. Crianza sobre lías en barrica de roble y de acacia. (D.O.C. Rioja)

42€

ARTÍFICE

Listán Blanco y Palomino (D.O. Canarias)

46,5€

AUDITORI BLANC

Garnacha Blanca, Pansal y Macabeu. Criado con lías en oval de cemento y fudre de roble (D.O. Montsant) ECO

38€

L'AVI ARRUFÍ BLANC

Garnacha Blanca. Criado con sus lías en barrica. (D.O. Terra Alta)

33€

Monticara

Moscatel fermentado y criado con sus lías en barrica. (D.O. Sierras de Málaga)

55€

AMA DE GORKA IZAGIRRE

Hondarribi Zerratia. Elaborado solo en añadas cálidas. Criado parcialmente en barrica sobre lías. Madura en botella y se comercializa en el tercer año. (D.O. Txakolí de Vizcaya)

49,5€

SUAÑÉ

Viura y Sauvignon Blanc (D.O.C. Rioja)

45€

SHAYA HABBIS

Verdejo de viñas viejas de montaña. Crianza en barrica con sus lías. (D.O. Rueda)

40€

PEZAS DA PORTELA

Godello de parcelas muy viejas de La Portela. Criado con sus lías en barrica de roble. (D.O. Valdeorras)

56,90€

LOUIS LATOUR PREMIÈRE CRU

Chardonnay (A.O.C. Chablis)

69€

LE PUY MARIE-CÉCILE

Sémillon (A.O.C. Bordeaux)

99€

RAÚL PÉREZ

Ultreia La Claudina: Godello. 12 meses de crianza con sus lías en barrica (Bierzo)

67,5€

RAÚL PÉREZ, RARA AVIS

Albarín Blanco criado en barrica con velo de flor (V.T. León)

65€

CASA VARELA

VINOS BLANCOS CON CARÁCTER

RAÚL PÉREZ, SKETCH

Albariño criado en roble francés.
(D.O. Rías Baixas)

67€

VALTUILLE "EL VAL"

Godello de Paraje.
Criado en roble francés.
(D.O. Bierzo)

69,50€

FIORDUVA COSTA D'AMALFI

Ripoli, Fenile, Ginestra
(Campania-Italia)

155€

RAÚL PÉREZ, EL ERIAL, DE VALDECAÑADA

Godello de viñas en montaña.
Criado 12 meses en barrica con velo de flor.
(D.O. Bierzo)

150€

CASA VARELA

VINOS ROSADOS

EMINA ROSÉ PRESTIGIO

Tempranillo y Garnacha (D.O. Cigales)

26€

TRASLANZAS

Tempranillo y Albillo (D.O. Cigales)

27€

ENRIQUE MENDOZA

Monastrell (D.O. Alicante)

26,50€

BARBAZUL

Syrah. (V.T. Cadiz)

28,50€

ACÚSTIC

Garnacha fermentada en barrica
(D.O. Montsant)

25€

UNZU ROSÉ

Garnacha
(I.G.P. 3 Riberas)

34,50€

PRADO DE LAS ALMAS

Tempranillo fermentado en barrica
(D.O.C. Rioja)

31,50€

LA MATILDE

Garnacha. Fermentado en ánfora
(D.O.Q. Priorat)

40,50€

CASA VARELA

ESPUMOSOS

DISFUTANDO'O BLANCO

Verdejo sin alcohol

18,50€

DISFUTANDO'O ROSADO

Tempranillo-Syrah sin alcohol

18,50€

TORRENS MOLINER BRUT NATURE

Coupage clásico (D.O. Cava)

25€

JANÉ VENTURA RESERVA DE LA MÚSICA BRUT NATURE

Coupage clásico. ECO (D.O. Cava)

28€

JANÉ VENTURA RESERVA DE LA MÚSICA ROSÉ

Garnacha. ECO (D.O. Cava)

28€

MESTRES COQUET GRAN RESERVA BRUT NATURE

Coupage clásico. (D.O. Cava)

32,50€

JANÉ VENTURA GRAN RESERVA "DO MAJOR"

Coupage clásico. ECO (D.O. Cava)

35,50€

RECAREDO TERRERS

Coupage clásico. (Corpinnat)

36,50€

GRAMONA IMPERIAL

Xarel·lo. (D.O. Cava)

36,50€

RECAREDO SERRAL DEL VELL

Macabeu y Xarel·lo. (Corpinnat)

59€

JUVÉ&CAMPS MILESIMÉ GRAN RESERVA

Pinot Noir. (D.O. Cava)

52€

JUVÉ&CAMPS BRUT GRAN RESERVA

Chardonnay, Macabeu, Parellada y

Xarel·lo. (D.O. Cava)

65€

JANÉ VENTURA GRAN RESERVA 1914 - AÑADA 2013

Coupage clásico. (D.O. Cava)

51,50€

JANÉ VENTURA GRAN RESERVA 1914 MAGNUM - AÑADA 200

Coupage clásico 8. (D.O. Cava)

105€

MESTRES CLOS DAMIANA GRAN RESERVA

Coupage Clásico. (D.O. Cava)

93€

BOLLINGER GRAN RESERVA

Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier (A.O.C. Champagne)

92€

DOM PÉRIGNON VINTAGE

Chardonnay y Pinot Noir.

(A.O.C. Champagne)

325€

KRUG GRANDE CUVÉE

Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier. (A.O.C. Champagne)

435€

ROEDERER BRUT CRISTAL

Pinot Noir y Chardonnay.

(A.O.C. Champagne)

450€

RECAREDO TURÓ D'EN MOTA

Xarel·lo. (Corpinnat)

160€

AGUSTÍ TORELLÓ KRIPTA

Macabeo, Parellada y Xarel·lo.

(D.O. Cava)

105€

CASA VARELA

VINOS TINTOS CON CARÁCTER ATLÁNTICO

LOSADA

Mencía (D.O.Bierzo)

26€

ULTREIA MENCÍA

(Bierzo)

29€

ULTREIA DE VALTUILLE

(Bierzo)

71€

VIZCAÍNA DE VINOS "EL RAPOLAO"

(Bierzo)

42€

AMA BELTZA

Hondarribi Beltza

(D.O. Txakolí de Vizcaya)

64,50€

CUNQUEIRO EL PRIMERO

Caíño Longo, Brancellao, Sousón y

Mencía (D.O. Ribeiro)

65,50€

LA BIENQUERIDA

Mencía (D.O. Bierzo)

64,50€

VALDECAÑADA

Viñedos en montaña (Bierzo)

73,50€

"EL CERRO", DE VALDECAÑADA

Viñedos en montaña (Bierzo)

185€

VIÁRIZ

Viñas en altura (Bierzo)

205€

LA MURIA

Viñas en altura (Bierzo)

600€

CASTRO CANDAZ

Finca El Curvado (Ribeira Sacra)

33,50€

CASTRO CANDAZ

A Boca do Demo

(Ribeira Sacra)

57€

EL PECADO

(Ribeira Sacra)

72€

LA PENITENCIA

(Ribeira Sacra)

72€

CARPETANO

Garnacha (Madrid)

24,50€

EL MORISCO

Garnacha de montaña (Gredos-Ávila)

72€

PIEDRA CACHADA

Garnacha (Gredos-Ávila)

165€

CASA VARELA

VINOS TINTOS CON CARÁCTER MEDITERRÁNEO

DISFRUTANDO'O

Monastrell y Syrah, vino desalcoholizado

18,50€

ACÚSTIC

Cariñena y Garnacha (D.O. Montsant)

25€

FURVUS

Garnacha, Cabernet Sauvignon y Syrah
(D.O. Montsant)

36€

BRAÓ

Cariñena y Garnacha
(D.O. Montsant) ECO

37,50€

COCA I FITÓ

Syrah, Cariñena y Garnacha
(D.O. Montsant)

51€

CABRIDA

Garnacha (D.O. Montsant)

67€

AUDITORI

Garnacha centenaria
(D.O. Montsant) ECO

70€

RITME

Cariñena y Garnacha (D.O.Q. Priorat)

26,50€

SERRAS DEL PRIORAT

Cariñena y Garnacha (D.O.Q. Priorat)

36X€

EMBRUIX DE VALL LLACH

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cariñena,
Garnacha y Syrah (D.O.Q. Priorat)

44€

PLAER

Cariñena y Garnacha
(D.O.Q. Priorat) ECO

44€

ETERN

Cariñena y Garnacha
(D.O.Q. Priorat) ECO

82€

VALL LLACH PORRERA

Garnacha y Cariñena (D.O.Q. Priorat)

95€

SELLONGUES

Carinyena centenària
(D.O.Q. Priorat) ECO

120€

MAS DE LA ROSA

Cariñena de Gran Vinya Classificada
(Gran Vinya Classificada Priorat)

330€

ÁLVARO PALACIOS L'ERMITA

Garnacha y Cariñena
(Gran Vinya Classificada Priorat)

1.490€

MASIA CARRERAS

Cariñena (D.O. Empordà)

37€

LA TRIBANA

Garnacha (D.O. Empordà)

48€

TROS DE MAS VILELLA

Cabernet Sauvignon y Sumoll
(La Bisbal del Penedés) ECO

24,50€

MAS VILELLA

Cabernet Sauvignon y Sumoll (La Bisbal
del Penedés) ECO

35,50€

FAMILIA TORRES MAS LA PLANA

Cabernet Sauvignon (D.O. Penedés)

125€

ENNAK

Syrah y Cabernet Sauvignon
(D.O. Terra Alta)

23€

FINCA MORENILLO

Morenillo (D.O. Terra Alta)

55€

CASA VARELA

VINOS TINTOS CON CARÁCTER MEDITERRÁNEO

SÒTIL

Callet (V.T. Mallorca)

53€

EL TERROIR

Garnacha (Navarra)

29,50€

LA DAMA

Garnacha (Navarra)

57,90€

ATTECA

Garnacha en laderas viejas
(D.O.Calatayud)

58€

GODINA

Garnacha (D.O.Campo de Borja)

30,50€

TABUCA

Garnacha (D.O. Campo de Borja)

45€

TRASLANZAS

Tinta Fina (D.O. Cigales)

30,50€

MUSEUM

Tinta del País (D.O. Cigales)

26€

TRIDENTE

Tinta de Toro. (V.T. Castilla y León)

26€

MURUVE

Tinta de Toro (D.O. Toro)

24€

PINTIA

Tinta de Toro (D.O. Toro)

106€

ENRIQUE MENDOZA

Pinot Noir (D.O.Alicante)

28,50€

LAS QUEBRADAS

Monastrell (D.O. Alicante)

35,50€

LA ATALAYA DEL CAMINO

Garnacha Tintorera y Monastrell
(D.O.Almansa)

26€

BARBAZUL

Tintilla de Rota (V.T Cádiz)

26€

TABERNER

Syrah (V.T. Cádiz)

34,50€

TESALIA

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah,
Tintilla de Rota (I.G.P. Cádiz)

55€

CAMAROLOS

Cabernet Sauvignon
(D.O. Sierras de Málaga)

33,50€

JUAN GIL ETIQUETA AZUL

Monastrell, Cabernet Sauvignon y Syrah
(D.O. Jumilla)

44€

CLIO

Monastrell y Cabernet Sauvignon
(D.O. Jumilla)

56,50€

EL NIDO

Cabernet Sauvignon y Monastrell
(D.O. Jumilla)

175€

NUNCA JAMÁS

(D.O.C. Rioja)

26,50€

EL NÓMADA, SELECCIÓN DE PARCELAS

Tempranillo y Graciano (D.O.C. RIOJA)

27€

VIÑA POMAL 106 BARRICAS

Tempranillo, Garnacha y Graciano
(D.O.C. Rioja)

33€

CASA VARELA

VINOS TINTOS CON CARÁCTER MEDITERRÁNEO

AZPILICUETA

Tempranillo, Mazuelo y Graciano
(D.O.C. Rioja)

39€

ARCA DE ASA

Tempranillo (D.O.C. Rioja)

50,95€

ALPHA

Garnacha (D.O.C. Rioja)

78,50€

LA TACONERA

Tempranillo de Viñedo Singular de Rioja
(D.O.C. Rioja)

110€

LAS CABEZADAS DE MATADULA

Tempranillo de Viñedo Singular de Rioja
(D.O.C. Rioja)

68€

MUGA PRADO ENEA GRAN RESERVA

Tempranillo (D.O.C. Rioja)

120X€

CASTILLO DE YGAY GRAN RESERVA ESPECIAL

Tempranillo (D.O.C. Rioja)

320€

CARMELO RODERO 9 MESES

(D.O. Ribera de Duero)

25€

CONDE DE SIRUELA

Tinta Fina (D.O. Ribera de Duero)

25€

PINGUS

Tinta Fina (D.O. Ribera de Duero)

1.555€

EMINA RESERVA

Tempranillo (D.O. Ribera de Duero)

39,50€

DEHESA DE LOS CANÓNICOS

Tempranillo, Merlot y Cabernet
Sauvignon (D.O. Ribera de Duero)

44€

PAGO DE ANGUIX BARRUECO

Tinta Fina (D.O. Ribera de Duero)

51€

CARMELO RODERO CRIANZA

Tempranillo y Cabernet Sauvignon
(D.O. Ribera de Duero)

39,50€

CARMELO RODERO RAZA RESERVA

Tempranillo y Cabernet Sauvignon
(D.O. Ribera de Duero)

66€

MATARROMERA

Tinta del País (D.O. Ribera de Duero)

98€

MATARROMERA ESENCIA

Tinta del País (D.O. Ribera de Duero)

180€

CARMELO RODERO PAGO DE VALTARREÑA

Tempranillo (D.O. Ribera de Duero)

81,50€

CARMELO RODERO TSM

Tempranillo, Cabernet Sauvignon y
Merlot (D.O. Ribera de Duero)

98€

FRANCISCO BARONA

Tinto Fino, Garnacha, Albillo y Jaén
(D.O. Ribera de Duero)

66€

FRANCISCO BARONA FINCA LAS DUEÑAS

Tinto Fino, Bobal y Albillo
(D.O. Ribera de Duero)

120€

CASA VARELA

VINOS TINTOS CON CARÁCTER MEDITERRÁNEO

VEGA SICÍLIA ALIÓN

Tempranillo
(D.O. Ribera de Duero)
135€

VEGA SICÍLIA VALBUENA 5º

Tempranillo
(D.O. Ribera de Duero)
255€

VEGA SICÍLIA ÚNICO

Tempranillo
(D.O. Ribera de Duero)
550€

GAJA

Sangiovese
(D.O. Brunello di Montalcino)
155€

LOUIS LATOUR CHAMBOLLE-MUSIGNY

Pinot Noir
(A.O.C. Bourgogne)
175€

LOUIS LATOUR VOSNE ROMANEE

Pinot Noir
(A.O.C. Bourgogne)
270€

CHÂTEAU MUSAR

Cinsault, Cariñena y Cabernet Sauvignon
(Ghazir-Líbano)
65€

LAS PARADAS

Garnacha
(D.O. Campo de Borja)
127€

CASA VARELA

VINOS DULCES

MOSCATEL DE LA MARINA

(D.O.Alicante)
32€

BOCADULCE MEDIUM DRY PALO CORTADO

Palomino (Jerez)
67€

P.X. ARGÜESO

Pedro Ximénez. (D.O.Jerez)
24€

JOSEFINA PIÑOL

Garnacha Blanca criado en barrica
(D.O.Terra Alta)
49€

DOLÇ DE MENDOZA

Monastrell criado en barrica
(D.O.Alicante)
32€

SWEET CLOS FIGUERAS

Garnacha
(D.O.Q. Priorat)
37€

ARIMA DE GORKA IZAGIRRE

Hondarribi Zerratia
Vendimia tardía
(Txakolí)
53€

TOKAJI OREMUS ASZÚ 3 PUTTONYOS

Furmint, Hárslevelü, Zeta, MuscatBI
(Tokaji-Hungría)
55€

CASA *1986*
VARELA
Restaurante

¡GRACIAS!

(ESTA ES TU CASA)

CASA 1986
VARELA
Restaurante

Daily specials

STEAK TARTAR VARELITA
€11/PC

SHEEP'S MILK CROQUETTE WITH WAGYU TARTAR
€8.50/PC

CESAR'S BITE
€6.5/PC

WAGYU 'SERRANIT' WITH IDIAZABAL CHEESE
€22

SCARLET SHRIMP IN SALT
€19/PC

TURBOT CEVICHE WITH CHILI CREAM AND YUZU SORBET
€25

VARELITA - SNACK
CROISSANT WITH SMOKED BUTTER AND AMUR CAVIAR
€11/PC

SMASHED FRIED EGGS WITH SCARLET SHRIMP AND KIMCHI
€48

DOUBLE XL PRAWN RICE WITH CHANTERELLES,
ROSEMARY AND MALDONADO BACON
€42

SEASONAL TOMATO SALAD WITH TUNA BELLY AND BASIL ICE CREAM
€16.85

PEAS CARBONARA
€30

CASA 1986
VARELA
Restaurante

Cold starters

INDIAN PANIPURI STUFFED WITH GUACAMOLE AND SARDINE AUHMADA
€3.50/PC (MIN. 2PC)

SHRIMP APPETIZER WITH KIMCHI AND YUZU
€10

'COCA' BREAD WITH TOMATO AND PICUAL OLIVE OIL
€3.45

CANTABRIAN ANCHOVIES WITH PARMESAN
€13

FALSE NIGIRI WITH RED TUNA AND IBERIAN HAM (4 PCS)
€16

SCARLET SHRIMP TARTARE WITH MANGO CEVICHE
€30

PUGLIAN BURRATA SALAD
WITH SEASONAL TOMATO, BASIL OIL AND IBERIAN HAM
€16.50

OUR JAMÓN IBÉRICO
€18.50 / €26,50

OUR STEAK TARTARE WITH SMOKED EEL AND MUSTARD ICE CREAM
€24.50

RED TUNA TARTAR WITH GUACAMOLE AND PASSION FRUIT
€24.50

CHEESE PLATTER 150GR
(MAHÓN SEMI, PAYOYO, IDIAZÁBAL AHUMADO, CURADO DE OVEJA Y CABRALES)
€16.95

CASA ¹⁹⁸⁶
VARELA
Restaurante

Hot starters

MAMA'S HOMEMADE CROQUETTES WITH PANKO BREADCRUMBS
€3/PC (MIN. 2PC)

BULL'S TAIL CROQUETTES WITH PRAWN TARTAR
€5.50/PC

GALICIAN RAZOR CLAMS WITH GRATIN KIMCHI "ALLIOLI"
€4/PC (MIN. 2PC)

OUR 'PATATAS BRAVAS' (FRIED POTATOES IN SPICY SAUCE)
€9

BATTERED SQUID 'A LA ANDALUZA' WITH A SOY AND LIME MAYONNAISE
€17.50

MALDONADO BACON AND SMOKED EEL RAVIOLI WITH IDIAZABAL CREAM
€18.50

GALICIAN CLAMS WITH CREAMY OF MOREL MUSHROOMS AND HAM
€35

'TORREZNOS DE SORIA' WITH MANGO CEVICHE AND GREEN MOJO
€17.85

CASA 1986
VARELA
Restaurante

Field products

BEEF CHEEK SANDWICH WITH COMTÉ CHEESE
AND APRICOT JAM
€20

OUR CHEEK CANNELLONI WITH GORGONZOLA CREAM
€20

TACOS OF PULLED PORK WITH GUACAMOLE,
GREEN MOJO SAUCE AND PASSION FRUIT
€20

IBERIAN PORK 'SECRETO' WITH HOISIN AND NOODLES
€25.50

COW SIRLOIN WITH MUSHROOMS AND FRENCH ONIONS,
TRUFFLED PARMESAN CREAM AND
A DEMI-GLACE WITH OUR JUICE
€32

8-YEAR-OLD COW TXULETA LOIN WITH IBARRA PIPARAS
SUPPLIER: THE BUTCHER SOCIETY // BLACK ANGUS //
ANIMALS BORN IN IRELAND AND RAISED ON A 470HA FARM LOCATED IN VERAS DE
TIRADOS (SALAMANCA) SPECIALIZED IN EXTENSIVE LIVESTOCK FARMING WITH
ANIMAL WELFARE CERTIFICATION. MATURING IN DRY FOR LONGER
OF 30 DAYS. THE RESULT: A SUPER JUICY AND EXQUISITE BITES.
€11/100GR

CASA ¹⁹⁸⁶
VARELA
Restaurante

Sea products

RIGATONI WITH SCALLOPS AND CARBONARA FOAM
€33

TURBOT SUPREME WITH CLAMS,
TROUT ROE AND KOREAN DONOSTIARRA
SERVED WITH A CREAM OF CELERIAC
€35

OCTOPUS LEG WITH SEASONAL MUSHROOMS,
PARMENTIER WITH SMOKED BUTTER
AND "DE LA VERA" PAPRIKA
29.50€

CASA ¹⁹⁸⁶
VARELA
Restaurante

Our rice dishes

MY FRIEND JORDI'S PAELLA, WITH LANGOUSTINES AND SHRIMP
€26.50

CALAMARI RICE WITH BOTIFARRA DEL PEROL PORK SAUSAGE
AND 'ALLIOLI' (GARLIC MAYONNAISE)
€26.50

BLACK RICE WITH SCALLOPS
€27

SMOKED EEL RICE WITH CHANTERELLE
€27.50

SCARLET SHRIMP RICE, IN BROTH OR DRY
€33

TURBOT RICE WITH GALICIAN CLAMS
€37

BLACK ANGUS LOW LOIN RICE WITH SHIITAKE, MIRIN AND SAKE
€42

2 PERSON MINIMUM

CASA 1986
VARELA
Restaurante

Desserts

PASSION FRUIT FOAM AND PEACH
WITH COCONUT AND YUZU SORBET
€9

TIRAMISU CHEESECAKE
WITH HAZELNUT ICE CREAM
€9.50

OUR BRIOCHE 'TORRIJA'
(FRENCH TOAST) WITH ICE CREAM (ACCORDING TO THE CHEF)
€9

OUR CHOCOLATE BONSAI WITH HAZELNUT ICE CREAM
€9

SACHER CAKE WITH APRICOT ICE CREAM
€9.85

CASA 1986
VARELA
Restaurante

The Vegetarians

PANIPURI FILLED WITH GUACAMOLE AND GREEN MOJO
€3.50/PC (MIN. 2PC)

CESAR'S BITE (VEGETARIAN)
€6.5/PC

SHEEP'S MILK CROQUETTES
€5/PC

PADRON PEPPERS
€9.50

OUR 'PATATAS BRAVAS' (FRIED POTATOES IN SPICY SAUCE)
€9

GUACAMOLE TACOS WITH PASSION FRUIT AND GREEN MOJO
17,50€

OUR PUGLIAN BURRATA WITH TOMATO TARTAR,
BLACK OLIVE AND BASIL OIL
€15.50

MANGO CEVICHE WITH YUZU SORBET
€15

SEASONAL MUSHROOMS RISOTTO
€30

SEASONAL MUSHROOMS RICE
€35.50

PEAS WITH TRUFFLED PARMESAN CREAM AND CELERIAC
€30

PLEASE SPECIFY TO THE WAITER - VEGETARIAN PLATE

CASA VARELA

VINOS BLANCOS FRESCOS Y DIRECTOS

DISFUTANDO'O

Verdejo desalcoholizado

18,50€

LA CHARLA

Verdejo (D.O. Rueda)

22€

SHAYA

Verdejo sobre lías (Rueda) ECO

25€

FINCA MONTEPEDROSO

Verdejo (D.O. Rueda)

25€

LAS LEVANTADAS

Tempranillo Blanco, Viura y Malvasía.

Criado con sus lías 5 meses

(D.O.C. Rioja)

25,50€

EQUILIBRI

Xarel·lo (D.O. Penedés)

49€

LLÀGRIMES DE TARDOR

Garnatxa (D.O. Terra Alta)

24€

VOL D' ÀNIMA

Albariño y Chardonnay.

(D.O. Costers del Segre) ECO

22,50€

MONTENOVO

Godello (D.O. Valdeorras)

28,50€

O LUAR DO SIL

Godello (D.O. Valdeorras)

26€

CRECIENTE

Albariño (D.O. Rías Baixas)

23,50€

SEMPREVIVA

(D.O. Penedés) ECO

26€

CASA VARELA

VINOS BLANCOS CUERPO MEDIO

SINCRONIA BLANC

Prensal y Chardonnay. Crianza sobre lías finas en inoxidable. (V.T. Mallorca) ECO

25,50€

ENRIQUE MENDOZA

Chardonnay, Fermentado en barrica (D.O. Alicante)

28€

NEO BARRICA

Verdejo (D.O. Rueda)

27€

FLOR D' ALBERA

Moscatel Fermentado en Barrica (D.O. Empordà)

26€

BANCAL DEL BOSC

Garnacha Blanca (D.O. Montsant)

25€

ACÚSTIC BLANC

Garnachas Blanca Y Roja, Macabeu y Pansal. Criado en barrica con sus lías (D.O. Montsant) ECO

25€

G22 DE GORKA IZAGIRRE

Hondarribi Zerratia criado sobre lías finas. (D.O. Txakolí de Vizcaya)

30€

MÁIS DE CUNQUEIRO

Torrontés Blanco. Crio-maceración con nieve carbónica. Crianza con lías finas en depósito. (D.O. Ribeiro)

31,50€

PIRINEOS

Gewürtztraminer (D.O. Somontano)

21€

SEÑOR DA FOLLA VERDE

Albariño, Treixadura, Loureira. Criado sobre lías finas (D.O. Rías Baixas-Condado do Tea)

33€

ARGENTORATUM

Pinot Gris y Riesling (A.O.C. Alsace)

42€

RAÚL PÉREZ, ULTREIA

Godello. 12 meses crianza en roble (D.O. Bierzo)

32€

RAÚL PÉREZ, ATALIER

Albariño. 12 meses crianza en fudre de roble (D.O. Rías Baixas)

27€

VALDESIL

Godello criado sobre lías finas (D.O. Valdeorras)

32€

LA CANDELERA

Viura, Garnacha Blanca Y Malvasía. Crianza en barrica (D.O.C. Rioja)

35,50€

SERRAS DEL PRIORAT

Garnacha Blanca. (D.O.Q. Priorat)

35€

+RITME BLANC

Garnacha Blanca y Macabeu. Crianza con lías en barrica e inoxidable (D.O.Q. Priorat) ECO

33€

MAS VILELLA

Malvasia de Sitges. Criado con sus lías en ánfora de barro y barrica de roble. (sin D.O.) ECO

34,50€

RAÚL PÉREZ

Vizcaína de Vinos "La del Vivo":

Godello. Criado con sus lías en roble francés (D.O. Bierzo)

31€

ITSASMENDI 7 MAGNUM

Hondarribi Zuri y Riesling (D.O. Txakolí de Vizcaya)

70€

CASA VARELA

VINOS BLANCOS CON CARÁCTER

SAN LEÓN CLÁSICA

Palomino Fino, crianza de 60 meses con velo de flor (D.O. Manzanilla de Sanlúcar)

23,5€

MASIA CARRERAS BLANC

Carinyena Blanca y Roja, Garnacha Blanca y Roja, Picapoll. Crianza con sus lías en barricas de roble. (D.O. Empordà)

36€

JANÉ VENTURA FINCA ELS CAMPS

Macabeu. Criado en barricas de roble con sus lías. (D.O. Penedés) ECO

32€

PARDAS

Xarel·lo (D.O. Penedés)

45€

V89

Macabeu (D.O. Costers del Segre)

41€

RAÚL PÉREZ, CASTRO CANDAZ "LA VERTICAL"

Godello 12 meses en roble francés. (D.O. Ribeira Sacra)

31€

AKILIA

Palomino (D.O. Bierzo)

55€

FINCA VILLHUERCOS

Tempranillo Blanco. Crianza sobre lías en barrica de roble y de acacia. (D.O.C. Rioja)

42€

ARTÍFICE

Listán Blanco y Palomino (D.O. Canarias)

46,5€

AUDITORI BLANC

Garnacha Blanca, Pansal y Macabeu. Criado con lías en oval de cemento y fudre de roble (D.O. Montsant) ECO

38€

L'AVI ARRUFÍ BLANC

Garnacha Blanca. Criado con sus lías en barrica. (D.O. Terra Alta)

33€

Monticara

Moscatel fermentado y criado con sus lías en barrica. (D.O. Sierras de Málaga)

55€

AMA DE GORKA IZAGIRRE

Hondarribi Zerratia. Elaborado solo en añadas cálidas. Criado parcialmente en barrica sobre lías. Madura en botella y se comercializa en el tercer año. (D.O. Txakolí de Vizcaya)

49,5€

SUAÑÉ

Viura y Sauvignon Blanc (D.O.C. Rioja)

45€

SHAYA HABBIS

Verdejo de viñas viejas de montaña. Crianza en barrica con sus lías. (D.O. Rueda)

40€

PEZAS DA PORTELA

Godello de parcelas muy viejas de La Portela. Criado con sus lías en barrica de roble. (D.O. Valdeorras)

56,90€

LOUIS LATOUR PREMIÈRE CRU

Chardonnay (A.O.C. Chablis)

69€

LE PUY MARIE-CÉCILE

Sémillon (A.O.C. Bordeaux)

99€

RAÚL PÉREZ

Ultreia La Claudina: Godello. 12 meses de crianza con sus lías en barrica (Bierzo)

67,5€

RAÚL PÉREZ, RARA AVIS

Albarín Blanco criado en barrica con velo de flor (V.T. León)

65€

CASA VARELA

VINOS BLANCOS CON CARÁCTER

RAÚL PÉREZ, SKETCH

Albariño criado en roble francés.
(D.O.Rías Baixas)

67€

VALTUILLE "EL VAL"

Godello de Paraje.
Criado en roble francés.
(D.O.Bierzo)

69,50€

FIORDUVA COSTA D'AMALFI

Ripoli, Fenile, Ginestra
(Campania-Italia)

155€

RAÚL PÉREZ, EL ERIAL, DE VALDECAÑADA

Godello de viñas en montaña.
Criado 12 meses en barrica con velo de flor.
(D.O.Bierzo)

150€

CASA VARELA

VINOS ROSADOS

EMINA ROSÉ PRESTIGIO

Tempranillo y Garnacha (D.O. Cigales)

26€

TRASLANZAS

Tempranillo y Albillo (D.O. Cigales)

27€

ENRIQUE MENDOZA

Monastrell (D.O. Alicante)

26,50€

BARBAZUL

Syrah. (V.T. Cadiz)

28,50€

ACÚSTIC

Garnacha fermentada en barrica
(D.O. Montsant)

25€

UNZU ROSÉ

Garnacha
(I.G.P. 3 Riberas)

34,50€

PRADO DE LAS ALMAS

Tempranillo fermentado en barrica
(D.O.C. Rioja)

31,50€

LA MATILDE

Garnacha. Fermentado en ánfora
(D.O.Q. Priorat)

40,50€

CASA VARELA

ESPUMOSOS

DISFUTANDO'O BLANCO

Verdejo sin alcohol

18,50€

DISFUTANDO'O ROSADO

Tempranillo-Syrah sin alcohol

18,50€

TORRENS MOLINER BRUT NATURE

Coupage clásico (D.O. Cava)

25€

JANÉ VENTURA RESERVA DE LA MÚSICA BRUT NATURE

Coupage clásico. ECO (D.O. Cava)

28€

JANÉ VENTURA RESERVA DE LA MÚSICA ROSÉ

Garnacha. ECO (D.O. Cava)

28€

MESTRES COQUET GRAN RESERVA BRUT NATURE

Coupage clásico. (D.O. Cava)

32,50€

JANÉ VENTURA GRAN RESERVA "DO MAJOR"

Coupage clásico. ECO (D.O. Cava)

35,50€

RECAREDO TERRERS

Coupage clásico. (Corpinnat)

36,50€

GRAMONA IMPERIAL

Xarel·lo. (D.O. Cava)

36,50€

RECAREDO SERRAL DEL VELL

Macabeu y Xarel·lo. (Corpinnat)

59€

JUVÉ&CAMPS MILESIMÉ GRAN RESERVA

Pinot Noir. (D.O. Cava)

52€

JUVÉ&CAMPS BRUT GRAN RESERVA

Chardonnay, Macabeu, Parellada y

Xarel·lo. (D.O. Cava)

65€

JANÉ VENTURA GRAN RESERVA 1914 - AÑADA 2013

Coupage clásico. (D.O. Cava)

51,50€

JANÉ VENTURA GRAN RESERVA 1914 MAGNUM - AÑADA 200

Coupage clásico 8. (D.O. Cava)

105€

MESTRES CLOS DAMIANA GRAN RESERVA

Coupage Clásico. (D.O. Cava)

93€

BOLLINGER GRAN RESERVA

Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier

(A.O.C. Champagne)

92€

DOM PÉRIGNON VINTAGE

Chardonnay y Pinot Noir.

(A.O.C. Champagne)

325€

KRUG GRANDE CUVÉE

Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier.

(A.O.C. Champagne)

435€

ROEDERER BRUT CRISTAL

Pinot Noir y Chardonnay.

(A.O.C. Champagne)

450€

RECAREDO TURÓ D'EN MOTA

Xarel·lo. (Corpinnat)

160€

AGUSTÍ TORELLÓ KRIPTA

Macabeo, Parellada y Xarel·lo.

(D.O. Cava)

105€

CASA VARELA

VINOS TINTOS CON CARÁCTER ATLÁNTICO

LOSADA

Mencía (D.O. Bierzo)

26€

ULTREIA MENCÍA

(Bierzo)

29€

ULTREIA DE VALTUILLE

(Bierzo)

71€

VIZCAÍNA DE VINOS "EL RAPOLAO"

(Bierzo)

42€

AMA BELTZA

Hondarribi Beltza

(D.O. Txakolí de Vizcaya)

64,50€

CUNQUEIRO EL PRIMERO

Caíño Longo, Brancellao, Sousón y

Mencía (D.O. Ribeiro)

65,50€

LA BIENQUERIDA

Mencía (D.O. Bierzo)

64,50€

VALDECAÑADA

Viñedos en montaña (Bierzo)

73,50€

"EL CERRO", DE VALDECAÑADA

Viñedos en montaña (Bierzo)

185€

VIÁRIZ

Viñas en altura (Bierzo)

205€

LA MURIA

Viñas en altura (Bierzo)

600€

CASTRO CANDAZ

Finca El Curvado (Ribeira Sacra)

33,50€

CASTRO CANDAZ

A Boca do Demo

(Ribeira Sacra)

57€

EL PECADO

(Ribeira Sacra)

72€

LA PENITENCIA

(Ribeira Sacra)

72€

CARPETANO

Garnacha (Madrid)

24,50€

EL MORISCO

Garnacha de montaña (Gredos-Ávila)

72€

PIEDRA CACHADA

Garnacha (Gredos-Ávila)

165€

CASA VARELA

VINOS TINTOS CON CARÁCTER MEDITERRÁNEO

DISFRUTANDO'O

Monastrell y Syrah, vino desalcoholizado

18,50€

ACÚSTIC

Cariñena y Garnacha (D.O. Montsant)

25€

FURVUS

Garnacha, Cabernet Sauvignon y Syrah
(D.O. Montsant)

36€

BRAÓ

Cariñena y Garnacha
(D.O. Montsant) ECO

37,50€

COCA I FITÓ

Syrah, Cariñena y Garnacha
(D.O. Montsant)

51€

CABRIDA

Garnacha (D.O. Montsant)

67€

AUDITORI

Garnacha centenaria
(D.O. Montsant) ECO

70€

RITME

Cariñena y Garnacha (D.O.Q. Priorat)

26,50€

SERRAS DEL PRIORAT

Cariñena y Garnacha (D.O.Q. Priorat)

36X€

EMBRUIX DE VALL LLACH

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cariñena,
Garnacha y Syrah (D.O.Q. Priorat)

44€

PLAER

Cariñena y Garnacha
(D.O.Q. Priorat) ECO

44€

ETERN

Cariñena y Garnacha
(D.O.Q. Priorat) ECO

82€

VALL LLACH PORRERA

Garnacha y Cariñena (D.O.Q. Priorat)

95€

SELLONGUES

Carinyena centenària
(D.O.Q. Priorat) ECO

120€

MAS DE LA ROSA

Cariñena de Gran Vinya Classificada
(Gran Vinya Classificada Priorat)

330€

ÁLVARO PALACIOS L'ERMITA

Garnacha y Cariñena
(Gran Vinya Classificada Priorat)

1.490€

MASIA CARRERAS

Cariñena (D.O. Empordà)

37€

LA TRIBANA

Garnacha (D.O. Empordà)

48€

TROS DE MAS VILELLA

Cabernet Sauvignon y Sumoll
(La Bisbal del Penedés) ECO

24,50€

MAS VILELLA

Cabernet Sauvignon y Sumoll (La Bisbal
del Penedés) ECO

35,50€

FAMILIA TORRES MAS LA PLANA

Cabernet Sauvignon (D.O. Penedés)

125€

ENNAK

Syrah y Cabernet Sauvignon
(D.O. Terra Alta)

23€

FINCA MORENILLO

Morenillo (D.O. Terra Alta)

55€

CASA VARELA

VINOS TINTOS CON CARÁCTER MEDITERRÁNEO

SÒTIL

Callet (V.T. Mallorca)

53€

EL TERROIR

Garnacha (Navarra)

29,50€

LA DAMA

Garnacha (Navarra)

57,90€

ATTECA

Garnacha en laderas viejas
(D.O.Calatayud)

58€

GODINA

Garnacha (D.O.Campo de Borja)

30,50€

TABUCA

Garnacha (D.O. Campo de Borja)

45€

TRASLANZAS

Tinta Fina (D.O. Cigales)

30,50€

MUSEUM

Tinta del País (D.O. Cigales)

26€

TRIDENTE

Tinta de Toro. (V.T. Castilla y León)

26€

MURUVE

Tinta de Toro (D.O. Toro)

24€

PINTIA

Tinta de Toro (D.O. Toro)

106€

ENRIQUE MENDOZA

Pinot Noir (D.O.Alicante)

28,50€

LAS QUEBRADAS

Monastrell (D.O. Alicante)

35,50€

LA ATALAYA DEL CAMINO

Garnacha Tintorera y Monastrell
(D.O.Almansa)

26€

BARBAZUL

Tintilla de Rota (V.T Cádiz)

26€

TABERNER

Syrah (V.T. Cádiz)

34,50€

TESALIA

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah,
Tintilla de Rota (I.G.P. Cádiz)

55€

CAMAROLOS

Cabernet Sauvignon
(D.O. Sierras de Málaga)

33,50€

JUAN GIL ETIQUETA AZUL

Monastrell, Cabernet Sauvignon y Syrah
(D.O. Jumilla)

44€

CLIO

Monastrell y Cabernet Sauvignon
(D.O. Jumilla)

56,50€

EL NIDO

Cabernet Sauvignon y Monastrell
(D.O. Jumilla)

175€

NUNCA JAMÁS

(D.O.C. Rioja)

26,50€

EL NÓMADA, SELECCIÓN DE PARCELAS

Tempranillo y Graciano (D.O.C. RIOJA)

27€

VIÑA POMAL 106 BARRICAS

Tempranillo, Garnacha y Graciano
(D.O.C. Rioja)

33€

CASA VARELA

VINOS TINTOS CON CARÁCTER MEDITERRÁNEO

AZPILICUETA

Tempranillo, Mazuelo y Graciano
(D.O.C. Rioja)

39€

ARCA DE ASA

Tempranillo (D.O.C. Rioja)

50,95€

ALPHA

Garnacha (D.O.C. Rioja)

78,50€

LA TACONERA

Tempranillo de Viñedo Singular de Rioja
(D.O.C. Rioja)

110€

LAS CABEZADAS DE MATADULA

Tempranillo de Viñedo Singular de Rioja
(D.O.C. Rioja)

68€

MUGA PRADO ENEA GRAN RESERVA

Tempranillo (D.O.C. Rioja)

120X€

CASTILLO DE YGAY GRAN RESERVA ESPECIAL

Tempranillo (D.O.C. Rioja)

320€

CARMELO RODERO 9 MESES

(D.O. Ribera de Duero)

25€

CONDE DE SIRUELA

Tinta Fina (D.O. Ribera de Duero)

25€

PINGUS

Tinta Fina (D.O. Ribera de Duero)

1.555€

EMINA RESERVA

Tempranillo (D.O. Ribera de Duero)

39,50€

DEHESA DE LOS CANÓNICOS

Tempranillo, Merlot y Cabernet
Sauvignon (D.O. Ribera de Duero)

44€

PAGO DE ANGUIX BARRUECO

Tinta Fina (D.O. Ribera de Duero)

51€

CARMELO RODERO CRIANZA

Tempranillo y Cabernet Sauvignon
(D.O. Ribera de Duero)

39,50€

CARMELO RODERO RAZA RESERVA

Tempranillo y Cabernet Sauvignon
(D.O. Ribera de Duero)

66€

MATARROMERA

Tinta del País (D.O. Ribera de Duero)

98€

MATARROMERA ESENCIA

Tinta del País (D.O. Ribera de Duero)

180€

CARMELO RODERO PAGO DE VALTARREÑA

Tempranillo (D.O. Ribera de Duero)

81,50€

CARMELO RODERO TSM

Tempranillo, Cabernet Sauvignon y
Merlot (D.O. Ribera de Duero)

98€

FRANCISCO BARONA

Tinto Fino, Garnacha, Albillo y Jaén
(D.O. Ribera de Duero)

66€

FRANCISCO BARONA FINCA LAS DUEÑAS

Tinto Fino, Bobal y Albillo
(D.O. Ribera de Duero)

120€

CASA VARELA

VINOS TINTOS CON CARÁCTER MEDITERRÁNEO

VEGA SICÍLIA ALIÓN

Tempranillo
(D.O. Ribera de Duero)
135€

VEGA SICÍLIA VALBUENA 5º

Tempranillo
(D.O. Ribera de Duero)
255€

VEGA SICÍLIA ÚNICO

Tempranillo
(D.O. Ribera de Duero)
550€

GAJA

Sangiovese
(D.O. Brunello di Montalcino)
155€

LOUIS LATOUR CHAMBOLLE-MUSIGNY

Pinot Noir
(A.O.C. Bourgogne)
175€

LOUIS LATOUR VOSNE ROMANEE

Pinot Noir
(A.O.C. Bourgogne)
270€

CHÂTEAU MUSAR

Cinsault, Cariñena y Cabernet Sauvignon
(Ghazir-Líbano)
65€

LAS PARADAS

Garnacha
(D.O. Campo de Borja)
127€

CASA VARELA

VINOS DULCES

MOSCATEL DE LA MARINA

(D.O.Alicante)
32€

BOCADULCE MEDIUM DRY PALO CORTADO

Palomino (Jerez)
67€

P.X. ARGÜESO

Pedro Ximénez. (D.O.Jerez)
24€

JOSEFINA PIÑOL

Garnacha Blanca criado en barrica
(D.O.Terra Alta)
49€

DOLÇ DE MENDOZA

Monastrell criado en barrica
(D.O.Alicante)
32€

SWEET CLOS FIGUERAS

Garnacha
(D.O.Q. Priorat)
37€

ARIMA DE GORKA IZAGIRRE

Hondarribi Zerratia
Vendimia tardía
(Txakolí)
53€

TOKAJI OREMUS ASZÚ 3 PUTTONYOS

Furmint, Hárslevelü, Zeta, MuscatBI
(Tokaji-Hungría)
55€

CASA *1986*
VARELA
Restaurante

THANK YOU!

(MAKE YOURSELF AT HOME)

MENÚ

CASA VARELA CLASSIC

2025

ENTRANTES FRÍOS

Pan de coca con tomate
Nuestro Jamón ibérico
Tabla de quesos 150gr (mahón semi, payoyo, idiazábal ahumado, curado de oveja y cabrales)
Tartar de atún rojo con guacamole y fruta de la pasión
Ensalada de temporada

COLD STARTERS

'Coca' bread with tomato
Our Iberian ham
Cheese platter 150gr (mahón semi, payoyo, idiazábal ahumado, curado de oveja y cabrales)
Red tuna tartare with guacamole and passion fruit
Seasonal salad

ENTRANTES CALIENTES

Torreznos de Soria con ceviche de mango y mojo verde
Arroz caldoso con cigalas y gambas

HOT STARTERS

'Torreznos de Soria' with mango ceviche and green mojo
Soupy rice with langoustines and shrimp

PRINCIPAL

Txuleta de vaca de 8 años Black Angus // Maduración en seco durante más de 30 días
O... Suprema de rodaballo al horno (+ 10€)

MAIN COURSE

8-year-old cow Txuleta Black Angus // Maturing in dry for longer of 30 days
Or... Baked turbot supreme (+ €10)

POSTRE (PARA COMPARTIR)

Torrija de brioche con helado de vainilla
Tarta de queso

DESSERT (TO SHARE)

Our brioche 'torrija' (French toast) with vanilla ice cream
Cheescake



67,50€

I.V.A. incluido
VAT included



Plato principal a elegir con antelación Main course to be chosen in advance

En caso de intolerancia o alergia a algún alimento, rogamos lo comuniquemos a nuestro personal
In case of intolerance or allergy to any ingredient, please notify to our staff

MENÚ NOCHE

CASA VARELA

2025

ENTRANTES

Pan de coca con tomate
Panipuri indio relleno de
guacamole y sardina auhmada
Nuestras croquetas de la mama
Croquetas de rabo de toro
con tartar de gamba
Nuestro Jamón ibérico
Tartar de atún rojo con guacamole
y fruta de la pasión
Ensalada de temporada
Nuestro steak tartar con anguila
ahumada y helado de mostaza
Torreznos de Soria con ceviche
de mango y mojo verde

STARTERS

'Coca' bread with tomato
Indian panipuri stuffed with
guacamole and sardine auhmada
Mama's homemade croquettes
Bull's tail croquettes
with prawn tartar
Our Iberian ham
Red tuna tartare with guacamole
and passion fruit
Seasonal salad
Our steak tartare with smoked eel
and mustard ice cream
'Torreznos de Soria' with mango
ceviche and green mojo

PRINCIPAL

Txuleta de vaca de 8 años Black
Angus // Maduración en seco
durante más de 30 días
O... Suprema de rodaballo al horno
(+ 5€)
O... Pata de pulpo con
setas de temporada
(+ 5€)

MAIN COURSE

8-year-old cow Txuleta
Black Angus // Maturing in dry
for longer of 30 days
Or... Baked turbot supreme
(+ €5)
Or... Octopus leg with
seasonal mushrooms
(+ €5)

POSTRE (PARA COMPARTIR)

Torrija de brioche
con helado de vainilla
Tarta de queso

DESSERT (TO SHARE)

Our brioche 'torrija' (French
toast) with vanilla ice cream
Cheescake



62,25€

I.V.A. incluido
VAT included



Plato principal a elegir con antelación Main course to be chosen in advance

En caso de intolerancia o alergia a algún alimento, rogamos lo comuniquemos a nuestro personal
In case of intolerance or allergy to any ingredient, please notify to our staff

MENÚ EMPRESAS

CASA VARELA EXCELLENCE

2025

ENTRANTES

Pan de coca con tomate
Falso nigiri de jamón
Panipuri indio relleno de guacamole
y sardina ahumada
Nuestras croquetas de la mama
Navajas gallegas con "Allioli"
de kimchi gratinado
Ravioli de panceta maldonado y anguila
ahumada con crema idiazabal
Ensalada de temporada
Torreznos de Soria con ceviche
de mango y mojo verde

STARTERS

'Coca' bread with tomato
False ham nigiri
Indian panipuri stuffed with guacamole and
sardine auhmada
Mama's homemade croquettes
Galician razor clams with
gratin kimchi "Allioli"
Maldonado bacon and smoked eel ravioli
with idiazabal cream
Seasonal salad
'Torreznos de Soria' with mango
ceviche and green mojo

PRINCIPAL (A elegir)

Sandwich de carrillera con queso comté
y confitura de albaricoque
Nuestro canelón de carrillera con
crema gorgonzola
Tacos de codillo de cerdo a baja temperatura
con guacamole, mojo picón verde y maracuyá
Secreto ibérico con salsa hoisin y fideo chinos
Pata de pulpo con setas de temporada,
parmentier con mantequilla ahumada
y pimentón de la vera
Arroz del día
Solomillo de vaca con setas y cebollitas
francesas y crema de parmesano trufado y
una demiglace con su juguito (+ 5€)
Pescado del día (+ 5€)

MAIN COURSE (your choice)

Beef cheek sandwich with comté cheese
and apricot jam
Our cheek cannelloni with
gorgonzola cream
Tacos of pulled pork with guacamole, green
mojo sauce and passion fruit
iberian pork 'secreto' with hoisin and noodles
Octopus leg with seasonal mushrooms,
parmentier with smoked butter
and "de La Vera" paprika
Rice of the day
Cow sirloin with mushrooms and french
onions, truffled parmesan cream and a
demiglace with our juice (+ €5)
Fish of the day (+ €5)

POSTRE

Torrija de brioche con helado de vainilla
Tarta de queso

DESSERT

Our brioche 'torrija' with vanilla ice cream
Cheesecake



60€

I.V.A. incluido
VAT included



Plato principal a elegir con antelación Main course to be chosen in advance

En caso de intolerancia o alergia a algún alimento, rogamos lo comuniquemos a nuestro personal
In case of intolerance or allergy to any ingredient, please notify to our staff

MENÚ

CASA VARELA BUSINESS

2025

ENTRANTES

Pan de coca con tomate
Croqueta de rabo de toro
con tartar de gamba
Falso nigiri con atún rojo
y jamón ibérico
Ravioli de panceta maldonado y
anguila ahumada con crema idiazabal
Nuestro steak tartar con anguila
ahumada y helado de mostaza
Calamares a la andaluza con
mayonesa de soja y lima

STARTERS

'Coca' bread with tomato
Bull's tail croquettes
with prawn tartar
False nigiri with red tuna
and Iberian ham
Maldonado bacon and smoked eel
ravioli with idiazabal cream
Our steak tartare with smoked eel
and mustard ice cream
Battered squid 'a la andaluza' with a
soy and lime mayonnaise

PRINCIPAL

Txuleta de vaca de 8 años Black
Angus // Maduración en seco durante
más de 30 días
O... Suprema de rodaballo al horno
(+ 10€)
O... Pata de pulpo con
setas de temporada
(+ 5€)

MAIN COURSE

8-year-old cow Txuleta
Black Angus // Maturing in dry
for longer of 30 days
Or... Baked turbot supreme
(+ €10)
Or... Octopus leg with
seasonal mushrooms
(+ €5)

POSTRE (PARA COMPARTIR)

Torrija de brioche
con helado de vainilla
Tarta de queso

DESSERT (TO SHARE)

Our brioche 'torrija' (French
toast) with vanilla ice cream
Cheescake



57,50€

I.V.A. incluido
VAT included



Plato principal a elegir con antelación Main course to be chosen in advance

En caso de intolerancia o alergia a algún alimento, rogamos lo comuniquemos a nuestro personal
In case of intolerance or allergy to any ingredient, please notify to our staff