

HOTEL BOUTIQUE VARADERO, S.L.

Playa Urb. Atlanterra s/n
Zahara de los Atunes, 11393 Cádiz
Tel. 956 43 90 38 · CIF: B42975128



Respeto por
el producto



Advertencia sobre Alérgenos

Estimados clientes, les informamos que nuestros platos pueden contener alérgenos o estar en contacto con ellos. Si usted tiene alguna alergia o sensibilidad alimentaria, por favor notifique a nuestro personal antes de realizar su pedido. Haremos todo lo posible para acomodar sus necesidades dietéticas.

SOLICITE SI LO DESEA LA CARTA DE ALÉRGENOS

Allergen Warning

Dear customers, we would like to inform you that our dishes may contain or come into contact with allergens. If you have any food allergies or sensitivities, please notify our staff before placing your order. We will do our best to accommodate your dietary needs.

REQUEST THE ALLERGEN MENU IF DESIRED

PRECIOS DETALLADOS EN EUROS.
I.V.A. INCLUIDOS.



ATÚN ROJO DE ALMADRABA

Todo el atún rojo de consumimos es salvaje y capturado en las almadrabas de Zahara de los atunes, Tarifa y Conil de la Frontera. Capturado según el sostenible método de la Almadraba. Por lo tanto, nuestros atunes... ¡Hablan Gaditano! Nuestro atún está en arcones a -60 °C

ALMADRABA BLUEFIN TUNA

All the bluefin tuna we consume is wild and caught in the almadrabas of Zahara de los Atunes, Tarifa, and Conil de la Frontera. It is caught using the sustainable Almadraba method. Therefore, our tuna... Speaks Gaditano! Our tuna is stored in freezers at -60 °C.



Entrantes . Starters

Brioche de pastel de campaña de parpatana de Atún con encurtidos, pepinillos y mahonesa casera de anchoas.
Brioche or parpatana Tuna with pickles, gherkins and homemade anchovies mayonnaise. **10€**

Focaccia de descargamento de Atún macerado en soja, Kemaculo de Fascina, trufa y mahonesa de alga Wakame
Focaccia with Tuna seasoned in soya sauce, spicy kemaculo, truffle and mayonnaise of seaweed wakame **10€**

Bastela de pollo especiada con canela, pasas y piñones envuelto en pasta brick.
Chicken cinnamon Bastela cake, made with cinnamon and pinions. **14€**

Croquetas cremosas de gambón salvaje.
Creamy wild prawn croquettes. **14€**

Ensaladilla Japonesa de Tarantelo de Atún de Almadraba confitado, boniato, zanahoria rallada y mahonesa de Yuzu y Perejil.
Our Japanese-style russian salad with Tarantelo Tuna confit, sweet potato, carrot and yuzu-lime mayonnaise. **14€**

Ceviche Limeño de Corvina en caldo de ají amarillo.
Fish croaker Ceviche in yellow chill broth soup. **20€**

Tiradito de Atún templado en salsa Ponzu y Katsobuchi, habas de soja y cebollita encurtida.
Tuna Tiradito with warmed Ponzu sauce, and Katsobuchi, edamame bean sand pickled onions. **22€**

Tiradito de Corvina ahumada versión coreana con boniato dulce, especies de sijilmasa y aderezo agripicante de soja y Yuzu.
Seabass "tiradito" Korean style with sweet caramel potato, sijilmasa spices and sour dressing with soya and yuzu **22€**

Ceviche de Atún aderezado con vinagreta a base de hojas de sisho, cebolla morada, cilantro y ajíes peruanos.
Tuna ceviche dressed with sisho vinaigrette, purple onion, cilantro and peruvian ajies. **22€**

Los Tradicionales . Traditionals

Tosta Sardinias ahumadas del Cantábrico XL, con salsa roja agripicante, sichimi y germinados . ud
Toast Smoked Sardines from the Bay of Biscay XL, with hot and soured sauce, sichimi and sprouts (unit) **8€**

Gazpacho Andaluz.
Andalusian gazpacho. **10€**

Salmorejo Cordobés con virutas de jamón y huevo duro.
"Salmorejo Cordobes" with ham shavings and hard-boiled egg. **14€**

Mini Bretzel de Chorizo picante gallego a la parrilla, cebolla dulce y mahonesa de ajo negro.
Mini Bretzel of grilled Galician spicy chorizo, sweet onion and black garlic mayonnaise. **12€**

Torta de queso Pacualete templado con regañás marinera y confitura casera.
Warm Pascualete cheese "cake" with seafood regañas bread and homemade jam. **14,50€**

Torreznos fritos pá chuparse los dedos con alioli suave de hoisin y kimche.
Finger-licking fried toasts with soft hoisin aioli and kimche. **15€**

Hojaldre casero de Berenjena asada con aove, queso Ricotta, tomates secos y frescos, pesTo de albahaca y piñones.
Homemade roasted Eggplant puff pastry with EVOO, ricota cheese, sun-dried and fresh tomatoes, basil pesto and pine nuts. **16€**

Cecina de Angus Selectum kurado Ahumado Alto veteadado
Angus Selectum cured jerky Smoked High marbled. **28€**

Ideales para Compartir . Partners

Bravas muy Bravas
"Bravas" very very spicy sauce over potatoes. **10€**

Arroz japonés, aceite de sésamo y furikake de algas y huevo deshidratado.
Japanese rice, sesame oil and seaweed Furikake and dried egg. **10€**

Espárragos muy cabreados con wasabi fresco y rocotto.
Very spicy tempura Asparagus with fresh wasabi and rocotto. **12€**



Hojas y Verduras frescas . Fresh vegetables, herbs and salads

Aliño de tomates del de verdad con aove de perejil, cebolleta tierna y filetes de caballa de Andalucía.
Real tomato , dressing with parsley EVOO, spring onion and mackerel fillets from Andalusia. **14€**

Rúcula salvaje con pollo a la naranja, parmesano, nueces y vinagreta de Yuzu y Sésamo.
Wild Arugula with Orange baked chicken, parmesan walnuts and yuzu-sesame vinaigrette. **16€**

Cogollos asiáticos bañados en salsa de cacahuete y sésamo, con salmón rojo de Alaska, huevas de tobiko y rábano encurtido.
Asian buds dipped in peanut and sesame sauce with Alaskan red sockeye Salmon, tobiko and pickled radish. **16€**

Cintas frescas de calabacín, zanahoria, mango y fideos de arroz con aderezo thai agripicante y sésamo garrapiñado.
Fresh Zucchini, carrot, mango and rice noodle ribbons with hot and sour Thai sesame dressing. **16€**

Pasta y Arroces . Pasta and Rice

Espaguetti a la Bolognesa con lascas de parmesano.
Spaghetti Bolognese with parmesan slices. **16€**

Fagottini de pera con salsa trufada de queso gorgonzola.
Pear fagottinni with truffled gorgonzola cheese sauce. **16€**

Mie Goren de Pollo y gambas con huevo frito y cebolleta fresca cocinado al estilo indonesio.
Mie Goren Chicken and Prawns with fried egg and fresh spring onion cooked Indonesian style. **18€**

Pescados-Fish

Bienmesabe de pulpo braseado con sofrito casero de pimentón de la Vera, kimche de rábano y chiles molidos con aceite de cilantro joven.
Braised Octopus Bienmesabe with homemade stir-fry of paprika from La Vera, radish, kimche and ground chiles with Young coriander oil. **22€**

Lomo de Atún en manteca de cerdo ibérica y cebolla caramelizada casera con vino de Jerez.
Tuna loin in Iberian lard and homemade caramelised onion with Sherry wine. **22€**

Lomo de corvina cocinado a baja temperatura al curry verde tailandés y hoja de lima keffir.
Sea Bass loin cooked at low temperatura with Thai green curry and keffir lime leaf. **22€**

Lubina al Aceite de Oliva
Sea Bass in Olive Oil. **22€**

Morrillo de Atún en su jugo, crema de ajoblanco y especias de sijilmasa.
Tuna snout in its juice, cold garlic and almond soup and sijilmasa spices. **28,50€**

Carnes-Meats

Choricitos criollos caseros a la parrilla con salsa de verduras frescas de Dani y pan de pueblo.
Homemade grilled Creole choricitos with Dani ´s fresh vegetable sauce and village bread. **20€**

Hamburguesa de vaca madurada picada a mano, salsa perrins, tomate de huerto,hojas verdes, cebolla dulce y queso cheddar envejecido.
Hand-chopped matured beef Burger, perrins sauce, garden tomato, leafy greens, sweet onion and aged cheddar cheese. **20€**

Tataki de presa ibérica adobada al estilo nikkey con cebolla guisada a fuego lento con vino de Jerez.
Iberian pork tataki marinated nikkey-style with simmered onion with Sherry wine. **22€**

Steak tartar de solomillo de vaca vieja gallega picada al momento, encurtidos y aderezo vcasero.
Steak tartare of freshly chopped old Galician beef tenderloin, pickles and homemade dressing. **25€**

Costilla de vaca black Angus, cocinada lentamente con pimientas de Sichuan y jugo de rabo de toro.
Black Angus beef short rib, slow cooked with Sichuan peppers and oxtail juice. **25€**

Picaña de Waygu jugo casero de barbacoa japonesa y tamarindo.
Picaña de Waygu, homemade Japanese barbecue juice and Tamarind. **35€**