

DISFRUTA DE LA NAVIDAD CON

varea

ENTRANTES

Tablas:	(6-8 👤)	(3-4 👤)
● Ibéricos	36,85 €	21,85 €
● Mixta.....	23,85 €	13,50 €
● Quesos	11,95 €	

Tablas de patés caseros:

14,85 €/ud.

- Setas y ajos tiernos
- Morcilla
- Manzana con nueces
- Queso puro de oveja con nueces (a la reducción Pedro Ximénez)
- Finas hierbas, etc.

Bloc micuit foie de pato:

12,25€ / 100 g.

Camembert, brie y mozzarella rebozado:

28,50 €/kg

Quesos artesanos nacionales e internacionales:

Precio según variedad

Minibalotinas

Hojaldrado de carrillada confitada:

- Manzana caramelizada y foie

49,85 €/kg.

Ensaladas Navideñas

Dátiles con bacon:

2,45 €/100 g.

Croquetas caseras de:

- Chistorra con Idiazábal
- Pollo de corral
- Convento
- Bacalao
- Ciervo con boletus
- Rabo de toro
- Jamón ibérico
- Secreto ibérico y pimentón de la Vera
- Cabrales con piñones tostados
- Boletus con verduras (vegana)

Precio según variedad

Terrina navideña de masa quebrada:

Precio según variedad

RELLENOS PARA COCINAR

Pavo, pavita, muslos de pavo rellenos:

- Carne aderezada con trufa, piñones, jerez, huevo, castañas, manzana, ciruelas, panceta de Jabugo y jamón gran reserva.

19,65 €/kg (4-5 👤/kg.)

Pollo y muslos rellenos estilo Mediterráneo:

- Carne picada aderezada, tomate seco, queso manchego, jamón cocido extra, aceitunas verdes y especias mediterráneas.

18,50 €/kg (4-5 👤/kg.)

Pollo y muslos de pollo de corral rellenos estilo Oriental:

- Carne picada marinada estilo oriental queso holandes, jamón cocido extra y piña natural.

19,65 €/kg (4-5 👤/kg.)

Lomo ibérico a la montañesa relleno:

- Foie de pato, boletus y ciruelas

33,85 €/kg (4-5 👤/kg.)

Magro relleno Duroc:

- Pesto rojo, espárragos trigueros, jamón cocido extra, queso manchego y bacon.

15,85 €/kg (4-5 👤/kg.)

Solomillo de ternera relleno:

- Foie de pato, manzana caramelizada y huevos de codorniz.

65,85 €/kg (4-5 👤/kg.)



Solomillo Duroc:

- DE LA CASA: Espárragos, bacon, champiñón, huevo, jamón gran reserva.

26,35 €/kg. (4-5 👤/kg.)

- DE FOIE: Foie de pato, huevos de codorniz y manzana caramelizada.

36,85 €/kg. (4-5 👤/kg.)

Relleno de ternera:

- DE TRUFA: Carne aderezada con trufa, crema de tartufo y cebolla caramelizada cubierto de panceta de Jabugo.

31,85 €/kg (4/5 👤/kg.)

Cordero relleno:

- PIERNA: carne aderezada, verduras, jamón gran reserva, ajo y perejil.

29,85 €/kg (4-5 👤/kg.)

- CHULETAS: carne aderezada, verduras, jamón serrano, ajo y perejil.

39,65 €/kg (4-5 👤/kg.)

POSTRES

- Pastel Ruso
- Panettone
- Milhojas de turrón, naranja y arándanos



CALENTAR Y... ¡LISTOS PARA COMER!

Carrillada de Duroc:

- En salsa de pera con reducción de PX.

17,85 € (2 👤/ud.)

Carrillada de ternera:

- Confitada en grasa de Wagyu

29,70 €/kg (4-5 👤/kg.)

Lomitos ibéricos en su jugo rellenos:

- Foie de pato y Boletus Edulis

56,85 €/kg (5-6 👤/kg.)

- Brote de espinacas, crema de queso azul, bacon ahumado en madera de haya

52,85 €/kg (5-6 👤/kg.)

Pollo asado al estilo Mediterráneo:

- Con salsa de verduras

35,85 €/kg (5-6 👤/kg.)

Pollo de corral asado al estilo Oriental:

- Con salsa de cítricos

37,85 €/kg (5-6 👤/kg.)

Magro Duroc:

- Con salsa de verduras

31,85 €/kg (5-6 👤/kg.)

Redondo de ternera mechado:

- Con verduras, huevo, bacon y jamón gran reserva. Cubierto de panceta de Jabugo.

48,50 €/kg (4/5 👤/kg.)

- DE TRUFA: Con salsa de almendras

48,50 €/kg (5-6 👤/kg.)

Cochinillo pre-asado en su jugo:

35,85 €/Cuarto pieza (3-4 👤/ud.)

Paletilla de cordero asada:

- En nido de cebolla

32,85 €/ud. (3 👤/ud.)



Solomillo de «La Casa» relleno, asado en su jugo:

44,85 €/kg (5-6 👤/kg.)

Pato relleno en salsa de cítricos:

- Carne aderezada, membrillo, pistachos y aceitunas negras.

48,85 €/kg (5-6 👤/kg.)

Secreto asado en su jugo, relleno de:

- Queso Reblochon y fritada caramelizada

36,80 €/kg (5-6 👤/kg.)

- Queso manchego, bacon, crème fraîche y patatas baby

36,80 €/kg (5-6 👤/kg.)

Plancha de cordero a baja temperatura:

- con salsa de mayonesa y gelificado de verduras

4,95 €/ración (1 👤).

Pavo relleno asado:

- con salsa de verdura

38,50 €/Kg (5-6 👤/kg.)

ESPECIALIDADES Precios según mercado

Pato Mulard:

- Magret
- Confit
- Foie-gras

Cerdo ibérico:

- Presa
- Secreto
- Chuletas
- Solomillo

Black Angus (Nebraska)

Waygu 100%

varea

WAGYU

Buey:

- Chuletón de buey
- Berrendo

Vaca madurada:

- Entrecot
- Solomillo
- Chuletón
- Roast beef
- Ossobuco

Ternera lechal:

- Chuletón
- Solomillo
- Ossobuco
- Roast beef

Cochinillo / Cochifrito

Cabrito de Jumilla

Cordero lechal

Aves:

- Pintada
- Pularda
- Picantón
- Capón
- Perdiz
- Pavita
- Pollo Campero

Rogamos hagan sus pedidos con antelación

Fecha máxima de encargos para

Nochebuena y Navidad:

20 de diciembre

Para un mejor servicio, sólo se tomarán encargos de los artículos presentes en este folleto (consultar).

📍 SERRERÍA 10

(HORARIO DEL 16 DICIEMBRE AL 5 ENERO)

ABIERTO DE LUNES A VIERNES

DE 9 A 14 H Y DE 17 A 20.00 H

SÁBADOS, DE 9 A 14.00 H.

TEL. 963 24 25 45

📍 EXPLORADOR ANDRÉS, 39

ABIERTO DE LUNES A VIERNES

DE 9 A 20.30 H

(No cerramos a mediodía)

SÁBADOS, DE 9 A 14.30H.

TEL. 963 72 44 06

📍 MERCADO COLÓN

GALERÍA DE LA ALIMENTACIÓN

ABIERTO DE LUNES A VIERNES

DE 9 A 20,30 H.

(No cerramos a mediodía)

Y SÁBADOS DE 9 A 14.30 H. Y DE 17.30 A 20.30 H.

TEL. 961 05 92 99

www.carnesvarea.com

varea@carnesvarea.com

[facebook.com/vareaburger](https://www.facebook.com/vareaburger)

twitter.com/vareaburger

[instagram.com/vareaburger](https://www.instagram.com/vareaburger)

