

BIENVENIDO A
WELCOME TO

CASA *1986*
VARELA
Restaurante 40
años

CARTA / MENU

PREGUNTA POR NUESTROS PLATOS VEGETARIANOS /
ASK ABOUT OUR VEGETARIAN DISHES

CASA VARELA 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€

Espaguetis negros con espardeñas

52,50€

Arroz de cigalas doble XL

con rebozuelos, romero y panceta maldonado (mín. 2 personas)
45€

Cecina de wagyu (Juan Manuel) con stracciatella ahumada

30€

Ensalada de patata con gambas al ajillo

18,50€

Rabo de toro con perrechicos

36€

Rigatoni con caviar (30gr) y setas de temporada

55€

NUESTROS HUEVOS FRITOS:

Huevos fritos con espardeñas y panceta maldonado

52,50€

Huevos rotos con carabinero y kimchi

74€

CASA VARELA

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 (4u)

con atún rojo y jamón ibérico

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 anguila 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€

CASA VARELA

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€

**Raviolis 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€

CASA VARELA

PRINCIPALES DEL PRADO

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-glacé con su juguito
34€

**Lomo de txuleta de vaca
de 8 años** con piparras ibarra
Proveedor: 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 exquisito.
11€/100gr

CASA VARELA

PRODUCTOS DEL MAR

Rigatoni con vieiras y
espuma de carbonara
35€

Suprema de rodaballo
con almejas, huevas de
trucha y donostiarra coreana
acompañada 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 salvaje
(según el chef)
38,85€

CASA VARELA

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 VARELA

POSTRES

Espuma de maracuyá y melocotón con sorbete 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 VARELA

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
175€

**Risotto de setas de
temporada**
32€

Arroz de montaña
con verduras
30€

SE RUEGA ESPECIFICAR AL CAMARERO - PLATO VEGETARIANO

CASA VARELA

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

Black spaghetti with sea cucumber

€52.50

Double XL prawn rice

with chanterelles, rosemary and maldonado bacon (2 person min.)
€45

Wagyu jerky (Juan Manuel) with smoked stracciatella

€30

Potato salad with garlic prawns

€18.50

Oxtail with wild mushrooms

€36

Rigatoni with caviar (30g) and seasonal mushrooms

€55

OUR FRIED EGGS:

Fried eggs with sea cucumber and maldonado bacon

€52.50

Smashed fried eggs with scarlet shrimp and kimchi

€74

CASA VARELA

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 (4 pcs) with
red tuna and iberian ham

€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

CASA VARELA

HOT STARTERS

Wagyu 'serranito'

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

CASA VARELA

FIELD PRODUCTS

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

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 VARELA

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

Wild bass
(according to the chef)
€38.85

CASA VARELA

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 VARELA

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 VARELA

THE VEGETARIANS

Panipuri filled with
guacamole and green mojo
€3.50/pc (min. 2pc)

Cesar's bite
(vegetarian)
€6.5/pc

'Padrón' 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
with vegetables
€30

PLEASE SPECIFY TO THE WAITER - VEGETARIAN PLATE

40
años

¡GRACIAS!

(ESTA ES TU CASA)

THANK YOU!

(MAKE YOURSELF AT HOME)

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.

DISEÑO: VABA Concept Lab
PRODUCCIÓN GRÁFICA: PL Gràfic

BIENVENIDO A
WELCOME TO

CASA *1986*
VARELA
Restaurante 40
años

VINOS / WINES

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€

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€

VALDESIL

Godello criado sobre lías finas. (D.O. Valdeorras)
32€

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€

RAÚL PÉREZ

Vizcaína de Vinos "La del Vivo": Godello. Criado con sus lías en roble francés. (D.O. Bierzo)
31€

TRAS DA CANDA

Albariño.
(D.O. Rías Baixas)
45€

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€

CASA VARELA

VINOS BLANCOS CON CARÁCTER

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, 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€

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 fermentada
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€

CASA VARELA

ESPUMOSOS

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€

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)

650€

CASTRO CANDAZ

A Boca do Demo.

(Ribeira Sacra)

57€

LA PENITENCIA

(Ribeira Sacra)

72€

EL MORISCO

Garnacha de montaña.

(Gredos-Ávila)

72€

PIEDRA CACHADA

Garnacha. (Gredos-Ávila)

165€

PSI 2022

Tempranillo.

(D.O. Ribera de Duero)

59,50€

A ALTO

(D.O. Ribera de Duero)

72€

PS A ALTO

(D.O. Ribera de Duero)

140€

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€

CASA VARELA

VINOS TINTOS CON CARÁCTER MEDITERRÁNEO

ENNAK

Syrah y Cabernet
Sauvignon.
(D.O. Terra Alta)
25€

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€

TABERNER

Syrah. (V.T. Cádiz)
42€

CAMAROS

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€

CASA VARELA

VINOS TINTOS CON CARÁCTER MEDITERRÁNEO

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 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€

MATARROMERA

Tinta del País.
(D.O. Ribera de Duero)
98€

MATARROMERA ESENCIA

Tinta del País.
(D.O. Ribera de Duero)
235€

CASA VARELA

VINOS TINTOS CON CARÁCTER MEDITERRÁNEO

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€

GILLARDI

Barolo. 2021.
(D.O. Gaja)
90€

DAGROMIS

Barolo. 2021.
(D.O. Gaja)
175€

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, MuscatBl.

(Tokaji-Hungría)

55€

40
años

¡GRACIAS!

(ESTA ES TU CASA)

THANK YOU!

(MAKE YOURSELF AT HOME)