PARA INICIAR

Couvert Completo R$ 56
Inclui Salada Mista ou Caesar
Couvert opcional por pessoa
Couvert per person, choose a salad (Mista ou Caeser)

"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$ 65
100% lombo de porco, com especiarias. Acompanha chimichurri
100% pork loin, spices, served with chimichurri sauce

Queijo Coalho R$ 68
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$ 98
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$ 56
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$ 56
Alface americana, parmesão e crouton ao molho Caesar
Caesar Salad
Iceberg lettuce, Caesar Sauce, parmesan and croutons

Salada das Estações (para compartilhar) R$ 105
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$ *83***
com pan gratato
Stuffed baked crabs on a shell

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

Costeleta de Tambaqui **R$ *103***
Com limão cravo e aioli de tucupi preto e alho negro
Tambaqui fish ribs

Carpaccio de Polvo **R$ *146***
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

RISOTO

Risoto de Frutos do Mar **R$ *163***
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

PEIXE & FRUTOS DO MAR
FISH AND SEAFOOD

Peixe do dia **R$ *217***
Molho a escolher: al limone, maracujá
Com purê de batata
Fish of the Day
Choice of sauces: al limone, passion fruit,
Served with mashed potatoes

Polvo grelhado **R$ *271***
Com molho romesco, brócolis e tomate grelhado
Grilled octopus with romesco sauce, broccoli and grilled tomatoes

Salmão com Mel e Laranja
R$ *217*
Acompanhado com purê de palmito pupunha ou legumes salteados
Salmon with honey and orange sauce
Served with wild heart-of-palm or steamed vegetables

Camarão à provençal **R$ *271***
Com arroz de brócolis e batata ao murro
Shrimp sautéed in garlic and Herbs de Provence with broccoli rice and smashed potatoes

GRELHADOS BRASILEIROS

Brazilian Grills / Parrillas Brasileñas

Bife de Tira **R$ 257**
Brazilian steak / Bife de tapa de cuadril

Bife de Tira Light **R$ 257**
Brazilian light steak/ Bife de tapa de cuadril

Coração de Picanha **R$ 296**
Special Brazilian steak / Corazón de tapa de cuadril

Baby Beef **R$ 199**
Sirloin beef / Bife de cuadril

Bombom de Alcatra **R$ 205**
Top Sirloin Steak /Bife de cuadril

Filé Mignon **R$ 231**
Beef loin or tenderloin / Tenderloin a la parilla

Bife Do Sol **R$ 208**
Brasilian Steak

Picanha Fatiada Para Dois **R$ 480**
Special Brazilian cut / tapa de cuadril

Assado Gaúcho Para Dois **R$ 404**
Skirt Beef for two

Assado Gaúcho Para Três **R$ 622**
Skirt Beef for three

LOS CORTES ARGENTINOS

Argentinian Steaks / Cortes Argentinos

Bife Ancho **R$ 228**
Ribeye

Bife de Chorizo **R$ 206**
Strip Loin / Contrafilé

Bife de Cuadril **R$ 199**
Sirloin beef / Baby beef

Bife de Lomo **R$ 235**
Tenderloin steak / Filé Mignon alto

Asado de Tira **R$ 254**
Short rib Steak / Costela em tiras

Carré de Cordero **R$ 289**
Com purê de mandioquinha, geleia de menta e hortelã
Lamb Rib Chops, With mashed manioc
Costillas de cordero

Vacio Para Dos Personas **R$ 404**
Skirt Beef for two

Vacio Para Tres Personas **R$ 622**
Skirt Beef for three

AMERICAN STEAKS

Cortes Norte Americanos / Los Cortes Americanos

Ribeye **R$ 255**
Corte extraído da parte central do "prime rib"
Corte extraido de la parte central del "prime rib"

Rib Steak **R$ 255**
Corte extraído da primeira parte do "prime rib"
Corte extraido de la primera parte del "prime rib"

New York Steak / StripLoin **R$ 231**
Contrafilé
Bife de Chorizo

Tenderloin Steak **R$ 278**
Filé mignon
Bife de Lomo

Tibone **R$ 226**
T-bone steak / Tibone

Porterhouse **R$ 290**
T-bone selecionado, com a maior porção de filé mignon
T-bone seleccionado, con una porción mayor de lomito

Flat Iron For Two **R$ 398**
Fraldinha da Costela

Teen Beef For Two **R$ 397**
Chorizo

Skirt Beef For Two **R$ 435**
Fraldão

Skirt Beef For Three **R$ 710**
Fraldão

AS CARNES E OS MOLHOS CLÁSSICOS
MEATS WITH CLASSIC SAUCE

Steak Tartare **R$ 199**
Carne temperada, salada primavera e batata frita
Seasoned beef, spring salad and french fries

Filé Mignon Au Poivre **R$ 265**
Com Purê de Batata
With mashed potatoes

Filé Mignon ao Molho de Vinho do Porto **R$ 265**
Com cogumelo Paris e risoto de açafrão
With mushroom and saffron risotto

Medalhão de Mignon com Molho de Frutas Vermelhas **R$ 265**
Com risoto de parmesão
With parmesan risotto

MENU INFANTIL
KID'S MENU

1/2 Filé de Frango Grelhado **R$ 85**
Grilled Chicken

1/2 Bife Grelhado **R$ 115**
Grilled Steak

Escolha um Acompanhamento:
Arroz branco, Batata Frita,Purê de Batata, Penne ou Espaguete na Manteiga
White Rice,French fries, Mashed Potatoes,Penne or Spaghetti in Butter

MASSAS E RISOTOS
PASTA AND RISOTTO

Risoto de Açafrão **R$ 124**
Saffron Risotto

Risoto de Limão Siciliano **R$ 124**
Sicilian lemon risotto

Risoto de Legumes **R$ 124**
Brócolis, cenoura, cogumelo, abobrinha e vagem
Broccoli, carrots, mushrooms, zucchini and green beans

Risoto de Gorgonzola **R$ 131**
Com maçã caramelizada e nozes
With caramelized apple and nuts

Ravioli de Brie com Mel ao Tartufo **R$ 151**
Na manteiga de sálvia e castanha do Brasil
In butter with sage and Brazil nut

Tortelli di Zucca **R$ 151**
Com Fonduta de Queijo
With Cheese Fonduta

AS AVES
THE CHICKENS

Filé de Peito de Frango **R$ 149**
Grilled chicken breast

Galeto Desossado **R$ 157**
Boneless grilled chicken

Para Vegetarianos
For vegetarian

GUARNIÇÕES

Side Dishes

Arroz Branco **R$ 44**
Rice

Arroz Biro Biro **R$ 58**
Typical Brazilian Rice

Arroz Carreteiro Com Pequi **R$ 64**
Rice with Jerked Beef and Pequi

Banana Milanesa **R$ 43**
Milanese Banana

Batatas Fritas **R$ 44**
French fries

Batata Suflê **R$ 60**
Potato Souffle

Cebola Assada **R$ 44**
Roasted onion

Creme de Milho **R$ 51**
Corn Cream

Cogumelos na Manteiga e Shoyu **R$ 60**
Mushrooms in Butter and Shoyu

Farofa de Ovos **R$ 52**
Egg Farofa with Manioc Flour

Farofa da Varanda **R$ 55**
Varanda's manioc flour

Legumes Salteados **R$ 50**
Sautéed Vegetables

Mandioca Frita **R$ 42**
Fried cassava

Polenta Frita **R$ 44**
Fried polenta

Purê de Batata **R$ 48**
Mashed Potatoes

Purê de Mandioquinha **R$ 49**
Cassava Puree

Palmito Pupunha na Brasa com Alcaparras **R$ 65**
Heart of Palm Pupunha Grilled with Capers

WAGYU BEEF

ORIGEM: NACIONAL

	5-6	7-8	9-10
Ribeye 370g	R$ 619	R$ 697	R$ 767
Striploin (Steak) 370g	R$ 621	R$ 685	R$ 755

ORIGEM: JAPONÊS

	A-5
Striploin (Steak) 300g	R$ 780
Ribeye 300g	R$ 780

WAGYU KATSU SANDO

O MELHOR SANDUÍCHE DO MUNDO

THE BEST SANDWICH IN THE WORLD

	5-6	7-8
ORIGEM: PURO:	R$ 611	R$ 716

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
Flank Steak
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$ 199,00 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
Flank Steak
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

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
Flank Steak
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$ 199,00 Por Pessoa
(Couvert Completo) R$ 16,00

MENU DEGUSTAÇÃO DE CARNES

Disponível somente nos jantares

Cinco 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

Sete 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

MENU DEGUSTAÇÃO DE PEIXES E FRUTOS DO MAR

Composto por cinco etapas, cuidadosamente elaboradas para proporcionar uma experiência gastronômica especial.

Disponível somente nos jantares

R$ 318,00 por pessoa