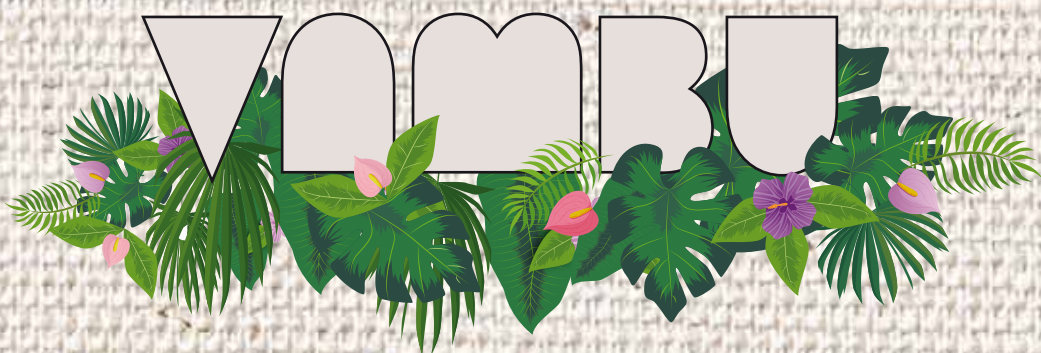




MENÚ

¡BIENVENID@!

¡Estás sentad@ en el mejor sitio para conocer los sueños de nuestro chef que cuando viaja por el mundo es seducido por alimentos y platos capaces de hacerle soñar en una cocina sin fronteras.

Entre tus manos tienes la Guía de la cocina soñada por nosotros. Disfruta con libertad sin salir de Zahara.

¡Buen viaje!

TODO EL ATÚN ROJO QUE 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 JAPONESES A -60º GUARDANDO TODAS LAS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS DE SABOR, MEDURA Y COLOR.

PAX 2,50 €
EXTRA DE PAN 0,25€

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



Los Tradicionales . Traditional

Tosta Sardinas ahumadas del Cantábrico XL, con salsa roja agripicante, sichimi y germinados (unidad). Smoked Sardines toast of the Cantabrian XL with red sauce, shichimi and germinated (unit).	8,00
Gazpacho Andaluz. Andalusian cold tomatoe soup.	10,00
Salmorejo Cordobés con virutas de jamón y huevo duro. "Salmorejo" well known tomato cream, ham shavings and hard-boiled egg.	12,00
Torta de queso Pacualeté templado con regañás marinera y confitura casera. Pascualeté tempered cheese with artisian sailor bread and homemade jam.	14,00
Torreznos fritos pá chuparse los dedos con alioli suave de hoisin y kimche. Fried torreznos delicious with soft alioli.	15,00
Hojaldre casero de Berenjena asada con aove, queso Ricotta, tomates secos y frescos, peso de albahaca y piñones. Pastry sheets homemade filed with aubergine roasted with olive oil, Ricotta cheese, dried tomatoes, basil pesto sauce and pinions.	16,00
Jamón ibérico Joselito 100% bellota. Joselito wellknown Iberian ham, 100% acorn.	28,00



Hojas y Verduras frescas

Fresh vegetables, herbs and salads

Tomate del Bueno, bacalao cocinado a baja temperatura y jugo de aceitunas verde manzanilla. Tastefully tomatoes, cod cooked at low temperature and green olives oil.	16,00
Rúcula salvaje con pollo a la naranja, parmesano, nueces y vinagreta de Yuzu y Sésamo. Wild rucola salad with baked chicken bathed in orange sauce, parmesan cheese, walnuts and Yuzu-sesame vinaigrette.	16,00
Cogollos asiáticos bañados en salsa de cacahuete y sésamo, con salmón rojo de Alaska, huevas de tobiko y rábano encurtido. Asian lettuce hearts bathed in peanut-sesaume sauce, with Alaska red salmon, tobiko fish eggs picked radish.	16,00
Cintas frescas de calabacín, zanahoria, mango y fideos de arroz con aderezo thai agripicante y sésamo garrapiñado. Fresh zucchini, carrot and mango cut into stripes, with rice noodles crispy sesame, king prawns, seasoned in thai style.	16,00
Camboyana del col China, apio bola, hierbas aromáticas, salmón rojo de Alaska, aderezada con jugo de chiles, lima, yuzu y azúcar de panela. Cambodian chinese cabbage salad, aromatic herbs and Alaska red salmon spiced up chilli sauce, lime yuzu and panela sugar.	16,00



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.	8,00
Focaccia de descargamento de Atún macerado en soja, Kemaculo de Fascina, trufa y mahonesa de alga Wakame (unidad). Focaccia with Tuna seasoned in soya sauce, spicy kemaculo, truffle and mayonnaise of seaweed wakame (unit).	10,00
Pastela de pollo especiada con canela, pasas y piñones envuelto en pasta brick. Chicken cinnamon Pastela cake, made with cinnamon and pinions.	12,00
Croquetas cremosas de gambón salvaje. Shaded beef croquettes.	14,00
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.	14,00
Causa Limeña Tarantelo de Atún marinado en aji panca, salsa huancaína, cancha y cilantro joven. Causa Limeña Peru's recipe made with marinated tuna in aji panca, huancaína sauce and cilantro.	16,00
Ceviche Limeño de Corvina en caldo de aji amarillo. Fish croaker Ceviche in yellow chill broth soup.	20,00
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 and pickled onions.	22,00
Tiradito de Atún en escabeche Japonés. Tuna Tiradito in Japanese marinade.	22,00
Tiradito de Lubina versión coreana con boniato dulce, especias de sijilmasa y aderezo agripicante de soja y Yuzu. Bass "tiradito" Korean style with sweet caramel potato, sijilmasa spices and sour dressing with soya and yuzu	22,00
Ceviche de Atún aderezado con vinagreta a base de hojas de siso, cebolla morada, cilantro y ajíes peruanos.. Tuna ceviche dressed with siso vinaigrette, purple onion, cilantro and peruvian ajies.	22,00



Pasta y Arroces . Pasta and Rice

Espaguetti a la Bolognesa con lascas de parmesano. Spaghetti Bolognese and shavings or Parmesan cheese.	16,00
Fagottini de pera con salsa trufada de queso gorgonzola. Pear and gorgonzola fagottini on truffled cream.	16,00
Mie Goren de Pollo y gambas con huevo frito y cebolleta fresca cocinado al estilo indonesio. Mie goren cooked Indonesian style with chicken prawns and fried egg.	18,00

MUCHAS PERSONAS ATACAN AL MAR... YO LES HAGO EL AMOR.

SOME PEOPLE ATTACK SEA, ... I MAKE IT LOVE.



Pescados . Fishes

Bienmesabe de pulpo braseado con sofrito casero de pimentón de la Vera, kimche de rábano y chiles molidos con aceite de cilantro joven. Roasted octopus with stir-fry sweet and sour paprika, radish kimche and ground chili peppers with young coriander oil.	22,00
Lomo de Atún en manteca de cerdo ibérica y cebolla caramelizada casera con vino de Jerez. Tuna oil in pork iberian butter and homemade sweet onion in Jerez wine.	22,00
Lomo de corvina cocinado a baja temperatura al curry verde tailandés y hoja de lima keffir. Seabass cooked at low temperatura with green thai curry lime Keffir leaf.	22,00
Bacalao de Alaska marinado en miso rojo y miel de clementina. Alaska cod with traditional red miso dressing and clementine honey.	22,00
Merluza negra con notas ahumadas de madera de roble, crema de berenjenas y aceite de pimientas de Madagascar. Toothfish with smoky notes of oak wood, aubergine cream and Madasgascar peppers oil.	22,00
Morrillo de Atún en su jugo, crema de ajoblanco y especies de sijilmasa. Morrillo Tuna in its own juice, cold garlic and almond soup and sijilmasa spices.	25,00
Taco de Rape asado con jugo de carabineros. Roasted diced monkfish with red prawn sauce.	28,00
Guiso de mormo de Atún rojo de Almadraba en salsa asiática de tomates asados y huevo poché. Atlantic red tuna Mormo in asian sauce made with roasted tomatoes and poached egg.	28,00
Parpatana de Atún a baja temperatura, cema de hoja de lima keffir. Tuna parpatana low temperatura and Keffir.	28,00



CARNES ... CUANDO LLEGAN A LA MESA, SE HACE EL SILENCIO.

MEATS... WHEN THEY ARE SERVED AT THE TABLE, THERE IS SILENCE.

Carnes . Meats

Hamburguesa de Secreto y pluma ibérica, queso provolone, hojas verdes, tomate jugoso. Iberian Pork burger, provolone cheese, green salad, tastefully tomato.	16,00
Pretzel de Hamburguesa de vaca madurada picada a mano, salsa perrins, tomate de huerto, hojas verdes, cebolla dulce y queso cheddar envejecido. Burger pretzel of Matured cow, perils sauce, fresh tomato, green herbs sweet onion and old cheddar cheese.	20,00
Tiradito de láminas Waygu hembra en jugo tailandés, queso payoyo y ligera salsa roja picante de kemaculo cheese. Waygu tiradito seasoned with Thai sauce, Payoyo cheese and lighty and soft chill sauce called Kemaculo.	22,00
Tataki de presa ibérica adobada al estilo nikkey con cebolla guisada a fuego lento con vino de Jerez. Pork belly Tataki marinated in Nikkey style, with homemade onions cooked with Jerez wine.	22,00
Brutal rabo de toro cocinado a fuego lento con emulsión de Palo Cortado y semillas de cilantro frescas. Brutal bull tail simmered with Palo Cortado emulsion and fresh coriande seeds.	20,00
Carrillada ibérica al oloroso jerezano y curry verde de gombo. Iberian cheeks with fragrant Jerez wine, combo green curry.	20,00
Steak tartar de solomillo de vaca vieja gallega picada al momento, encurtidos y aderezo casero. Steak tartar of galician beef sirloin, cut at the moment, pickles and homemade dressing.	25,00
Costilla de vaca black Angus, cocinada lentamente con pimientas de Sichuan y jugo de rabo de toro. Rib or beef Angus, cooked with Sichuan paper juice and oxtail juice.	25,00
Solomillo de vaca madurada gallega, reducción de carne y grasa de vaca. Galician beef sirloin in its meat reduction and cow fat.	25,00
Picaña de Waygu jugo casero de barbacoa japonesa y tamarindo. Waygu meat cut, with homemade juice of japanese barbecue and tamarind.	30,00



Ideales para Compartir . Partners

Cortezas de patata en tempura frita al momento con especias cajún y polvo de tomate. Tempura potatoes wedges with cajun spice and tomato powder.	8,00
Ensalada verde lima y vinagreta de manzana casera. Green lime salad with vinaigrette homemade apple.	8,00
Aliño de tomates del de verdad con aove de perejil y cebolleta tierna. Fresh tomatoe with parsley and spring onion olive oil.	8,00
Arroz japonés, aceite de sésamo y furikake de algas y huevo deshidratado. Rice japanese style with sesame oil and furikake seeds.	10,00
Espárragos muy cabreados con wasabi fresco y rocotto. Spicy tempura asparagus with wasabi and rocotto.	10,00

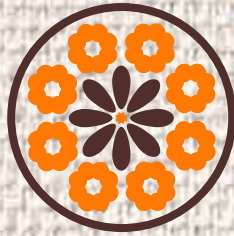


BUENA CASA, BUENAS BRASAS ...

GOOD HOUSE, GOOD AMBERS

Brasas . Grilled

Choricitos criollos caseros a la parrilla con salsa de verduras frescas de Dani y pan de pueblo. Homemade grilled Choricitos with Dani's fresh vegetable sauce and village bread	15,00
Dorada entera asada a la brasa en hoja de banano al estilo tailandés (900 gr. aprox.). Grilled sea bream on banana leaf thai style.	45,00
Cogote de merluza a la brasa al ajo dorado. Grilled hake neck with golden garlic.	45,00
Lubina entera a la brasa en hoja de banano al estilo tailandés (1 kg. aprox.). Grilled sea bass in banana leaf thai style (1 Kg.).	65,00
Rodaballo a la brasa al ajo dorado (1.100 gr. aprox.). Grilled turbot with golden garlic (1.100 gr.).	70,00
Rape de tripa negra al ajo dorado (1.100 gr. aprox.). Grilled black gut monkfish with golden garlic (1.100 gr).	70,00
Churrasco de cerdo ibérico 100% bellota con salsa verde como la hace mi padre. -....	55,00
Rib-eye de vaca Simmental (chuleta de lomo alto sin hueso) 600 gr. aprox. -....	75,00
T-bone de vaca Asturiana de los valles con salsa de Mojo Picón (corte que une dos de las partes más nobles de la ternera, solomillo y entrecot) 1 Kg. aprox. -....	110,00
Tomahawk Steak de vaca rubia gallega (grueso filete con hueso de las costillas anteriores y mucha grasa que le dan una jugosidad excepcional) 1200-1400 gr. aprox. -....	110,00



DALE UN TOQUE
A TU PRÓXIMO EVENTO

reservas@el-varadero.com
956 439 038

HOTEL VARADERO ★★ S.C., Playa - C.I.F. 91614693-J - Urb. Atlántica, s/n, Zahara de los Atunes, 11393 [Cádiz] - Tel. 956 43 90 38

PREVENCIÓN DE ANISAKIS

En Vambú Restaurante se congela el pescado que se va a consumir crudo, semicrudo, ahumado, marinado, escabechado o salado, a una temperatura igual o inferior a -20°C durante al menos 24 horas, según establece el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por Anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.

En cumplimiento al Reglamento (UE) N°1169/2011 de 25 de octubre de 2011, aplicable en toda la unión europea sobre información alimentaria facilitada al consumidor, se informa que los productos de nuestra carta pueden contener los siguientes alérgenos. Avise a nuestro personal de alérgias o intolerancias para tener una mayor precaución. Muchas gracias.



CEREALES
CON GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETE



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
SECOS



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



E-X
DÍOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



ATENCIÓN ALÉRGICOS
ATTENTION ALLERGENS.

Nuestros platos y preparados pueden contener componentes alérgicos y ser causantes de alguna reacción alérgica a personas susceptibles de padecerlas.
Our dishes and preparations may contain allergens components and be cause of an allergic reaction to people likely allergies.

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