

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

CARABINERO A LA SAL
18,85€/U

XATONADA CON VENTRESCA DE ATÚN Y ROMESCU (CONTIENE FRUTOS SECOS)
17,50€

NUESTROS HUEVOS FRITOS:

HUEVOS FRITOS CON ANGULAS
55€

HUEVOS ROTOS CON CARABINERO Y KIMCHI
74€

ESPAGUETIS NEGROS CON ANGULAS
60€

ARROZ DE CIGALAS DOBLE XL CON REBOZUELOS, ROMERO Y PANCETA MALDONADO
(MÍN. 2 PERSONAS)
45€

CASA 1986
VARELA
Restaurante

Para picar frío

BOCADITO DEL CESAR
6,5€/U

OSTRA POGET N3 (NORMANDÍA) CON LECHE DE COCO, YUZU Y MARACUYÁ
6€/U

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

APERITIVO DE GAMBA CON KIMCHI Y YUZU
11€

PAN DE COCA CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA PICUAL
3,75€

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CON PARMESANO
15,5€

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

TARTAR DE CARABINEROS CON CEVICHE DE MANGO
29€

ENSALADA DE BURRATA DE PUGLIA CON TOMATE
DE TEMPORADA, ACEITE DE ALBAHACA Y JAMÓN IBÉRICO
(ELABORADO CON LECHE NO PASTEURIZADA)
18,50€

NUESTRO JAMÓN IBÉRICO
20€ / 29,50€

NUESTRO STEAK TARTAR CON ANGIUILA AHUMADA Y HELADO DE MOSTAZA
25,50€

TARTAR DE ATÚN ROJO CON GUACAMOLE Y MARACUYÁ
25,50€

TABLA DE QUESOS 150GR
(MAHÓN SEMI, PAYOYO, IDIAZÁBAL AHUMADO, CURADO DE OVEJA Y CABRALES)
(ELABORADO CON LECHE NO PASTEURIZADA)
16,95€

ENSALADA DE PATATA CON GAMBAS AL AJILLO
18,50€

CASA 1986
VARELA
Restaurante

Para picar caliente

SERRANITO DE WAGYU CON QUESO IDIAZABAL
22€

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
4,85€/U (MÍN. 2U)

NUESTRAS PATATAS BRAVAS
9,50€

CALAMARES A LA ANDALUZA CON MAYONESA DE SOJA Y LIMA
18,50€

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

ALMEJAS GALLEGAS CON CREMITA DE COLMENILLAS Y JAMÓN
36,50€

TORREZNOS DE SORIA CON CEVICHE DE MANGO Y MOJO VERDE
18,85€

NUESTROS CALLOS CON PULPO AHUMADO, OREJA, "CAP Y POTA" Y FIDEOS
18,95€

TACOS DE CODILLO DE CERDO A BAJA TEMPERATURA CON GUACAMOLE,
MOJO PICÓN VERDE Y MARACUYÁ
22,50€

GUISANTES A LA CARBONARA
29€

CASA 1986
VARELA
Restaurante

Principales del Prado

SANDWICH DE CARRILLERA CON QUESO COMTÉ,
CONFITURA DE ALBARICOQUE
22,50€

NUESTRO CANELÓN DE CARRILLERA CON CREMA GORGONZOLA
22,50€

SECRETO IBÉRICO CON SALSA HOISIN Y FIDEOS CHINOS
26,50€

SOLOMILLO DE VACA CON SUS SETAS Y CEBOLLITAS FRANCESAS
ACOMPAÑADAS DE UNA CREMA DE PARMESANO TRUFADO Y UNA
DEMI-GLACE CON SU JUGUITO
34€

RABO DE TORO CON PARMENTIER DE PATATA
34€

LOMO DE TXULETA DE VACA DE 8 AÑOS CON PIPARRAS IBARRA
POVEEDOR: MIGUEL VERGARA // 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
35€

SUPREMA DE RODABALLO CON ALMEJAS,
HUEVAS DE TRUCHA Y DONOSTIARRA COREANA
ACOMPANADA DE UNA CREMA DE APIONABO
36,50€

PATA DE PULPO CON SETAS DE TEMPORADA,
PARMENTIER CON MANTEQUILLA AHUMADA
Y PIMENTÓN DE LA VERA
31,50€

LUBINA CON GUISANTES DEL MARESME
37,85€

CASA 1986
VARELA
Restaurante

Nuestros arroces

LA PAELLITA DE MI AMIGO JORDI CON CIGALAS Y GAMBAS
28,50€

ARROZ DE CALAMARES CON BUTIFARRA DEL PEROL Y "ALLIOLI"
28,50€

ARROZ NEGRO CON VIEIRAS
29€

ARROZ DE ANGUILA AHUMADA CON COLMENILLAS
29,50€

ARROZ DE CARABINEROS CALDOSO O SECO
44€

ARROZ DE RODABALLO CON ALMEJAS GALLEGAS
39,85€

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€

ESPUMA DE MACALLAN CON VAINILLA Y AVELLANA
12€

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

PIMIENTOS DEL PADRÓN
9,50€

NUESTRAS PATATAS BRAVAS
9,50€

TACOS DE GUACAMOLE CON MARACUYÁ Y MOJO VERDE
18,50€

NUESTRA BURRATA DE PUGLIA CON TARTAR DE TOMATE,
OLIVADA NEGRA Y ACEITE DE ALBAHACA
(ELABORADO CON LECHE NO PASTEURIZADA)
18,50€

CEVICHE DE MANGO CON SORBETE DE YUZU
17,50€

RISOTTO DE SETAS DE TEMPORADA
32€

ARROZ DE MONTAÑA
30€

SE RUEGA ESPECIFICAR AL CAMARERO - PLATO VEGETARIANO

CASA VARELA

VINOS BLANCOS FRESCOS Y DIRECTOS

LA CHARLA

Verdejo (D.O. Rueda)

25€

SHAYA

Verdejo sobre lías (Rueda) ECO

25€

FINCA MONTEPEDROSO ENOTECA

Verdejo

59,50€

LLÀGRIMES DE TARDOR

Garnatxa (D.O. Terra Alta)

25€

VOL D' ÀNIMA

Albariño y Chardonnay.
(D.O. Costers del Segre) ECO

25€

O LUAR DO SIL

Godello (D.O. Valdeorras)

30€

CRECIENTE

Albariño (D.O. Rías Baixas)

25€

A MAN

Treixadura, lado y otras

38,50€

CASA VARELA

VINOS BLANCOS CUERPO MEDIO

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 BOSCO

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€

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)

25€

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€

RAÚL PÉREZ

Vizcaína de Vinos "La del Vivo":

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

31€

CASA VARELA

VINOS BLANCOS CON CARÁCTER

SAN LEÓN CLÁSICA

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

25€

MASIA CARRERAS BLANC

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

36€

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)

48€

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)

48€

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)

65€

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€

RAÚL PÉREZ, SKETCH

Albariño criado en roble francés.

(D.O. Rías Baixas)

75€

VALTUILLE "EL VAL"

Godello de Paraje.

Criado en roble francés.

(D.O. Bierzo)

69,50€

CASA VARELA

VINOS BLANCOS CON CARÁCTER

O CHAO

Godello
(D.O.Valdeorras)
135€

PEDROUZOS

Godello
(D.O.Valdeorras)
155€

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

ENRIQUE MENDOZA

Monastrell (D.O. Alicante)
26,50€

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

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)

39,85€

GRAMONA IMPERIAL

Xarel·lo. (D.O. Cava)

36,50€

GRAMONA III LUSTROS

Macabeu y Xarel·lo. (D.O. Cava)

58,85€

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€

MOËT & CHANDON ROSÉ

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

98€

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)

106€

TAITTINGER CHAMPAGNE

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

81,5€

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€

LOUIS ROEDERER COLLECTION

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

97€

CASA VARELA

VINOS TINTOS CON CARÁCTER ATLÁNTICO

LOSADA

Mencía (D.O.Bierzo)

26€

ULTREIA MENCÍA

(Bierzo)

29€

VIZCAÍNA DE VINOS "EL RAPOLAO"

(Bierzo)

42€

AS COVAS

Pinot Noir (Galicia)

59,90€

VALDECAÑADA

Viñedos en montaña (Bierzo)

73,50€

"EL CERRO", DE VALDECAÑADA

Viñedos en montaña (Bierzo)

185€

VIÁRIZ

Viñas en altura (Bierzo)

220€

LA MURIA

Viñas en altura (Bierzo)

600€

CASTRO CANDAZ

A Boca do Demo

(Ribeira Sacra)

57€

PSI 2022

Tempranillo

(D.O. Ribera de Duero)

59,50€

EL PECADO

(Ribeira Sacra)

72€

LA PENITENCIA

(Ribeira Sacra)

72€

EL MORISCO

Garnacha de montaña (Gredos-Ávila)

72€

PIEDRA CACHADA

Garnacha (Gredos-Ávila)

165€

CASA VARELA

VINOS TINTOS CON CARÁCTER MEDITERRÁNEO

ACÚSTIC

Cariñena y Garnacha (D.O. Montsant)

25€

FURVUS

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

36€

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€

EMBRUIX DE VALL LLACH

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

44€

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)

395€

MASIA CARRERAS

Cariñena (D.O. Empordà)

37€

FAMILIA TORRES MAS LA PLANA

Cabernet Sauvignon (D.O. Penedés)

125€

ENNAK

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

25€

LA DAMA

Garnacha (Navarra)

57,90€

TABUCA

Garnacha (D.O. Campo de Borja)

45€

MUSEUM

Tinta del País (D.O. Cigales)

26€

MURUVE

Tinta de Toro (D.O. Toro)

25€

PINTIA

Tinta de Toro (D.O. Toro)

106€

ENRIQUE MENDOZA

Pinot Noir (D.O. Alicante)

28,50€

CASA VARELA

VINOS TINTOS CON CARÁCTER MEDITERRÁNEO

TABERNER

Syrah (V.T. Cádiz)

42€

CAMAROLOS

Cabernet Sauvignon
(D.O. Sierras de Málaga)

33,50€

CLIO

Monastrell y Cabernet Sauvignon
(D.O. Jumilla)

56,50€

EL NIDO

Cabernet Sauvignon y Monastrell
(D.O. Jumilla)

195€

VIÑA POMAL 106 BARRICAS

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

35,5€

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€

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)

120€

CASTILLO DE YGAY

GRAN RESERVA ESPECIAL

Tempranillo (D.O.C. Rioja)

385€

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)

1.650€

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)

42,50€

CARMELO RODERO RAZA RESERVA

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

70€

CASA VARELA

VINOS TINTOS CON CARÁCTER MEDITERRÁNEO

MATARROMERA

Tinta del País (D.O. Ribera de Duero)

98€

MATARROMERA ESENCIA

Tinta del País (D.O. Ribera de Duero)

235€

CARMELO RODERO TSM

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

109€

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)

130€

VEGA SICÍLIA ALIÓN

Tempranillo (D.O. Ribera de Duero)

155€

VEGA SICÍLIA VALBUENA 5º

Tempranillo (D.O. Ribera de Duero)

255€

VEGA SICÍLIA ÚNICO 2014

Tempranillo (D.O. Ribera de Duero)

610€

VEGA SICÍLIA ÚNICO 2015

Tempranillo (D.O. Ribera de Duero)

650€

VOLNAY - LES SANTENOTS

Pinot Noir (A.O.C. Bourgogne)

155€

LOUIS LATOUR CHAMBOLLE-MUSIGNY

Pinot Noir (A.O.C. Bourgogne)

175€

CHÂTEAU MUSAR

Cinsault, Cariñena y Cabernet Sauvignon (Ghazir-Líbano)

92,50€

CHÂTEAU MARGAUX 2018

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot (D.O. Bourgogne)

1.250€

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)

25€

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

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

SCARLET SHRIMP IN SALT
€18.85/PC

"XATONADA" WITH TUNA BELLY AND ROMESCO SAUCE (CONTAINS NUTS)
€17.50

OUR FRIED EGGS:

FRIED EGGS WITH BABY EELS
€55

SMASHED FRIED EGGS WITH SCARLET SHRIMP AND KIMCHI
€74

BLACK SPAGHETTI WITH BABY EELS
€60

DOUBLE XL PRAWN RICE WITH CHANTERELLES, ROSEMARY AND MALDONADO BACON
(2 PERSON MINIMUM)
€45

CASA 1986
VARELA
Restaurante

Cold starters

CESAR'S BITE
€6.5/PC

POGET OYSTER N3 (NORMANDY) WITH COCONUT MILK, YUZU AND PASSION FRUIT
€6/PC

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

SHRIMP APPETIZER WITH KIMCHI AND YUZU
€11

'COCA' BREAD WITH TOMATO AND PICUAL OLIVE OIL
€3.75

CANTABRIAN ANCHOVIES WITH PARMESAN
€15.50

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

SCARLET SHRIMP TARTARE WITH MANGO CEVICHE
€29

PUGLIAN BURRATA SALAD
WITH SEASONAL TOMATO, BASIL OIL AND IBERIAN HAM
(MADE WITH UNPASTEURIZED MILK)
€18.50

OUR JAMÓN IBÉRICO
€20 / €29,50

OUR STEAK TARTARE WITH SMOKED EEL AND MUSTARD ICE CREAM
€25.50

RED TUNA TARTAR WITH GUACAMOLE AND PASSION FRUIT
€25.50

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

POTATO SALAD WITH GARLIC PRAWNS
€18.50

CASA 1986
VARELA
Restaurante

Hot starters

WAGYU 'SERRANTO' WITH IDIAZABAL CHEESE
€22

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"
€4.85/PC (MIN. 2PC)

OUR 'PATATAS BRAVAS' (FRIED POTATOES IN SPICY SAUCE)
€9.50

BATTERED SQUID 'A LA ANDALUZA' WITH A SOY AND LIME MAYONNAISE
€18.50

MALDONADO BACON AND SMOKED EEL RAVIOLI WITH IDIAZABAL CREAM
€18.50

GALICIAN CLAMS WITH CREAMY OF MOREL MUSHROOMS AND HAM
€36,50

'TORREZNOS DE SORIA' WITH MANGO CEVICHE AND GREEN MOJO
€18.85

OUR TRIPE WITH SMOKED OCTOPUS, EAR, "CAP Y POTA" AND NOODLES
€18.95

TACOS OF PULLED PORK WITH GUACAMOLE, GREEN MOJO SAUCE AND PASSION FRUIT
€22,50

PEAS CARBONARA
€29

CASA 1986
VARELA
Restaurante

Field products

BEEF CHEEK SANDWICH WITH COMTÉ CHEESE, APRICOT JAM
€22.50

OUR CHEEK CANNELLONI WITH GORGONZOLA CREAM
€22.50

IBERIAN PORK 'SECRETO' WITH HOISIN AND NOODLES
€26.50

COW SIRLOIN WITH MUSHROOMS AND FRENCH ONIONS,
TRUFFLED PARMESAN CREAM AND
A DEMI-GLACE WITH OUR JUICE
€34

OXTAIL WITH POTATO PARMENTIER
€34

8-YEAR-OLD COW TXULETA LOIN WITH IBARRA PIPARAS
SUPPLIER: MIGUEL VERGARA // 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
€35

TURBOT SUPREME WITH CLAMS,
TROUT ROE AND KOREAN DONOSTIARRA
SERVED WITH A CREAM OF CELERIAC
€36,50

OCTOPUS LEG WITH SEASONAL MUSHROOMS,
PARMENTIER WITH SMOKED BUTTER
AND "DE LA VERA" PAPRIKA
31.50€

SEA BASS WITH PEAS FROM MARESME
€37.85

CASA *1986*
VARELA
Restaurante

Our rice dishes

MY FRIEND JORDI'S PAELLA, WITH LANGOUSTINES AND SHRIMP
€28.50

CALAMARI RICE WITH BOTIFARRA DEL PEROL PORK SAUSAGE
AND 'ALLIOLI' (GARLIC MAYONNAISE)
€28.50

BLACK RICE WITH SCALLOPS
€29

SMOKED EEL RICE WITH CHANTERELLE
€29.50

SCARLET SHRIMP RICE, IN BROTH OR DRY
€44

TURBOT RICE WITH GALICIAN CLAMS
€39.85

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

MACALLAN MOUSSE WITH VANILLA AND HAZELNUT
€12

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

PADRON PEPPERS
€9.50

OUR 'PATATAS BRAVAS' (FRIED POTATOES IN SPICY SAUCE)
€9.50

GUACAMOLE TACOS WITH PASSION FRUIT AND GREEN MOJO
€18.50

OUR PUGLIAN BURRATA WITH TOMATO TARTAR,
BLACK OLIVE AND BASIL OIL
(MADE WITH UNPASTEURIZED MILK)
€18.50

MANGO CEVICHE WITH YUZU SORBET
€17

SEASONAL MUSHROOMS RISOTTO
€32

MOUNTAIN RICE
€30

PLEASE SPECIFY TO THE WAITER - VEGETARIAN PLATE

CASA *1986*
VARELA
Restaurante

THANK YOU!

(MAKE YOURSELF AT HOME)

MENÚ

CASA VARELA CLASSIC

2026

ENTRANTES FRÍOS

Pan de coca con tomate
Nuestro Jamón ibérico
Tartar de atún rojo con guacamole
y fruta de la pasión
Ensalada de temporada

COLD STARTERS

'Coca' bread with tomato
Our Iberian ham
Red tuna tartare with guacamole
and passion fruit
Seasonal salad

ENTRANTES CALIENTES

Calamares a la andaluza con
mayonesa de soja y lima
Arroz seco con cigalas y gambas

HOT STARTERS

Battered squid 'a la andaluza' with a
soy and lime mayonnaise
Dry 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
Cheesecake



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 comunique a nuestro personal
In case of intolerance or allergy to any ingredient, please notify to our staff

MENÚ NOCHE

CASA VARELA

 2026 

ENTRANTES

Pan de coca con tomate
Panipuri indio relleno de
guacamole y sardina auhmada
Navajas gallegas con "Allioli"
de kimchi gratinado
Nuestro Jamón ibérico
Tartar de atún rojo con guacamole
y fruta de la pasión
Ensalada de temporada
Tacos de codillo de cerdo a baja
temperatura con guacamole, mojo
picón verde y maracuyá

STARTERS

'Coca' bread with tomato
Indian panipuri stuffed with
guacamole and sardine auhmada
Galician razor clams with
gratin kimchi "Allioli"
Our Iberian ham
Red tuna tartare with guacamole
and passion fruit
Seasonal salad
Tacos of pulled pork with
guacamole, green mojo sauce and
passion fruit

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
(+ 10€)

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
(+ €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
Cheesecake



65€

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 comunique a nuestro personal
In case of intolerance or allergy to any ingredient, please notify to our staff

MENÚ EMPRESAS

CASA VARELA EXCELLENCE

 2026 

ENTRANTES

Pan de coca con tomate
Falso nigiri de jamón
Panipuri indio relleno de guacamole
y sardina auhmada
Nuestras croquetas de la mama
Navajas gallegas con "Allioli"
de kimchi gratinado
Calamares a la andaluza con mayonesa
de soja y lima
Ensalada de temporada
Tacos de codillo de cerdo a baja temperatura con
guacamole, mojo picón verde y maracuyá

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"
Battered squid 'a la andaluza' with a soy
and lime mayonnaise
Seasonal salad
Tacos of pulled pork with guacamole,
green mojo sauce and passion fruit

PRINCIPAL (A elegir)

Sandwich de carrillera con queso comté
y confitura de albaricoque
Nuestro canelón de carrillera con
crema gorgonzola
Fricandó de ternera con castañas y trufa (+ 13€)
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
demiglace (+ 10€)
Pescado del día (+ 6€)

MAIN COURSE (your choice)

Beef cheek sandwich with comté cheese
and apricot jam
Our cheek cannelloni with
gorgonzola cream
Veal "Fricandó" with chestnuts and truffle (+ €13)
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 (+ €10)
Fish of the day (+ €6)

POSTRE

Torrija de brioche con helado de vainilla
Tarta de queso

DESSERT

Our brioche 'torrija' with vanilla ice cream
Cheesecake

SUPLEMENTO DE TRUFA
MELANOSPORUM: 10€



65€

I.V.A. incluido
VAT included



MELANOSPORUM TRUFFLE
SUPPLEMENT: €10

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

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

MENÚ

CASA VARELA BUSINESS

 2026 

ENTRANTES

Pan de coca con tomate
Nuestras croquetas de la mama
Falso nigiri con atún rojo
y jamón ibérico
Ensalada de temporada
Huevos fritos con panceta y trufa
Calamares a la andaluza con
mayonesa de soja y lima

STARTERS

'Coca' bread with tomato
Mama's homemade croquettes
False nigiri with red tuna
and Iberian ham
Seasonal salad
Fried eggs with pancetta and truffle
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
(+ 10€)

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
(+ €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
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 comunique a nuestro personal
In case of intolerance or allergy to any ingredient, please notify to our staff