

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\$ 100

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\$ 226

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\$ 263

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\$ 418

Fraldão

Skirt Beef For Three R\$ 634

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\$ 255**

Com Purê de Batata
With mashed potatoes

Filé Mignon ao Molho de Vinho do Porto **R\$ 255**

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

Medalhão de Mignon com Molho de Frutas Vermelhas **R\$ 255**

Com risoto de parmesão
With parmesan risotto

AS AVES

THE CHICKENS

Filé de Peito de Frango **R\$ 146**

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 Carreiro 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\$ 50

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

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

ORIGEM: CRUZAMENTO

	5-6	7-8
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

	5-6	7-8
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 Milanese

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\$ 186,00 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