



VARADERO.CLUB

@varadero.club



PARA EMPEZAR TO START

Aceitunas.
Olives.

2,50 €

Patatillas fritas.
Potato chips.

2,50 € (1) (5)

Gilda de anchoa.
(Anchoa, piparra y aceituna).
(Anchovy, chilli pepper and olive).

3,50 € (4) (12)

BOCADILLOS SANDWICHES

Elaborados con pan de chapata.
Made with Ciabatta Bread.

Atún y trampó.

Tuna and Trampó (typical Mallorcan salad).

10,20 € (1) (2) (4) (7)

Sobrasada, queso de cabra y miel.

Sobrasada (Traditional cured pork paprika sausage) with goat cheese and honey.

13,60 € (1) (2) (7) (12)

Lomo con queso, pimientos y tomate.

Pork loin with cheese, peppers and tomato.

11,20 € (1) (7)

Jamón serrano y queso con aceite de oliva virgen con tomate.

Serrano ham and cheese with virgin olive oil and tomato.

9,90 € (1) (7)

Rabas de calamar con alioli.

Crispy squid strips with aioli.

12,90 € (1) (2) (14)



TAPAS TAPAS

Ensaladilla rusa.
Russian salad.

6,90 € (1) (2) (3) (7) (9) (12) (14)

Pimientos de padrón.
Padron peppers.

9,90 €

Patatas bravas.
Spanish "Patatas Bravas" (Crispy potatoes with spicy tomato sauce and alioli).

9,80 € (1) (2) (7)

Pan mallorquin con tomate y aceite de oliva virgen extra.
Majorcan bread with tomato and extra virgin olive oil.

4,50 € (1)

Jamón de bellota 70gr.
Acorn-fed Iberian Ham 70g.

35,40 €

Salmón ahumado.
Smoked salmon.

24,60 € (4)

Anchoas en pan mallorquín con tomate.
Anchovies on Majorcan bread with tomato.

18,20 € (1) (4)

Croquetas de jamón.
Ham croquettes.

11,60 € (1) (2) (7)

Croquetas de espinacas.
Spinach croquettes.

13,60 € (1) (2) (5) (7) (12)

Hummus con crudités de verduras.
Hummus with vegetable crudités.

12,60 € (5) (7) (8) (9) (10) (11) (12)

Croque-monsieur (Sándwich francés de jamón y queso fundido, cubierto con bechamel gratinada).

Croque-monsieur (French grilled ham and cheese sandwich, topped with baked béchamel sauce).

10,90 € (1) (2) (7)

Alitas de pollo crujientes.
Crispy chicken wings

11,80 € (1) (5) (12)



AGUA WATER

Agua 50 cl. Water 50 cl.	3,30 €
Agua con gas 50 cl. Sparkling water 50 cl.	3,30 €

REFRESCOS SOFT DRINKS

Aquarius Limón/Naranja Lemon/Orange	3,50 €
Bitter Kas	3,20 €
Coca Cola	3,20 €
Coca Cola Zero	3,20 €
Fanta Limón/Naranja Lemon/Orange	3,20 €
Sprite	3,20 €
Nestea	3,50 €
Tónica Tonic	3,20 €
Tónica Zero Tonic Zero	3,20 €
Ginger Ale	3,50 €
Batido de Chocolate Chocolate Milkshake	3,50 €

ZUMOS JUICES

Naranja Natural Fresh Orange	6,20 €
Piña Pineapple	4,20 €
Manzana Apple	4,20 €
Tomate Tomato	4,20 €

CAFÉS COFFEES

Café Solo Espresso	2,00 €
Café Descafeinado Decaf Espresso	2,00 €
Cortado Espresso with a dash of milk	2,80 €
Café con Leche Coffee with milk	3,50 €
Doble Espresso Double Espresso	3,50 €
Café Americano American Coffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Cappuccino	3,80 €
Carajillo Espresso with Liquor	4,50 €
Irlandés Irish Coffee	6,50 €

TÉ E INFUSIONES TEA & INFUSIONS

English Breakfast	3,20 €
Earl Grey Té Negro Black Tea	3,20 €
Pu-erh Té Rojo Red Tea	3,20 €
Gunpowder Té Verde Green Tea	3,20 €
Cacao caliente Hot Cocoa	3,20 €
Frutas del Bosque Forest Fruits	3,20 €
Manzanilla Chamomile	3,20 €
Poleo-Menta Peppermint	3,20 €
Rooibos Canela Cinnamon	3,20 €
Tila Linden Flower	3,20 €



ESPUMOSOS & CHAMPAGNE SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

Juvé & Camps Essential Purpura	35,20 €
D.O. Cava - Bodega Juve y Camps <i>Macabeu, Parellada, Xarel·lo</i>	
Möet & Chandon 375 cl.	50,00 €
D.O. Champagne - Bodega Gosset <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	
Möet & Chandon	85,00 €
D.O. Champagne - Bodega Möet & Chandon <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	

COPA DE VINO WINE BY THE GLASS

Cava	6,50 €
Verdejo	6,20 €
Albariño	6,40 €
Rosé Pálido Pale Rosé	6,20 €
Ribera del Duero	6,90 €

Pregunte a nuestro personal por la selección de vinos de la semana.

Please ask our staff about our weekly wine selection.

Socios 10% descuento / IVA incluido
Members 10% discount / VAT included



CERVEZA Y SIDRA BEER & CIDER

Caña Small draft Beer	3,50 €
Jarra Big draft Beer	7,00 €
Clara Beer with Soda	3,50 €
Shandy Beer with Lemon	3,50 €

*Cervezas de barril: Amstel , Amstel Radler y Heineken 0.0%.

Draft beers: Amstel , Amstel Radler and Heineken 0.0%.

BOTELLAS BOTTLES 33 cl.:

Heineken	4,80 €
Estrella Galicia	4,20 €
Cruz Campo Especial sin Gluten	
Gluten-Free	4,00 €
Amstel Oro Tostata 0.0%	4,00 €

APERITIVOS APERITIFS

Fino Tío Pepe	3,50 €
Manzanilla	3,50 €
Pernod / Ricard	4,00 €
Campari	5,00 €
Vermut Muntaner	5,40 €
Tinto de verano copa glass	7,00 €
Campari Soda	9,00 €
Campari Zumo Naranja Orange Juice	11,00 €
Sangría copa glass	10,00 €
Sangría Cava copa glass	12,00 €
Sangría 1 L.	23,00 €
Sangría Cava 1l.	26,50 €

LICORES LIQUORS

Amaretto	6,00 €
Bailey's	6,00 €
Cointreau	6,00 €
Hierbas Dulces Sweet Herbs	6,00 €
Hierbas Secas Dry Herbs	6,00 €
Jägermeister	6,00 €
Licor 43	5,00 €
Limoncello	5,00 €

DESTILADOS SPIRITS

Brandy Suau	8,00 €
Grey Goose	12,40 €
Barceló Añejo	12,20 €
Dos Maderas	15,80 €
Havana Club 7 años	11,20 €
Barceló Imperial	13,80 €
Cardhu	15,50 €
Johnnie Walker Black	18,60 €
Macallan	21,20 €

COMBINADOS MIXED DRINKS

Gin	11,50 €
Gin Premium	16,50 €
Vodka	11,50 €
Vodka Premium	16,50 €
Ron	11,50 €
Ron Premium	16,50 €
Whisky	11,50 €
Whisky Premium	16,50 €



CÓCTELES COCKTAILS

APEROL SPRITZ Aperol, prosecco y soda. Aperol, prosecco, and soda.	10,90 €
HUGO SPRITZ Licor de flor de saúco, Prosecco, soda, menta fresca y lima. Elderflower liqueur, Prosecco, soda, fresh mint, and lime.	11,80 €
MIMOSA Cava y zumo de naranja natural. Cava and freshly squeezed orange juice.	8,50 €
MOJITO Ron blanco, lima, azúcar, menta fresca y soda. White rum, lime, sugar, fresh mint, and soda.	12,90 €
PIÑA COLADA Ron blanco, crema de coco y zumo de piña. White rum, coconut cream, and pineapple juice.	12,00 €
BLOODY MARY Vodka, zumo de tomate, zumo de limón, salsa Perrins, Tabasco y pimienta. Vodka, tomato juice, lemon juice, Worcestershire sauce, Tabasco, and black pepper.	11,60 €
ESPRESSO MARTINI Vodka, licor de café y café espresso recién hecho. Vodka, coffee liqueur, and freshly brewed espresso.	12,60 €
CAIPIRINHA Cachaça, lima fresca y azúcar. Cachaça, fresh lime, and sugar.	12,60 €
NEGRONI Ginebra, vermut rojo y Campari. Gin, red vermouth, and Campari.	11,20 €
MARGARITA Tequila, triple seco, zumo de lima y borde de sal. Tequila, triple sec, lime juice, and a salt rim.	12,20 €

LEYENDA ALÉRGENOS
ALLERGEN LEGEND

- 1 **Gluten** Gluten
- 2 **Huevos** Eggs
- 3 **Crustáceos** Crustaceans
- 4 **Pescado** Fish
- 5 **Soja** Soya
- 6 **Cacahuetes** Peanuts
- 7 **Lácteos** Dairy
- 8 **Frutos de cáscara** Nuts
- 9 **Apio** Celery
- 10 **Mostaza** Mustard
- 11 **Sésamo** Sesame
- 12 **Sulfitos** Sulphites
- 13 **Altramuces** Lupins
- 14 **Moluscos** Mollusks



VARA
DERO
CLUB

Por favor, comuníquese a nuestro equipo si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria.
Please inform our team if you have any food allergies or intolerances.

@varadero.club