

CAFÉ

Varela

RESTAURANTE

Restaurante Café Varela
Menú Nochebuena 2017

PRIMEROS A ELEGIR.

- * Foie de oca.
- * Vieiras gratinadas al horno.
- * Pulpo con gulas.
- * Jamón ibérico y queso curado.
- * Croquetas de marisco.
- * Langostinos de Huelva.

SEGUNDOS A ELEGIR.

- * Solomillo de buey.
- * Entrecot de Novillo.
- * Confit de pato.
- * Lubina a la parrilla
- * Rape a la gallega.

POSTRE A ELEGIR.

- * Coulant de chocolate belga con helado
- * Tarta de Tiramisú.
- * Torrija caramelizada con helado de vainilla.
- * Turrón de Navidad.

BODEGA:

Vino Tinto Rioja Sierra Cantabria Selección y blanco Albariño Porta da Bahía.

Agua Mineral, cervezas

Café y copa de cava.

Precio: 80 + 10 % € Iva no incluido por persona / Tenemos menú de niños

CAFÉ

Varela

RESTAURANTE

Restaurante Café Varela
Menú Christmas Eve 2017

First Course to choose

- * Goose p[^]te with raspberry served in earthenware
- * Grilled scallop with Albari[~]o
 - * Octopus with gulas
 - * Iberian ham and cheese
 - * Homemade croquettes
 - * Prawns from Huelva

Second Course to choose

- * Beef fillet
- * Grilled veal rib-eye
- * Duck confit
- * Grilled Seabass
- * Monkfish to Galicia style

Dessert to choose

- * Belgian chocolate coulant with vainilla ice-cream
 - * Tiramisu
- * Vainilla ice – cream with caramelized French toast
 - * Christmas Nougat

Wine :

Red wine Rioja Sierra Cantabria Selecci[~]n and White Albari[~]o
Porta da Bahia

Mineral Water , beers

Coffee and glass of cava

Rate : 80 € + 10 % tax not included per person/Children's menu