

**CAFÉ**

*Varela*

**RESTAURANTE**

Restaurante Café Varela  
Menú Nochebuena 2018

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: 90 + 10 % € Iva no incluido por persona / Tenemos menú de niños

**CAFÉ**

*Varela*

**RESTAURANTE**

Restaurante Café Varela  
Menú Christmas Eve 2018

*First Course to choose*

- \* Goose p<sup>^</sup>te with raspberry served in earthenware
- \* Grilled scallop with Albari<sup>~</sup>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 Selecci3n and White Albari<sup>~</sup>o  
Porta da Bahia

Mineral Water , beers

Coffee and glass of cava

Rate : 90 € + 10 % tax not included per person/Children's menu