BIENVENIDO A:

CASA VARELA 1986
Restaurante

MWC™
GSMA

Del DÍA (FUERA CARTA)

CARTA

VINOS

////// ENGLISH & CHINESE VERSION //////

Daily SPECIALS (OFF-MENU)

MENU

WINES

菜单

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 dia

VARELITA - SNACK
CROISSANT CON MANTEQUILLA AHUMADA Y CAVIAR AMUR
12€/U

CROQUETA DE POLLO A LA CATALANA CON PARMESANO Y TRUFA
6,50€/U

CARABINERO A LA SAL
21,50€/U

ALCACHOFAS CON APIONABO Y TRUFA
35€

NUESTROS HUEVOS FRITOS:

HUEVOS FRITOS CON ANGULAS
60€

HUEVOS FRITOS CON PANCETA Y TRUFA
39,50€

HUEVOS ROTOS CON CARABINERO Y KIMCHI
74€

ESPAGUETIS NEGROS CON ANGULAS
65€

ARROZ CALDOSAO DE BOGABANTE AZUL (MÍN. 2 PERSONAS)
50€

ARROZ DE CIGALAS DOBLE XL CON REBOZUELOS, ROMERO Y PANCETA MALDONADO
(MÍN. 2 PERSONAS)
48€

SUPLEMENTO DE TRUFA MELANOSPORUM: 10€

PRECIOS CON I.V.A. INCLUIDO

CASA 1986
VARELA
Restaurante

Para picar frio

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

PANIPURI INDIO RELLENO DE GUACAMOLE Y SARDINA AUHMADA
3,75€/U (MÍN. 2U)

APERITIVO DE GAMBA CON KIMCHI Y YUZU
12,5€

PAN DE COCA CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA PICUAL
3,55€

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CON PARMESANO
14€

FALSO NIGIRI CON ATÚN ROJO Y JAMÓN IBÉRICO (4U)
18€

TARTAR DE CARABINEROS CON CEVICHE DE MANGO
29,50€

ENSALADA DE BURRATA DE PUGLIA CON TOMATE
DE TEMPORADA, ACEITE DE ALBAHACA Y JAMÓN IBÉRICO
(ELABORADO CON LECHE NO PASTEURIZADA)
19,50€

NUESTRO JAMÓN IBÉRICO
20€ / 30€

NUESTRO STEAK TARTAR CON ANGUILA AHUMADA Y HELADO DE MOSTAZA
28€

TARTAR DE ATÚN ROJO CON GUACAMOLE Y MARACUYÁ
28€

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

CASA 1986
VARELA
Restaurante

Para picar caliente

SERRANITO DE WAGYU CON QUESO IDIAZABAL
24€

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

NAVAJAS GALLEGAS CON "ALLIOLI" DE KIMCHI GRATINADO
5€/U (MÍN. 2U)

NUESTRAS PATATAS BRAVAS
12€

CALAMARES A LA ANDALUZA CON MAYONESA DE SOJA Y LIMA
19€

RAVIOLI DE PANCETA MALDONADO Y
ANGUILA AHUMADA CON CREMA IDIAZABAL
20€

ALMEJAS GALLEGAS CON CREMITA DE COLMENILLAS Y JAMÓN
39€

TORREZNOS DE SORIA CON CEVICHE DE MANGO Y MOJO VERDE
20€

NUESTROS CALLOS CON PULPO AHUMADO, OREJA, "CAP Y POTA" Y FIDEOS
18,50€

TACOS DE CODILLO DE CERDO A BAJA TEMPERATURA CON GUACAMOLE,
MOJO PICÓN VERDE Y MARACUYÁ
25€

GUISANTES A LA CARBONARA CON TRUFA
38€

CASA 1986
VARELA
Restaurante

Principales del Prado

SANDWICH DE CARRILLERA CON QUESO COMTÉ,
CONFITURA DE ALBARICOQUE Y TRUFA
30€

NUESTRO CANELÓN DE CARRILLERA CON CREMA GORGONZOLA
25€

SECRETO IBÉRICO CON SALSA HOISIN Y FIDEOS CHINOS
30€

SOLOMILLO DE VACA CON SUS SETAS Y CEBOLLITAS FRANCESAS
ACOMPAÑADAS DE UNA CREMA DE PARMESANO TRUFADO Y UNA
DEMI-GLACE CON SU JUGUITO
38€

FRICANDÓ DE TERNERA CON CASTAÑAS Y TRUFA
44€

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
39€

SUPREMA DE RODABALLO CON ALMEJAS,
HUEVAS DE TRUCHA Y DONOSTIARRA COREANA
ACOMPAÑADA DE UNA CREMA DE APIONABO
38€

PATA DE PULPO CON SETAS DE TEMPORADA,
PARMENTIER CON MANTEQUILLA AHUMADA
Y PIMENTÓN DE LA VERA
35€

LUBINA CON GUISANTES DEL MARESME
39€

CASA 1986
VARELA
Restaurante

Nuestros arroces

LA PAELLITA DE MI AMIGO JORDI CON CIGALAS Y GAMBAS
30€

ARROZ DE CALAMARES CON BUTIFARRA DEL PEROL Y "ALLIOLI"
30€

ARROZ NEGRO CON VIEIRAS
31€

ARROZ DE ANGUILA AHUMADA CON COLMENILLAS
31€

ARROZ DE CARABINEROS CALDOSO O SECO
48€

ARROZ DE RODABALLO CON ALMEJAS GALLEGAS
40€

ARROZ DE LOMO BAJO DE BLACK ANGUS CON SHIITAKE, MIRIN Y SAKE
45€

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
11€

ESPUMA DE MACALLAN CON VAINILLA Y AVELLANA
14€

CASA 1986
VARELA
Restaurante

Los Vegetarianos

PANIPURI RELLENO DE GUACAMOLE Y MOJO VERDE
3,75€/U (MÍN. 2U)

PIMIENTOS DEL PADRÓN
12€

NUESTRAS PATATAS BRAVAS
12€

TACOS DE GUACAMOLE CON MARACUYÁ Y MOJO VERDE
23€

NUESTRA BURRATA DE PUGLIA CON TARTAR DE TOMATE,
OLIVADA NEGRA Y ACEITE DE ALBAHACA
(ELABORADO CON LECHE NO PASTEURIZADA)
19€

CEVICHE DE MANGO CON SORBETE DE YUZU
18€

RISOTTO DE SETAS DE TEMPORADA
42€

ARROZ DE MONTAÑA CON TRUFA
38€

ALCACHOFAS CON CREMA DE APIONABO Y TRUFA
35€

SE RUEGA ESPECIFICAR AL CAMARERO - PLATO VEGETARIANO

CASA VARELA

VINOS BLANCOS FRESCOS Y DIRECTOS

LA CHARLA
Verdejo (D.O. Rueda)
22€

SHAYA
Verdejo sobre lías (Rueda) ECO
25€

FINCA MONTEPEDROSO ENOTECA
Verdejo
59,50€

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)
30€

CRECIENTE
Albariño (D.O. Rías Baixas)
23,50€

SEMPREVIVA
(D.O. Penedés) ECO
26€

A MAN
Treixadura, lado y otras
38,50€

CASA VARELA

VINOS BLANCOS CUERPO MEDIO

SINCRONIA BLANC
Premsal 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€

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€

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€

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€

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

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€

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€

PRECIOS CON I.V.A. INCLUIDO

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
Finca El Curvado (Ribeira Sacra)
33,50€

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€

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

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€

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€

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€

ÁLVARO PALACIOS L'ERMITA
Garnacha y Cariñena
(Gran Vinya Classificada Priorat)
1.490€

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)
23€

LA DAMA
Garnacha (Navarra)
57,90€

TABUCA
Garnacha (D.O. Campo de Borja)
45€

TRASLANZAS
Tinta Fina (D.O. Cigales)
30,50€

MUSEUM
Tinta del País (D.O. Cigales)
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)
43€

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€

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)
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€

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
Tempranilo (D.O.C. Rioja)
120X€

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€

FLOR DE PINGUS
Tinta Fina (D.O. Ribera de Duero)
325€

PINGUS
Tinta Fina (D.O. Ribera de Duero)
1.650€

EMINA RESERVA
Tempranillo (D.O. Ribera de Duero)
39,50€

DEHESA DE LOS CANÓNIGOS
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€

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

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)
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, MuscatBl
(Tokaji-Hungría)
55€

CASA 1986
VARELA
Restaurante

¡GRACIAS!

(ESTA ES TU CASA)

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.**

CASA 1986
VARELA
Restaurante

Daily specials

VARELITA - SNACK
CROISSANT WITH SMOKED BUTTER AND AMUR CAVIAR
€12/PC

CATALAN-STYLE CHICKEN CROQUETTE WITH PARMESAN AND TRUFFLE
€6.50/PC

SCARLET SHRIMP IN SALT
€21.50/PC

ARTICHOKES WITH CELERIAC AND TRUFFLE
€35

OUR FRIED EGGS:

FRIED EGGS WITH BABY EELS
€60

FRIED EGGS WITH PANCETTA AND TRUFFLE
€39.50

SMASHED FRIED EGGS WITH SCARLET SHRIMP AND KIMCHI
€74

BLACK SPAGHETTI WITH BABY EELS
€65

ARROZ CALDOSAO DE BOGABANTE AZUL (2 PERSON MINIMUM)
€50

DOUBLE XL PRAWN RICE WITH CHANTERELLES, ROSEMARY AND MALDONADO BACON
(2 PERSON MINIMUM)
€48

MELANOSPORUM TRUFFLE SUPPLEMENT: €10

CASA 1986
VARELA
Restaurante

Cold starters

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

INDIAN PANIPURI STUFFED WITH GUACAMOLE AND SARDINE AUHMADA
€3.75/PC (MIN. 2PC)

SHRIMP APPETIZER WITH KIMCHI AND YUZU
€12.5

'COCA' BREAD WITH TOMATO AND PICUAL OLIVE OIL
€3.55

CANTABRIAN ANCHOVIES WITH PARMESAN
€14

FALSE NIGIRI WITH RED TUNA AND IBERIAN HAM (4 PCS)
€18

SCARLET SHRIMP TARTARE WITH MANGO CEVICHE
€29.50

PUGLIAN BURRATA SALAD
WITH SEASONAL TOMATO, BASIL OIL AND IBERIAN HAM
(MADE WITH UNPASTEURIZED MILK)
€19.50

OUR JAMÓN IBÉRICO
€20 / €30

OUR STEAK TARTARE WITH SMOKED EEL AND MUSTARD ICE CREAM
€28

RED TUNA TARTAR WITH GUACAMOLE AND PASSION FRUIT
€28

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

CASA 1986
VARELA
Restaurante

Hot starters

WAGYU 'SERRANITO' WITH IDIAZABAL CHEESE
€24

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

GALICIAN RAZOR CLAMS WITH GRATIN KIMCHI "ALLIOLI"
€5/PC (MIN. 2PC)

OUR 'PATATAS BRAVAS' (FRIED POTATOES IN SPICY SAUCE)
€12

BATTERED SQUID 'A LA ANDALUZA' WITH A SOY AND LIME MAYONNAISE
€19

MALDONADO BACON AND SMOKED EEL RAVIOLI WITH IDIAZABAL CREAM
€20

GALICIAN CLAMS WITH CREAMY OF MOREL MUSHROOMS AND HAM
€39

'TORREZNOS DE SORIA' WITH MANGO CEVICHE AND GREEN MOJO
€20

OUR TRIPE WITH SMOKED OCTOPUS, EAR, "CAP Y POTA" AND NOODLES
€18.50

TACOS OF PULLED PORK WITH GUACAMOLE, GREEN MOJO SAUCE AND PASSION FRUIT
€25

PEAS CARBONARA WITH TRUFFLE
€38

CASA 1986
VARELA
Restaurante

Field products

BEEF CHEEK SANDWICH WITH COMTÉ CHEESE,
APRICOT JAM AND TRUFFLE
€30

OUR CHEEK CANNELLONI WITH GORGONZOLA CREAM
€25

IBERIAN PORK 'SECRETO' WITH HOISIN AND NOODLES
€30

COW SIRLOIN WITH MUSHROOMS AND FRENCH ONIONS,
TRUFFLED PARMESAN CREAM AND
A DEMI-GLACE WITH OUR JUICE
€38

VEAL "FRICANDÓ" WITH CHESTNUTS AND TRUFFLE
€44

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
€39

TURBOT SUPREME WITH CLAMS,
TROUT ROE AND KOREAN DONOSTIARRA
SERVED WITH A CREAM OF CELERIAC
€38

OCTOPUS LEG WITH SEASONAL MUSHROOMS,
PARMENTIER WITH SMOKED BUTTER
AND "DE LA VERA" PAPRIKA
35€

SEA BASS WITH PEAS FROM MARESME
€39

CASA 1986
VARELA
Restaurante

Our rice dishes

MY FRIEND JORDI'S PAELLA, WITH LANGOUSTINES AND SHRIMP
€30

CALAMARI RICE WITH BOTIFARRA DEL PEROL PORK SAUSAGE
AND 'ALLIOLI' (GARLIC MAYONNAISE)
€30

BLACK RICE WITH SCALLOPS
€31

SMOKED EEL RICE WITH CHANTERELLE
€31

SCARLET SHRIMP RICE, IN BROTH OR DRY
€48

TURBOT RICE WITH GALICIAN CLAMS
€40

BLACK ANGUS LOW LOIN RICE WITH SHIITAKE, MIRIN AND SAKE
€45

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
€11

MACALLAN MOUSSE WITH VANILLA AND HAZELNUT
€14

CASA 1986
VARELA
Restaurante

The Vegetarians

PANIPURI FILLED WITH GUACAMOLE AND GREEN MOJO
€3.75/PC (MIN. 2PC)

PADRON PEPPERS
€12

OUR 'PATATAS BRAVAS' (FRIED POTATOES IN SPICY SAUCE)
€12

GUACAMOLE TACOS WITH PASSION FRUIT AND GREEN MOJO
23€

OUR PUGLIAN BURRATA WITH TOMATO TARTAR,
BLACK OLIVE AND BASIL OIL
(MADE WITH UNPASTEURIZED MILK)
€19

MANGO CEVICHE WITH YUZU SORBET
€18

SEASONAL MUSHROOMS RISOTTO
€42

MOUNTAIN RICE WITH TRUFFLE
€38

ARTICHOKES WITH CELERIAC AND TRUFFLE CREAM
€35

PLEASE SPECIFY TO THE WAITER - VEGETARIAN PLATE

ALL PRICES INCLUDE VAT

CASA 1986
VARELA
Restaurante

每日特惠

Varelita snack
瓦雷利塔 - 烟熏黄油与阿穆尔鲟鱼子酱可颂点心 €12/个

Catalan-style chicken croquette
加泰罗尼亚风味鸡肉可乐饼配帕尔玛干酪与松露€6.50/个

SCARLET SHRIMP IN SALT
盐焗红虾€21.50/个

Artichokes with celeriac and truffle
洋蓟配芹菜根与松露€35

我们的煎蛋：

Fried eggs with baby eels
煎蛋配小鳗鱼€60

Fried eggs with pancetta and truffle
培根松露煎蛋€39.50

Smashed FRIED eggs WITH SCARLET SHRIMP and kimchi
香煎碎蛋配鲜红虾仁泡菜€74

Black spaghetti with baby eels
黑墨鱼面配小鳗鱼
€65

ARROZ CALDOSAO DE BOGABANTE AZUL (2 PERSON MINIMUM)
蓝鳍金枪鱼浓汤饭（至少两人份）
€50

DOUBLE XL prawn rice with chanterelles, ROSEMARY AND MALDONADO BACON (2 PERSON MINIMUM)
双份超大虾饭配鸡油菌、迷迭香与马尔多纳多培根（至少两人份）
€48

黑松露⊠充⊠：10欧元

ALL PRICES INCLUDE VAT

CASA 1986
VARELA
Restaurante

冷盘

POGET OYSTER N3 (NORMANDY) WITH COCONUT MILK, YUZU AND PASSION FRUIT
波热牡蛎N3（诺曼底产）配椰奶、柚子与百香果 €6/只
€6/PC

INDIAN PANIPURI STUFFED WITH GUACAMOLE AND SARDINE AUHMADA
印度帕尼普里馅饼，内填牛油果酱与鲱鱼酱
€3.75/PC (mIn. 2PC)

SHRIMP APPETIZER WITH KIMCHI AND YUZU
泡菜柚子风味鲜虾开胃菜
€12.5

'Coca' bread with tomato and picual olive oil
番茄配皮夸尔橄榄油可可面包
€3.55

Cantabrian anchovies with parmesan
坎塔布里亚鲹鱼佐帕尔玛干酪
€14

False nigiri with red tuna and Iberian ham (4 pcs)
假握寿司配红金枪鱼与伊比利亚火腿（4片）
€18

Scarlet shrimp tartare with MANGO CEVICHE
猩红虾塔塔配芒果酸橘汁腌鱼
€29.50

Puglian burrata salad with seasonal tomato, basil oil and Iberian ham
(MADE with unpasteurized milk)
普利亚布瑞塔奶酪沙拉配时令番茄、罗勒油与伊比利亚火腿（采用未经巴氏杀菌的牛奶制作）
€19.50

OUR JAMÓN IBÉRICO
我们的伊比利亚火腿
€20 / €30

OUR Steak tartare WITH Smoked eel AND MUSTARD ice cream
我们的生牛肉鞑靼配烟熏鳗鱼与芥末冰淇淋
€28

RED TUNA TARTAR WITH GUACAMOLE AND PASSION FRUIT
红金枪鱼塔塔配鳄梨酱与百香果
€28

Cheese platter 150GR
(MAHÓN SEMI, PAYOYO, IDIAZÁBAL AHUMADO, CURADO DE OVEJA Y CABRALES)
(MADE with unpasteurized milk)
奶酪拼盘 150克（马洪半熟奶酪、帕约约奶酪、烟熏伊迪亚萨巴尔奶酪、羊奶熟成奶酪及卡布拉莱斯奶酪）（采用未经巴氏杀菌的牛奶制作）
€16.95

CASA 1986
VARELA
Restaurante

热辣开胃菜

Wagyu 'Serranito' with Idiazabal Cheese
和牛"塞拉尼托"配伊迪亚萨巴尔奶酪
€24

BULL'S TAIL CROQUETTES WITH PRAWN TARTAR
公牛尾炸丸子佐虾肉塔塔酱
€5.50/PC

Galician razor clams with gratin kimchi "AlLioli"
加利西亚刀蛤配辣酱焗烤"蒜泥蛋黄酱"
€5/PC (MIN. 2PC)

Our 'patatas bravas' (fried potatoes in spicy sauce)
我们的"辣味土豆块"（香辣酱汁炸土豆块）
€12

battered SQUID 'a la Andaluza' with a soy and lime mayonnaise
安达卢西亚风味鱿鱼块佐酱油青柠蛋黄酱
€19

MALDONADO BACON AND SMOKED EEL RAVIOLI WITH IDIAZABAL CREAM
马尔多纳多培根与烟熏鳗鱼意式饺配伊迪亚萨巴尔奶油酱
€20

GALICIAN CLAMS WITH CREAMY OF MOREL MUSHROOMS AND HAM
加利西亚蛤蜊佐牛肝菌奶油酱配火腿
€39

'TORREZNOS DE SORIA' WITH MANGO CEVICHE AND GREEN MOJO
索里亚炸猪排配芒果酸橘汁腌鱼与青酱
€20

Our Tripe with smoked octopus, EAR, "CAP Y POTA" and NOODLES
我们的牛肚配烟熏章鱼、牛耳、"CAP Y POTA"及面条
€18.50

Tacos of PULLED PORK with GUACAMOLE, green mojo sauce and passion fruit
叉烧肉塔可配鳄梨酱、绿莫霍酱与百香果
€25

Peas Carbonara with Truffle
松露碳烤豌豆意面
€38

ALL PRICES INCLUDE VAT

CASA 1986
VARELA
Restaurante

现场产品

BEEF cheek sandwich with comté cheese,
apricot JAM and TRUFFLE
牛肉颊肉三明治配康泰干酪、杏子果酱与松露
€30

Our cheek cannelloni with gorgonzola cream
我们的颊肉千层面佐戈贡佐拉奶酪酱
€25

Iberian pork 'secreto' with hoisin and NOODLES
伊比利亚猪肉秘制部位配海鲜酱与面条
€30

COW Sirloin with MUSHROOMS AND FRENCH ONIONS,
Truffled PARMESAN CREAM AND
A DEMI-GLACE WITH OUR JUICE
牛里脊配蘑菇与法式洋葱，松露帕玛森奶油酱佐半酱汁及原汁
€38

Veal "Fricandó" with Chestnuts and Truffle
栗子松露烩小牛肉
€44

8-year-old cow TXULETA loin WITH IBARRA PIPARAS
8岁牛TXULETA里脊配IBARRA胡椒酱
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

我们的米饭菜肴

My friend Jordi's PAELLA, with langoustines and shrimp
我朋友乔迪的西班牙海鲜饭，配龙虾和虾
€30

Calamari rice with Botifarra del Perol pork sausage
and 'ALLIOLI' (garlic mayonnaise)
墨鱼饭配佩罗尔式博蒂法拉猪肉香肠佐蒜香蛋黄酱
€30

Black rice WITH Scallops
黑米配扇贝
€31

Smoked eel rice with Chanterelle
烟熏鳗鱼饭配鸡油菌
€31

Scarlet shrimp rice, in broth or dry
红虾饭，汤煮或干炒
€48

Turbot rice with Galician clams
鲽鱼饭佐加利西亚蛤蜊
€40

BLACK ANGUS LOW LOIN RICE WITH Shiitake, MIRIN AND SAKE
黑安格斯牛里脊米饭配香菇、味醂与清酒
€45

至少2人

CASA 1986
VARELA
Restaurante

甜点

PASSION FRUIT FOAM and peach
WITH COCONUT AND YUZU sorbet
百香果泡沫配蜜桃佐椰子柚子雪葩
€9

tiramisu cheesecake
with hazelnut ICE CREAM
提拉米苏芝士蛋糕配榛子冰淇淋
€9.50

Our brioche 'torrija'
(French toast) with ice cream (according to the chef)
我们的奶油面包法式吐司配冰淇淋（主厨推荐）
€9

OUR CHOCOLATE BONSAI WITH hazelnut ice cream
我们的巧克力盆景配榛子冰淇淋
€11

Macallan Mousse with Vanilla and Hazelnut
麦卡伦香草榛子慕斯
€14

CASA 1986
VARELA
Restaurante

素食主义者

PANIPURI FILLED WITH GUACAMOLE AND GREEN MOJO
€3.75/PC (mIn. 2PC)
鳄梨酱与绿莫霍酱馅帕尼普里€3.75/个（最低2个起售）

Padron Peppers
帕德龙辣椒
€12

Our ‘patatas bravas’ (fried potatoes in spicy sauce)
我们的“辣味土豆块”（香辣酱汁炸土豆块）
€12

GUACAMOLE TACOS WITH PASSION FRUIT AND GREEN MOJO
牛油果莎莎酱塔可配百香果与青莫霍酱
23€

OUR PugliaN burrata with tomato TARTAR, BLACK OLIVE AND BASIL OIL
(MADE with unpasteurized milk)
我们的普利亚布瑞塔奶酪配番茄塔塔酱、黑橄榄与罗勒油（采用未经巴氏杀菌的牛奶制作）
€19

MANGO CEVICHE WITH YUZU SORBET
芒果酸橘汁腌鱼配柚子雪葩
€18

SEASONAL MUSHROOMS risotto
时令蘑菇烩饭
€42

Mountain Rice with Truffle
松露山米饭
€38

Artichokes with celeriac and truffle cream
洋蓟配芹菜根与松露奶油酱
€35

请告知服务员 - 素食餐盘

ALL PRICES INCLUDE VAT

CASA 1986
VARELA
Restaurante

THANK YOU!

(MAKE THIS HOUSE YOUR HOUSE)

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.**

MENÚ

MWC

PARA PICAR	STARTERS
Pan de coca con tomate	'Coca' bread with tomato
Navajas gallegas con "Allioli" de kimchi gratinado	Galician razor clams with gratin kimchi "Allioli"
Falso nigiri con atún rojo y jamón ibérico	False nigiri with "toro" tuna and Iberian ham
Croquetas de rabo de toro con tartar de gamba	Bull's tail croquettes with prawn tartar
Serranito de wagyu con queso idiazabal	Wagyu 'Serranito' with Idiazabal Cheese

ENTRANTES	STARTERS TO SHARE
Carabinero a la sal	Scarlet shrimp in salt
Alcachofas con apionabo y trufa	Artichokes with celeriac and truffle

PRINCIPAL	MAIN COURSE
Txuleta de vaca de 8 años Black Angus // Maduración en seco durante más de 30 días	8-year-old cow Txuleta Black Angus // Maturing in dry for longer of 30 days

POSTRE	DESSERT
Surtido de postres Casa Varela	Assortment of desserts Casa Varela
Especial reposteria sin gluten	Special gluten-free pastries

95€

I.V.A. incluido
VAT included

Bebidas no incluidas / Drinks not included
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

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.**

MENÚ

MWC

ENTRANTES FRÍOS	COLD STARTERS
Pan de coca con tomate	'Coca' bread with tomato
Nuestro Jamón ibérico	Our Iberian ham
Tartar de atún rojo con guacamole y fruta de la pasión	Red tuna tartare with guacamole and passion fruit
Varelita - snack croissant con mantequilla ahumada y caviar Amur	Varelita - snack croissant with smoked butter and Amur caviar
Bocadito de gamba, yuzu y kimchi	Shrimp, yuzu and kimchi 'Snack'
ENTRANTES CALIENTES	HOT STARTERS
Huevos fritos con panceta y trufa	Fried eggs with pancetta and truffle
Arroz seco de carabineros	Scarlet shrimp dry rice
PRINCIPAL	MAIN COURSE
Txuleta de vaca de 8 años Black Angus // Maduración en seco durante más de 30 días	8-year-old cow Txuleta Black Angus // Maturing in dry for longer of 30 days
POSTRE	DESSERT
Surtido de postres Casa Varela	Assortment of desserts Casa Varela
Especial reposteria sin gluten	Special gluten-free pastries

120€

I.V.A. incluido
VAT included

Bebidas no incluidas / Drinks not included
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

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.**