



variopinto

Cocina infinita, ahora más cerca del mar

Clásicos de la casa / House Classic

'Montaito' de lomo en manteca 1-12	2,80€
Small bread with pork fillet and red butter (spiced pork lard)	
Croquetas de rulo de Cabra y dulce de pimientos (6 unid.) 1-3-7	8,20€
Goat's cheese croquettes with red pepper jam (6 units)	
Croquetas de pulpo a la gallega (6 unid.) 1-3-7-14	8,90€
Octopus marinated in the Galician style croquettes (6 units)	
Ensaladilla de calamar en texturas 1-2-3-4-7-9-14	11,50€
Squid potatoes salad	
Templada de pulpo y langostinos, cebolla dulce y mahonesa de soja 1-2-3-6-12-14	17,50€
Warm salad of octopus, crayfish, sweet onion and soy mayonnaise	
Ensalada cocktail 1-2-3-12	16,50€
Cocktail salad	
Gofre roto de sardinas ahumadas, nori y payoyo 1-3-4-7	13,50€
Smoked sardines, nori and "Payoyo" cheese gofre	
Cazuela de almejas, alcachofas y jamón ibérico 1-2-12-14	18,50€
Clam, artichoke and iberian ham casserole	
Milhojas de ibérico, vino tinto y mahonesa picante 1-3-7-12	13,50€
Millefeuille of Iberian ham with a red wine jus and spicy creamy sauce	

De atún rojo de almadraba / Red Tuna from the Almadraba

(Atún rojo salvaje de almadraba ultracongelado a -60° C)

(WILD RED TUNA FROZEN AT -60° C)

Surtido de salazones de Barbate 4-7	16,50€
Selection of smoked and cured tuna from Barbate	
Semimojama de atún rojo, payoyo y zurrapa de lomo 1-4-6-7-12	7,50€
Smoked red tuna, "Payoyo" cheese and spiced red butter	
Tosta de atún rojo y mahonesa de trufa 1-3-4-6	10,50€
Red tuna toast and truffle mayonnaise	
Tartar de atún rojo 1-4-6-10-12	18,80€
Tuna tartare	
Semisalmorejo de fresas, su gastric y sashimi de atún rojo 1-4-6-12	18,80€
Cold tomatoe and strawberry soup with tuna sashimi	
Tataki de atún rojo, salsa de jengibre, guacamole y piquillos 1-4-6-12	18,80€
Red tuna tataki, ginger sauce, guacamole and stuffed small red peppers	
Dados de atún rojo, palomitas y crema de maíz picante 1-4-6-7	18,80€
Red tuna dices, spicy corn cream, popcorn and salicornia	
Tarantelo de atún rojo, alioli de membrillo y cebolla dulce 4-7	19,20€
Tuna loin, quince alioli and sweet onion	
Mormo de atún rojo, cremoso de trufa y foie 4-7-12	19,80€
Red tuna mormo with truffle and foie cream	
Barriga de atún rojo brasa y naranja 4-7-8	22,80€
Grill red tuna belly and orange sauce	

* Los alimentos y productos elaborados en nuestro establecimiento pueden contener algunos de los 14 alérgenos de declaración obligatoria.

Consulte con nuestro personal los ingredientes de cada plato si tiene problemas de alergias.



De grano / Rice Dishes

Arroz negro con carabineros 2-4-7-12-14	24,00€/por persona min. 2 personas
Black rice with red prawns	
Paella de mariscos 2-12-14	19,50€/por persona min. 2 personas
Seafood paella	
Arroz de zurrapa de lomo en manteca y huevo frito 3-9-12	17,20€
Spiced red butter rice and fried egg	

Del mar / From Sea

Corvina, cremoso de algas y wakame 4-6-7-11	18,50€
Croaker, creamed seaweed and wakame	
Lubina de estero de Barbate, guiso de calamar y verduras de temporada 4-12-14	18,50€
Local bass from the Barbate estuary in a seasonal vegetable and squid stew	
Pez limón, tomate picante 1-4-9-10-11-12	18,50€
Fish in limon sauce, spicy tomato	

Carnes / Meat

Lagartillo ibérico y papas al ajillo 12	15,00€
Iberian pork loin and garlic potatoes	
Pluma ibérica, falso risotto de coliflor y tamarindo 6-7	19,20€
Pork neck (pluma) with risotto made from cauliflower and tamarind	
Solomillo de rubia gallega, estofado de ceps (premium discarlux) 7-12	28,00€
Sirloin of rubia gallega cow, ceps stew	

Para niños / For Children

Gallo frito y patatas 1-4	8,20€
Fried fresh roosterfish and chips	
Crujiente de pollo y patatas 1-3	8,20€
Crispy chicken and chips	
Mini pizza de atún 'encebollao' 1-4-12	8,90€
Mini pizza of tuna cooked with onions	
Hamburguesa de ternera y patatas 1-7-12	8,50€
Beef burger and chips	

Postres / Desserts

Tarta de queso	7,50€
Cheesecake 1-3-7	
Aireado de sésamo negro tostado,	7,50€
helado de mora y frambuesa	
Toasted black sesame crunch with blackberry and raspbeerry	
ice cream 1-3-7-8-11	
Todo limón	7,50€
Just lemon 3-7	

Chocolate, vainilla, naranja	7,50€
Chocolate, vanilla and orange 3-7	
Bizcocho borracho, maracuyá y sopa.....	7,50€
de chocolate blanco	
Lenon sponge, passion fruit and	
white chocolate soup 1-3-7	
Todo chocolate	7,50€
Just chocolate 3-7	

Pan y picos: 2,00€ P.P.



Restaurante Variopinto
Edificio Trafalgar s/n Barbate | Cádiz
Tlf. 698 945 951 | www.variopintobarbate.com

@variopintobarbate

