

MENÚ 1

45€ CON COPA
IVA INCLUIDO

ENTRADA - INDIVIDUAL

Seleccionar 1 referencia

Tosta de queso crujiente, caballa ahumada y alioli de azafrán

RACIONES - AL CENTRO DE LA MESA

Seleccionar 2 referencia

Croquetas cremosas de jamón ibérico
Boletus con foie en reducción de Pedro Ximenez
Huevos rotos de corral con jamón ibérico y trufa negra
Tempura de gambón con crema de kimuchi

PRINCIPAL

Preseleccionar una carne y un pescado, eligiendo uno de ellos el día del evento

Canutillos de pez espada rellenos de marisco y crema de setas
Lomo de salmón a la sal en vinagreta de manzana y hortalizas

Confit de pato en crema de naranja
Solomillo ibérico relleno de paté con crema de boletus
Panchineta melosa de rabo de toro deshuesado al vino tinto
Carrillada de ternera a la carbonada de zanahoria y puerro

POSTRE - INDIVIDUAL

Seleccionar 1 referencia

Tarta de zanahoria con crema de queso y helado de turrón
Milhoja de merengue con helado de vainilla

VINO; FIGUERO / BLANCO NIEVA - REFRESCOS - CERVEZA
CAVA - LICORES - UNA COPA

CAFÉ -



El equipo de Vara Restaurante & Eventos os desea

FELIZ NAVIDAD Y PRÓSPERO 2020

Millones de gracias por
confiar un año más en nuestro trabajo

Info & reservas

925 513 750

www.varaeventos.com
eventos@varaeventos.com

CONDICIONES

Se servirán el mismo menú para todos los comensales, seleccionando en el momento únicamente el plato principal.

Es imprescindible hacer la reserva con un mínimo de 2 días de antelación, sujeta a la disponibilidad del restaurante.

Para más de 10 personas es imprescindible la entrega a cuenta de 250€, siendo de 500€ para más de 50 en concepto de reserva.



MENÚ 2

55€ CON COPA
IVA INCLUIDO

ENTRADA - INDIVIDUAL

Seleccionar 1 referencia

Pulpo a la brasa con parmentier de trufa blanca
Vieira rellena de marisco rebozada en sémola

RACIONES - AL CENTRO DE LA MESA

Seleccionar 2 referencia

Surtido de Ibéricos
(Jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso manchego)
Carabineros al ajillo y huevo frito con patatas paja
Boletus de temporada con crema de castañas y huevo 65º
Timbal de langostinos con lechuga morada y crema de kimuchi

PRINCIPAL

Preseleccionar una carne y un pescado, eligiendo uno de ellos el día del evento

Taco de bacalao a la vizcaína
Merluza rellena de jamón y queso en salsa

Milhojas de solomillo de ternera con crema de naranja y foie
Chuletitas de lechal a la brasa con patatas fritas
Paletilla de cordero lechal deshuesada a la miel de tomillo
Lomo bajo de vaca vieja a la brasa con patatas panaderas

POSTRE - INDIVIDUAL

Seleccionar 1 referencia

Panchineta de hojaldre con crema y chocolate caliente
Tarta cremosa de Idiazabal

VINO; FIGUERO / BLANCO NIEVA - REFRESCOS - CERVEZA
CAVA - LICORES - UNA COPA

CAFÉ -