

# 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.

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



**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.

Classic Carpaccio with capers, parmesan and Dijon mustard sauce

# 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\$ 82

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 leite de tigre de maracujá  
White fish, passion fruit and tiger milk

### Costeleta de Tambaqui R\$ 95

Com limão cravo e aioli de tucupi preto  
e alho negro  
Tambaqui 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 escolher: 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 à 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 selvagens

Black hake with miso sauce and wild  
mushrooms

### Lagosta à 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\$ 190**

Sirloin beef / Bife de cuadril

**Bombom de Alcatra R\$ 190**

Top Sirloin Steak / Bife de cuadril

**Filé Mignon R\$ 231**

Beef loin or tenderloin / Tenderloin a la parilla

**Bife Do Sol R\$ 173**

Brazilian Steak

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

Special Brazilian cut / tapa de cuadril

**Assado Gaúcho Para Dois R\$ 386**

Skirt Beef for two

**Assado Gaúcho Para Três R\$ 594**

Skirt Beef for three

# LOS CORTES ARGENTINOS

*Argentinian Steaks / Cortes Argentinos*

**Bife Ancho R\$ 215**

Ribeye

**Bife de Chorizo R\$ 202**

Strip Loin / Contrafilé

**Bife de Cuadril R\$ 190**

Sirloin beef / Baby beef

**Bife de Lomo R\$ 231**

Tenderloin steak / Filé Mignon alto

**Asado de Tira R\$ 222**

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\$ 594**

Skirt Beef for three

# 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\$ 227**

Contrafilé

Bife de Chorizo

## **Denver Steak R\$ 192**

Miolo acem

Centro de Aguja

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

Filé mignon

Bife de Lomo

## **Tibone R\$ 220**

T-bone steak / Tibone

## **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\$ 383**

Chorizo

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

Fraldão

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

Fraldão

## As CARNES E Os 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\$ 251

Com Purê de Batata  
With mashed potatoes

### Filé Mignon ao Molho de Vinho do Porto R\$ 251

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

### Medalhão de Mignon com Molho de Frutas Vermelhas R\$ 251

Com risoto de parmesão  
With parmesan risotto

## AS AVES

THE CHICKENS

### Filé de Peito de Frango R\$ 143

Grilled chicken breast

### Galeto Desossado R\$ 149

Boneless grilled chicken

## MASSAS E RISOTOS

PASTA AND RISOTTO

### ✓ Risoto de Açafrão R\$ 122

Saffron Risotto

### ✓ Risoto de Limão Siciliano R\$ 122

Sicilian lemon risotto

### ✓ Risoto de Legumes R\$ 122

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\$ 63**

Rice with Jerked Beef and Pequi

**Banana Milanese 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\$ 49**

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 sanduíche mais requintado do mundo, disponível em Tóquio, Nova York e no Varanda. As graduações (classificações) seguem a tabela oficial japonesa, garantindo o mais alto padrão de qualidade. Todas as carnes são certificadas com selo de origem pela Associação Brasileira dos Produtores de Wagyu. O Varanda foi o primeiro restaurante da América Latina a apresentar essa carne exclusiva, em 2005.

# ALMOÇO EXECUTIVO

De segunda a 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 Milanesa

Mandioca Frita

## SOBREMESA

Creme de Papaya

Frutas da Estação

Pudim de Leite

Mousse de Chocolate

Sorvete de Creme ou Chocolate

**Preço: R\$ 193,00 Por Pessoa**

(Couvert Completo) R\$ 16,00

# ALMOÇO EXECUTIVO

De segunda a 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 Por Pessoa**

(Couvert Completo) R\$ 16,00

# ALMOÇO EXECUTIVO

De segunda a 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 Por Pessoa**

(Couvert Completo) R\$ 16,00

# MENU DEGUSTAÇÃO

*Disponível somente nos jantares*

**5 Etapas**

## ENTRADA

Salada Caesar ou Mista  
Linguiça **ou** Bife do Sol

## PRATOS PRINCIPAIS

Seleção de 2 cortes escolhidos pelo  
Chef Executivo

## SOBREMESA

Escolha livre no cardápio

**R\$ 225,00 por pessoa**

**7 Etapas**

## ENTRADA

Salada Caesar ou Mista  
Linguiça **ou** Bife do Sol

## PRATOS PRINCIPAIS

Seleção de 4 cortes escolhidos pelo  
Chef Executivo

## SOBREMESA

Escolha livre no cardápio

**R\$ 295,00 por pessoa**