

# PARA INICIAR

**Couvert Completo R\$ 52**  
Inclui Salada Mista ou Caesar  
Couvert opcional por pessoa  
Couvert per person, choose a salad (Mista ou Caesar)

“O Varanda se reserva o direito de alterar preços sem notificação prévia.”  
**A Taxa de Serviço Sugerida de 13% Não É Obrigatória**  
“Nossos preços são expressos em reais.”

**ESTE ESTABELECIMENTO POSSUI ÁGUA POTÁVEL FILTRADA GRATUITA.**

**Aceitamos as bandeiras dos cartões abaixo:**



# ENTRADAS

APPETIZERS

**Coração de Frango R\$ 45**  
Heart Chicken

**Linguiça Aperitivo R\$ 61**


100% lombo de porco, com especiarias. Acompanha chimichurri  
100% pork loin, spices, served with chimichurri sauce


**Queijo Coalho R\$ 65**  
Empanado na massa de tempurá, servido com melado de cana e geleia de pimenta  
Breaded with tempura batter, sugar cane syrup and pepper jelly

**Carpaccio Clássico Black Angus R\$ 94**  
Carpaccio clássico, servido com alcaparras, parmesão e molho de mostarda Dijon.

# SALADAS

SALADS

 **Salada das Estações Individual R\$ 52**  
Mix de folhas, tomate cereja, palmito, cenoura ralada, cogumelo paris e molho com azeite, mostarda Dijon e vinagre balsâmico  
Mix of leaves, cherry tomatoes, hearts of palm, grated carrots, paris mushrooms and sauce with olive oil, Dijon mustard and balsamic vinegar

 **Caesar Salad Individual R\$ 52**  
Alface americana, parmesão e crouton ao molho Caesar  
Caesar Salad  
Iceberg lettuce, Caesar Sauce, parmesan and croutons

**Salada das Estações (para compartilhar) R\$ 99**  
Mix de folhas, muçarela de búfala, manga, tomate cereja, cogumelo paris e molho com azeite, mostarda Dijon e vinagre balsâmico  
Mix of leaves, buffalo mozzarella, mango, cherry tomatoes, paris mushrooms and dressing with olive oil, Dijon mustard and balsamic vinegar

 **Para Vegetarianos**  
**For vegetarian**

# VARANDA AL MARE

## ENTRADAS APPETIZERS

**Casquinha de Siri R\$ 77**  
com pan gratato  
Stuffed baked crabs on a shell

**Lula en su tinta R\$ 67**  
com crema de pupunha  
Squid in its ink with pupunha  
heart-of-palm cream

**Ceviche Varanda R\$ 89**  
Peixe branco e leche de tigre de maracujá  
White fish, passion fruit and tiger milk

**Costeleta de Tambaqui de  
Rondônia R\$ 95**  
Com limão cravo e aioli de tucupi preto e  
alho negro  
Tambaqui Amazon fish ribs

**Carpaccio de Polvo R\$ 135**  
Azeite, de limão cravo, vinagrete de  
abacaxi caramelizado e castanha de caju  
Octopus carpaccio in olive oil, key lime,  
caramelized pineapple vinaigrette and  
cashew nuts

**Fish and chips de merluza negra**  
com molho tártaro **R\$ 125**  
Black Hake fish and chips with tartar sauce

## PEIXE & FRUTOS DO MAR FISH AND SEAFOOD

**Peixe do dia R\$ 210**  
**Molho a escolha: al limone, maracujá,  
moqueca, tucupi**  
Com farofa de banana e noz pecan  
Fish of the Day  
Choice of sauces: al limone, passion fruit,  
gumbo, tucupi sensation

**Polvo grelhado R\$ 258**  
Com molho romesco, brócolis e tomate  
grelhado  
Grilled octopus with romesco sauce,  
broccoli and grilled tomatoes

**Camarão a provençal R\$ 258**  
Com arroz de brócolis e batata ao murro  
Shrimp sautéed in garlic and Herbs de  
Provence with broccoli rice and smashed  
potatoes

**Merluza negra 255**  
Com molho de misso e cogumelos selvagem  
Black hake with miso sauce and wild  
mushrooms

**Lagosta brasileira 290**  
Com pure de couve flor, aspargos grelhados e  
vinagrete de manga  
Brazilian lobster with cauliflower puree, grilled  
asparagus and mango vinaigrette

## RISOTO

**Risoto de Frutos do Mar R\$ 154**  
Peixe do dia, polvo, lula, mexilhão,  
camarão e vieira  
Fish, octopus, squid, mussels, shrimp and  
scallops

**Risoto de camarão**  
e abóbora com gengibre **R\$ 173**  
Shrimp and pumpkin with ginger

# GRELHADOS BRASILEIROS

*Brazilian Grills / Parrillas Brasileñas*

**Bife de Tira R\$ 244**

Brazilian steak / Bife de tapa de cuadril

**Bife de Tira Light R\$ 244**

Brazilian light steak/ Bife de tapa de cuadril

**Coração de Picanha R\$ 283**

Special Brazilian steak / Corazón de tapa de cuadril

**Baby Beef R\$ 188**

Sirloin beef / Bife de cuadril

**Bombom de Alcatra R\$ 186**

Top Sirloin Steak / Bife de cuadril

**Filé Mignon R\$ 231**

Beef loin or tenderloin / Tenderloin a la parilla

**Tibone R\$ 220**

T-bone steak / Tibone

**Picanha Fatiada Para Dois R\$ 449**

Special Brazilian cut / tapa de cuadril

**Assado Gaúcho Para Dois R\$ 386**

Fraldinha for two

**Assado Gaúcho Para Três R\$ 594**

Skirt Beef for three

**Os cortes são certificados pela Associação Brasileira de Angus**



# LOS CORTES ARGENTINOS

*Argentinian Steaks / Cortes Argentinos*

**Bife Ancho R\$ 215**

Ribeye

**Bife de Chorizo R\$ 202**

Strip Loin / Contrafilé

**Bife de Cuadril R\$ 188**

Sirloin beef / Baby beef

**Bife de Lomo R\$ 219**

Tenderloin steak / Filé Mignon alto

**Asado de Tira R\$ 221**

Short rib Steak / Costela em tiras

**Carré de Cordero R\$ 276**

Com purê de mandioquinha, geleia de menta e hortelã

Lamb Rib Chops, With mashed manioc

Costillas de cordero

**Vacio Para Dos Personas R\$ 386**

Skirt Beef for two

**Vacio Para Tres Personas R\$ 593**

Skirt Beef for three

**Os cortes são certificados pela Associação Brasileira de Angus**



# AMERICAN STEAKS

*Cortes Norte Americanos / Los Cortes Americanos*

## **Ribeye R\$ 244**

Corte extraído da parte central do “prime rib”  
Corte extraído de la parte central del “prime rib”

## **Rib Steak R\$ 244**

Corte extraído da primeira parte do “prime rib”  
Corte extraído de la primera parte del “prime rib”

## **New York Steak / StripLoin R\$ 222**

Contrafilé  
Bife de Chorizo

## **Sirloin Steak R\$ 192**

Baby Beef  
Cuadril

## **Top Sirloin Steak R\$ 224**

Medalhão de alcatra  
Cuadril

## **Tenderloin Steak R\$ 260**

Filé mignon  
Bife de Lomo

## **Porterhouse R\$ 275**

T-bone selecionado, com a maior porção de filé mignon  
T-bone seleccionado, con una porción mayor de lomo

## **Flat Iron For Two R\$ 378**

Fraldinha da Costela

## **Teen Beef For Two R\$ 377**

Chorizo

## **Skirt Beef For Two R\$ 410**

Fraldão

## **Skirt Beef For Three R\$ 626**

Fraldão

**Os cortes são certificados pela Associação Brasileira de Angus**



## CARNES

### & MOLHOS CLÁSSICOS MEATS WITH CLASSIC SAUCE

#### Steak Tartare **R\$ 184**

Carne temperada, salada primavera  
e batata frita  
Seasoned beef, spring salad and  
french fries

#### Filé Mignon Au Poivre **R\$ 246**

Com Purê de Batata  
With mashed potatoes

#### Filé Mignon ao Molho de Vinho do Porto **R\$ 248**

Com cogumelo Paris e risoto de açafrão  
With mushroom and saffron risotto

#### Medalhão de Mignon com Molho de Frutas Vermelhas **R\$ 248**

Com risoto de parmesão  
With parmesan risotto

## AS AVES

### THE CHICKENS

#### Filé de Peito de Frango **R\$ 141**

Grilled chicken breast

#### Galeto Desossado **R\$ 149**

Boneless grilled chicken

## MASSAS

### & RISOTOS PASTA AND RISOTTO

#### ✓ Risoto de Açafrão **R\$ 121** Saffron Risotto

#### ✓ Risoto de Limão Siciliano **R\$ 121** Sicilian lemon risotto

#### ✓ Risoto de Legumes **R\$ 121** Brócolis, cenoura, cogumelo, abobrinha e vagem Broccoli, carrots, mushrooms, zucchini and green beans

#### ✓ Risoto de Gorgonzola **R\$ 124** Com maçã caramelizada e nozes With caramelized apple and nuts

#### ✓ Ravioli

#### de Brie com Mel ao Tartufo **R\$ 144** Na manteiga de sálvia e castanha do Brasil In butter with sage and Brazil nut

#### ✓ Tortelli di Zucca **R\$ 143** Com Fonduta de Queijo With Cheese Fonduta

✓ Para Vegetarianos  
For vegetarian

# GUARNIÇÕES

## *Side Dishes*

**Arroz Branco R\$ 44**

Rice

**Arroz Biro Biro R\$ 56**

Typical Brazilian Rice

**Arroz Carreiroiro Com Pequi**

**R\$ 62**

Rice with Jerked Beef and Pequi

**Banana Milanesa R\$ 42**

Milanese Banana

**Batatas Fritas R\$ 42**

French fries

**Batata Suflê R\$ 56**

Potato Souffle

**Cebola Assada R\$ 42**

Roasted onion

**Creme de Milho R\$ 48**

Corn Cream

**Cogumelos na Manteiga  
e Shoyu R\$ 58**

Mushrooms in Butter and Shoyu

**Farofa de Ovos R\$ 52**

Egg Farofa with Manioc Flour

**Farofa da Varanda R\$ 54**

Varanda's manioc flour

**Legumes Salteados R\$ 47**

Sautéed Vegetables

**Mandioca Frita R\$ 42**

Fried cassava

**Polenta Frita R\$ 43**

Fried polenta

**Purê de Batata R\$ 47**

Mashed Potatoes

**Purê de Mandioquinha R\$ 48**

Cassava Puree

**Palmito Pupunha na Brasa com**

**Alcaparras R\$ 64**

Heart of Palm Pupunha Grilled  
with Capers

# WAGYU BEEF

ORIGEM: PUROS 100% WAGYU

	<b>5-6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10</b>
Ribeye 370g	R\$ 599	R\$ 679	R\$ 749
Striploin (Steak) 370g	R\$ 601	R\$ 660	R\$ 719

ORIGEM: CRUZAMENTO

	<b>5-6</b>	<b>7-8</b>
Striploin (Steak) 380g	R\$ 536	R\$ 580
Ribeye 380g	R\$ 559	R\$ 653

## WAGYU KATSU SANDO

O MELHOR SANDUÍCHE DO MUNDO

THE BEST SANDWICH IN THE WORLD

	<b>5-6</b>	<b>7-8</b>
ORIGEM: PURO:	R\$ 600	R\$ 672

**Wagyu Katso Sando:** O mais requintado sanduiche do mundo. Disponível em Tokyo, New York City e no Varanda. As graduações (classificações) obedecem a tabela oficial japonesa. Todas as carnes são certificadas com selo de garantia da origem, pela Associação Brasileira dos produtores de Wagyu. O Varanda foi o primeiro restaurante na América Latina a lançar esta fabulosa carne, em 2005.

# ALMOÇO EXECUTIVO

(De segunda à sexta-feira, exceto feriados)

Varanda Jardins

## ENTRADA

Salada Caesar ou Mista

## PRATO PRINCIPAL

Bife do Sol Black Angus

Costela Black Angus Braseada

Steak Tartare

Bife de Chorizo

Picadinho de Filé Mignon à Moda Ipanema

Ravioli de Brie e Mel Trufado

Tortelli di Zucca

Peixe do Dia (ao Molho de Limão ou de Maracujá)

Peito de Frango

Galeto Desossado

## ACOMPANHAMENTO

**(Servido junto ao prato principal)**

Arroz Biro Biro

Arroz Branco

Batata Frita

Farofa da Varanda

Polenta Frita

Legumes Salteados

Banana Milanese

Mandioca Frita

## SOBREMESA

Creme de Papaya

Frutas da Estação

Pudim de Leite

Mousse de Chocolate

Sorvete de Creme ou Chocolate

**Preço: R\$ 191,00 / Pessoa**

(Couvert Completo) R\$ 16,00

# ALMOÇO EXECUTIVO

(De segunda à sexta-feira, exceto feriados)

Varanda Faria Lima

## ENTRADA

Salada Caesar ou Mista

## PRATO PRINCIPAL

Bife do Sol Black Angus

Costela Black Angus Braseada

Steak Tartare

Bife de Chorizo

Picadinho de Filé Mignon à Moda Ipanema

Ravioli de Brie e Mel Trufado

Tortelli di Zucca

Peixe do Dia (ao Molho de Limão ou de Maracujá)

Peito de Frango

Galeto Desossado

## ACOMPANHAMENTO

**(Servido junto ao prato principal)**

Arroz Biro Biro

Arroz Branco

Batata Frita

Farofa da Varanda

Polenta Frita

Legumes Salteados

Banana Milanese

Mandioca Frita

## SOBREMESA

Creme de Papaya

Frutas da Estação

Pudim de Leite

Mousse de Chocolate

Sorvete de Creme ou Chocolate

**Preço: R\$ 184,00 / Pessoa**

(Couvert Completo) R\$ 16,00

# ALMOÇO EXECUTIVO

(De segunda à sexta-feira, exceto feriados)

Varanda JK

## ENTRADA

Salada Caesar ou Mista

## PRATO PRINCIPAL

Bife do Sol Black Angus

Costela Black Angus Braseada

Steak Tartare

Bife de Chorizo

Picadinho de Filé Mignon à Moda Ipanema

Ravioli de Brie e Mel Trufado

Tortelli di Zucca

Peixe do Dia (ao Molho de Limão ou de Maracujá)

Peito de Frango

Galeto Desossado

## ACOMPANHAMENTO

**(Servido junto ao prato principal)**

Arroz Biro Biro

Arroz Branco

Batata Frita

Farofa da Varanda

Polenta Frita

Legumes Salteados

Banana Milanesa

Mandioca Frita

## SOBREMESA

Creme de Papaya

Frutas da Estação

Pudim de Leite

Mousse de Chocolate

Sorvete de Creme ou Chocolate

**Preço:** R\$ 191,00 / Pessoa

(Couvert Completo) R\$ 16,00