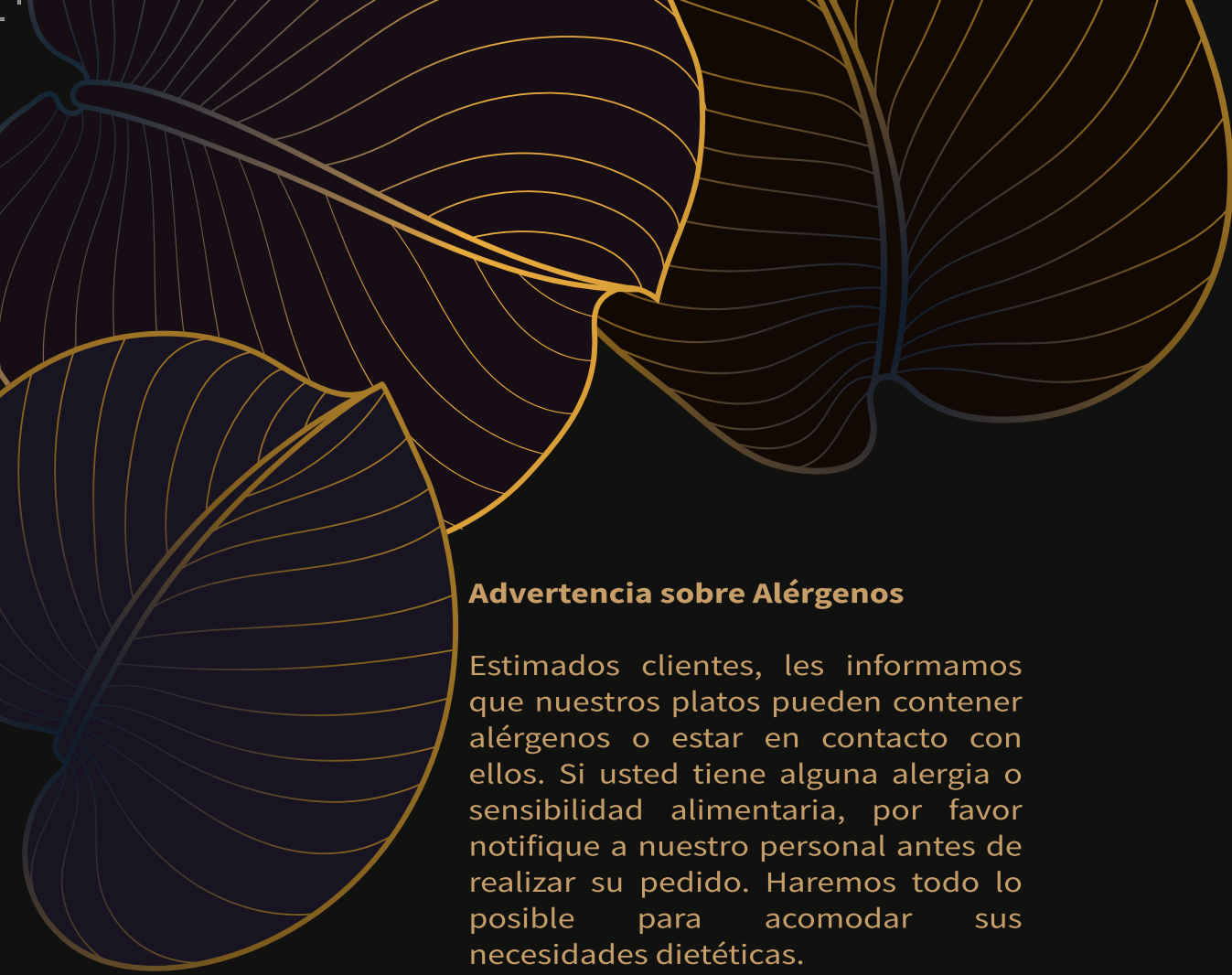




<https://www.el-varadero.com/restaurantevambu/>

A large, stylized graphic of a leaf with prominent veins, rendered in a light beige color against a dark background. The leaf is positioned on the left side of the page, with its veins extending towards the center.

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 consumímos 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 Geditano! 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 Geditano! Our tuna is stored in freezers at -60 °C.



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



Respect for the product



Respeto por el producto

0,25€ extra de pan
extra bread



2,50€ precio cubierto por persona
cover charge per person



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 brouth 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, cilandro and perubian ajies.

22€

Los Tradicionales . Traditionals

Tosta Sardinias ahumadas del Cantábrico XL, con salsa roja agripicante, sichimi y germinados . ud <i>Toast Smoked Sardines from the Bay of Biscay XL, with hot and soured sauce, sichimi and sprouts (unit)</i>	8€
Gazpacho Andaluz. <i>Andalusian gazpacho.</i>	10€
Salmorejo Cordobés con virutas de jamón y huevo duro. <i>“Salmorejo Cordobes” with ham shavings and hard-boiled egg.</i>	14€
Mini Bretzel de Chorizo picante gallego a la parrilla, cebolla dulce y mahonesa de ajo negro. <i>Mini Bretzel of grilled Galician spicy chorizo, sweet onion and black garlic mayonnaise.</i>	12€
Torta de queso Pascualeta templado con regañás marinera y confitura casera. <i>Warm Pascualeta cheese “cake” with seafood regañás bread and homemade jam.</i>	14,50€
Torreznos fritos pá chuparse los dedos con alioli suave de hoisin y kimche. <i>Finger-licking fried toasts with soft hoisin aioli and kimche.</i>	15€
Hojaldre casero de Berenjena asada con aove, queso Ricotta, tomates secos y frescos, pesto de albahaca y piñones. <i>Homemade roasted Eggplant puff pastry with EVOO, ricotta cheese, sun-dried and fresh tomatoes, basil pesto and pine nuts.</i>	16€
Cecina de Angus Selectum kurado Ahumado Alto veteadado <i>Angus Selectum cured jerky Smoked High marbled.</i>	28€

Ideales para Compartir . Partners

Bravas muy Bravas <i>“Bravas” very very spicy sauce over potatoes.</i>	10€
Arroz japonés, aceite de sésamo y furikake de algas y huevo deshidratado. <i>Japanese rice, sesame oil and seaweed Furikake and dried egg.</i>	10€
Espárragos muy cabreados con wasabi fresco y rocotto. <i>Very spicy tempura Asparagus with fresh wasabi and rocotto.</i>	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

Espagueti 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. <i>Braised Octopus Bienmesabe with homemade stir-fry of paprika from La Vera, radish, kimche and ground chiles with Young coriander oil.</i>	22€
Lomo de Atún en manteca de cerdo ibérica y cebolla caramelizada casera con vino de Jerez. <i>Tuna loin in Iberian lard and homemade caramelised onion with Sherry wine.</i>	22€
Lomo de corvina cocinado a baja temperatura al curry verde tailandés y hoja de lima keffir. <i>Sea Bass loin cooked at low temperatura with Thai green curry and keffir lime leaf.</i>	22€
Lubina al Aceite de Oliva <i>Sea Bass in Olive Oil.</i>	22€
Morrillo de Atún en su jugo, crema de ajoblanco y especies de sijilmasa. <i>Tuna snout in its juice, cold garlic and almond soup and sijilmasa spices.</i>	28,50€

Carnes-Meats

Choricitos criollos caseros a la parrilla con salsa de verduras frescas de Dani y pan de pueblo. <i>Homemade grilled Creole choricitos with Dani ´s fresh vegetable sauce and village bread.</i>	20€
Hamburguesa de vaca madurada picada a mano, salsa perrins, tomate de huerto,hojas verdes, cebolla dulce y queso cheddar envejecido. <i>Hand-chopped matured beef Burger, perrins sauce, garden tomato, leafy greens, sweet onion and aged cheddar cheese.</i>	20€
Tataki de presa ibérica adobada al estilo nikkey con cebolla guisada a fuego lento con vino de Jerez. <i>Iberian pork tataki marinated nikkey-style with simmered onion with Sherry wine.</i>	22€
Steak tartar de solomillo de vaca vieja gallega picada al momento, encurtidos y aderezo vcasero. <i>Steak tartare of freshly chopped old Galician beef tenderloin, pickles and homemade dressing.</i>	25€
Costilla de vaca black Angus, cocinada lentamente con pimientas de Sichuan y jugo de rabo de toro. <i>Black Angus beef short rib, slow cooked with Sichuan peppers and oxtail juice.</i>	25€
Picaña de Waygu jugo casero de barbacoa japonesa y tamarindo. <i>Picaña de Waygu, homemade Japanese barbecue juice and Tamarind.</i>	35€



Nuestra Bodega wines



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



Cavas y Champagnes

Lola . 75 cl Bodegas Paco&Lola	27,50€
Mini Moët & Chandon Brut Imperial.25cl	25€
Moët & Chandon Brut Imperial L.70CL	85€
Moët & Chandon Rosé Imperial 70 CL	95€
Moët & Chandon Ice Imperial 70 CL	97€
Dom Perignon Blanco 70 cl	280€

en la RIOJA

Baigorri Crianza (Bodegas Baigorri 85% garnacha)	27.50€
ANTOLOGIA (Bodegas Ontañon, 75% Tempranillo, 15% graciano, 10%garnacha)	27.50€
MI LUGAR (Bodegas Queiron) 90% Tempranillo, 10% garnacha)	34€
Muga Crianza (Bodegas Muga. 70% garnacha, 20% mazuelo, 2 % graciano)	39.50€
Marqués de Murrieta (Bodegas Marqués de Murrieta, tempranillo, mazuelo, graciano y garnacha)	39.50€

en la RIBERA del DUERO

Claus (Bodegas Claudio García. 100% tempranillo)	26€
Viridiana (Bodegas Dominio de Atauta. 100% tinta fina).	26€
Carramimbre Roble (Bodegas Carramimbre. 100% tempranillo).	27.50€
La Planta (Bodegas Arzuaga-Navarro. 100% tempranillo).	28.50€
Pago de Capellanes Crianza (Bodegas Pagos de Capellanes. 100% tempranillo).	42.50€
Tomás Postigo (Bodegas Tomás Postigo. 88% tinto fino, 6% cabernet sauvignon, 4% merlot, 2% malbec).	42.50€
Malleolus (Bodegas Emilio Moro. Uvas de Majuelo entre 25 y 75 años).	55€
Pago de Carrovejías Crianza (Bodegas Pago de Carrovejías. 90% tinto fino, 6 % cabernet sauvignon, 4% merlot).	62.50€

en la RIBERA SACRA

Cividade Mencía (Bodegas Verao)	27.50€
Casa Moreiras Mencía (bodegas Casa Moreiras)	33€
Guímaro Mencía (Bodegas Bernardino)	33€
IBIO Tinto Crianza (Amandi, paraje de Chanteiro)	40€

Blancos de España

Parpatana (Palomino y vidueño).	27.50€
K-Naia. Sutil Verdejo (Bodegas Naia. 85% verdejo, 10% sauvignon blanc, 5% viura).	27.50€
El Perro Verde (Bodegas Uvas felices -D.O. Rueda. 100% verdejo).	27.50€
José Pariente Sauvignon Blanc (Bodegas José Pariente.100% Sauvignon Blanc)	29€
Albariño Paco y Lola (Bodegas Paco y Lola. 100% albariño).	29€
Habla de Ti. Blanco Seco. (Bodegas Habla. Saouignon blanc).	29€
CUNQUEIRO (Bodegas Cunqueiro, D.O.Ribeiro, 100% Treixadura)	29€
Albariño Brut Tollodouro Bodegas Tollodouro Ribeira Sacra 100% Albariño D.O.	33.50€

Cruxeiro Rexio (bodegas Ageda Cruceiro, Ribeira Sacra 100% Godello D.O.	35€
Finca Las Caraballas (Magnum). Bodegas Caraballas. 100% verdejo ecológico.	80€

Rosados de España

Barba Azul (Tierra de Cádiz. 100% syrah).	24€
Roselito (Bodegas Antídoto. 80% tinto frino, 20% albillo)	25€

Vinos de Jerez

Fino Camborrio en Rama	7.50€
Manzanilla Pasada Maruja en Rama	7.50€
Moscatel Juan Piñero 75 cl	7.50€
Vermut Artesano Manuel Aragón. Chiclana	7,50€
Colosia Pedro Ximénez Bodegas Gutiérrez Colosia.Puerto Santa María	7,50€

Vinos de Postre

Respeto por el producto



Respect for the product



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**



RESTAURANTE

desayunos

**Buenos
días**

MOLLETES CON ...

Mantequilla y confitura casera.	4,50€
Manteca Colorá "Casa Cruz".	4,50€
Tomate rallado, ajo y aceite de oliva.	4,50€
Queso crema, nueces y panal fresco de miel.	6,50€

BOLLO DE LECHE CON ...

Pechuga de pavo, hojas verdes, queso fresco y tomate de huerta.	6,50€
---	-------

BAGGELS Y ...

Nutella.	5€
Mantequilla de Cacahuetes y plátano.	6€
Salmón noruego ahumado, queso fresco y tomate de huerta.	6,50€

HUEVOS

Huevos fritos, jamón serrano, tomate rallado y pan moreno.	6,50€
Huevos fritos, bacon crujiente, mantequilla y pan moreno.	6,50€
Huevos revueltos, salchichas Bratwurst, ketchup y mostaza.	6,50€

BOLLERÍA

Deliciosa torta de chocolate y semillas de sésamo.	4,50€
Torta de manteca con mantequilla y confitura de naranja amarga.	4,50€
Croissant mantequilla y confitura casera.	4,50€
Croissant, jamón dulce, queso fundido y rodaja de tomate.	6€

TORTITAS CASERAS

Tortita Mari de nata, frutos rojos y caramelo.	6€
Pancakes de nutella, plátano, sésamo y topping de leche condensada.	6€
Tortitas americanas recién hechas con miel, nueces y crema de queso.	6€

Varios

Churros con azúcar y canela.	4€
Poke de fruta de temporada con yogurt griego, sésamo garrapiñado, y miel de caña.	6€
Yogurt griego, dulce de leche, cereales y plátano.	6€
Fruta fresca de temporada.	6€

Zumos

Naranja.	7,50€
Fresa y plátano.	8,50€
Mango, plátano y mandarina.	8,50€

 Destilados

GINEBRA

Beefeater	12€
Bombay Zafiro <	12€
Tanqueray Ten	12€
Seagram's	12€
Roku	15€
Monkey	15€
Hendrick's	15€
Citadelle	15€
Martin Miller	15€
Mombasa Club	15€
The London N°1	15€
Brockmans	15€
G'vine	15€

RON

Barceló Añejo - República Dominicana-	12€
Habana Club Añejo 7 años- Cuba-	12€
Cacique 500-Venezuela-	12€
Brugal Añejo- República Dominicana	12€
Plantation Cane rock	15€
Diplomático 12 años reserva exclusiva -Venezuela-	15€
Santa Teresa Gran Reserva Venezuela	15€
Matusalén Gran Reserva 15 años -República Dominicana-	15€
Zacapa 23 - Guatemala-	18€
Abuelo Centuria - Panamá-	35€

COCKTAILS



HOTEL BOUTIQUE VARADERO, S.L.
Playa Urb. Atlánterra s/n
Zahara de los Atunes, 11393 Cádiz
Tel: 956 43 90 38 · CIF: B42975128





Cocktails Con Alcohol

ROSE MARI. Nuestra versión del Bloddy Mary con Mezcal, zumo de tomate, apio fresco infusionado con cítricos y vinos de Jerez. **14€**

MOJITO de LIMÓN o FRESA. Ron, lima, azúcar moreno, hierbabuena y soda. **14€**

KAIPIRIÑA CAPUCCANA. Cachaza, lima machacada, jengibre y green cardamomo. **14€**

DAIKIRI con notas AHUMADAS de FRESA o MANGO. Trago a base de ron blanco con notas ahumadas de madera de roble, zumo de lima y miel, fresas o mango. **14€**

SEX ON THE BEACH. Vodka, licor de melocotón, zumo de naranja y granadina. **14€**

MARGARITA BONITA. Tequila, triple seco, zumo de lima y especies de sijilmasa **14€**

PIÑA COLADA VARADERO. Muy dulce con sabores muy caribeños a base de Ron blanco, malibú, coco y piña. **15€**

DEMONIO LOS ANDES. Sake, lima, jengibre y guindilla **15€**

MIMOSA. Cava y zumo de naranja natural (2pax) **15€**



Cocktails Sin Alcohol

VAMBÚ sin alcohol. Trago inspirado en los atardeceres de nuestro Beach&Club, naranja, melocotón, maracuyá y piña nos aportan una mezcla tropical y afrutada. **12€**

TROCITO DE CIELO. Yuzu, hierbabuena y Soda. **12€**

MORDISCO DE MUJER. Frambuesa, frutos rojos, pomelo rosa, sirope de ágave y zumo de naranja **12€**

GRANIZADO DE CHOCOLATE con nata y topping de chocolate **12€**

GRANIZADO DE CAFÉ con nata y topping de caramelo salado **12€**



Vermut

Vermut Artesano Chiclanero
Manuel Aragón **6,50€**

Vermut Blanco LUSTAU Grupo Caballero Jerez de la Frontera. **6,50€**

Aperol Sprits (Aperol, espumante y soda) **6,50€**

Campari con Zumo de naranja. **6,50€**



Licores

Amaretto **6.50€**

Baileys **6.50€**

Aguardiente de Orujo Gallego Pombares **6.50€**

Licor de Hierbas Gallego Pombares. **6.50€**

Patxarán Baines. **6.50€**

Brandy Cardenal Mendoza Gran Reserva (Sanchez Romate Jerez de la Frontera) **8€**

Lepanto Oloroso Viejo Solera Gran Reserva (Gonzalez Byass Jerez de la Frontera) **14€**



Sangrías

Black -vino tinto. **30€**

White - vino blanco. **30€**



Cavas Y Champagnes

CAVA LOLA -75 cl. Bodegas&Viñedos Paco&Lola **28€**

MINI MOËT & CHANDON 0.20 cl **30€**

MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL 0.70CL **85€**

MOËT & CHANDON ROSE IMPERIAL 0.70 CL **95€**

MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL 0.70 cl **95€**

DON PERIGNON BLANCO -70 cl.- **280€**



WHISKY

J&B Rare Scotch Whisky- Reino Unido- **12€**

Ballantines 12 años- Escocia- **12€**

Jonnie Walker Black -Escocia- **15€**

Cardhú 15 years old-Escocia- **20€**

Macallan 12 Double Cask- Escocia **25€**

Hibiki Armony -Japón- **35€**

Yamazaki 12 años -Japón- **35€**

Glenfiddich 21 years old -Escocia- **55€**



Vodka

Absolut Suecia **12€**

Greygoose Strawberry-lemongrass Francia **15€**

Beluga Rusia **15€**

Belvedere Polonia **15€**



Tequila/Mezcal

Tequila Voolcan
veladora 10€- Copa 15€

Tequila Don Julio 70 Añejo Mexico-
veladora 18€ -Copa 25€

Mezcal Siete Misterios doba -México- Jícara **7€ - Copa 15€**

Mezcal Montelobos joven- México-jícaras **7€ -Copa 15€**

Mezcal Casamigos joven - Jícaras **10€ - Copa 20€**

Chupitos de Tequila servido en veladoras

Chupitos de Mezcal servido en jícaras

Copas con soda de pomelo.