

# A Carta de Carnes

Somos um restaurante que sempre se preocupou com a inovação. Em 1999, lançamos este cardápio, reunindo cortes oferecidos nos melhores restaurantes do Brasil, da Argentina e dos EUA. Estes três países são considerados pontos de referência em qualidade de carnes grelhadas. Posteriormente, em 2005, pela primeira vez na América Latina, lançamos o “Kobe Style Beef”. Uma relíquia gastronômica.

O que nos credencia a chamar, despretensiosamente, este cardápio de “Carta de Carnes” é o fato de que nossos “maitres” são conhecedores e especialistas em todos os pratos que oferecemos; verdadeiros “sommeliers” das carnes.

Em 2014, inspirado nas melhores steakhouses americanas, onde peixes e frutos do mar são tao valorizados quanto as carnes, demos início a um projeto para encurtar a cadeia de distribuição, de forma a trazer peixes frescos diretamente do pescador.

Nosso trabalho nessa área não foi somente com o objetivo de maximizar a qualidade dos peixes servidos, mas, também, de apoiar uma mudança na forma de exploração da pesca sustentável e melhorar a eficiência da logística.

Bom apetite!

“O Varanda se reserva o direito de alterar preços sem notificação prévia.”

## A Taxa de Serviço Sugerida de 13% não é Obrigatória

Aceitamos as bandeiras dos cartões abaixo:



Não aceitamos cheques

Se beber, não dirija  
Lei Estadual nº15.428/2014

## ENTRADAS

### Couvert Completo 28

Inclui salada mista ou Caesar

*\* Couvert opcional por pessoa*

### Carpaccio clássico Black Angus 47

*Carpaccio clássico, servido com molho de mostarda, alcaparras e parmesão.*

Carpaccio Black Angus

### Steak tartar com batata rústica 51

*Tartar de filé mignon à moda da casa, com batatas temperadas.*

Tartar Steak with fries

### Costela Suína 53

*Cozida "sous vide", e finalizada na grelha.*

*Acompanha Barbecue da casa.*

Baby back ribs Barbecue sauce

### Linguiça Aperitivo 28

*A linguiça da casa, 100% lombo de porco, com especiarias. Acompanha chimichurri, vinagrete e barbecue.*

Home made pork sausage

### Tempurá de queijo de coalho 33

*Empanado na massa de tempurá, servido com melado de cana e ketchup de goiaba*

Tempura of curd cheese with molasses

### Presunto Serrano JOSEP LLORENS

100g 52

*Spanish ham*

Presunto cru de origem espanhola

## SALADAS

Salads / Ensaladas

### Salada da Varanda 48

*Folhas variadas, tomate cereja, muçarela de búfala, palmito*

Green Salad, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, heart of palms

### Salada do Mar 58

*Mix de folhas com camarão, lula, polvo, grav lax de salmão com molho mel e mostarda*

Green Salad, shrimp, squid, octopus, salmon grav lax with honey and mustard sauce

### Salada Mista 28 (\*)

*Folhas variadas, tomate, cenoura.*

Green Salad, tomato, grated carrot

### Caesar Salad 28 (\*)

*Alface americana, parmesão, crouton, molho caesar*

Lettuce, parmesan, crouton and caesar sauce

*\*Inclusas no Couvert opcional*

# MENU DEGUSTAÇÃO

Tasting Menu

## Carnes 175

Beef

*Composto de 4 etapas , mediante a seleção dos nossos melhores cortes.*

*Servidos somente no jantar e para no mínimo duas pessoas*

*\* Favor informar restrições alimentares*

*\* Sobremesa à escolha do cliente*

## AS CARNES E SEUS MOLHOS

### Medalhão com frutas vermelhas 115

*Acompanha risoto de parmesão*

Tenderloin red fruit sauce, with parmesan risotto

### Steak au poivre 115

*Com batata rústica*

Poivre steak with rustic potato

### Chateaubriand ao molho madeira 115

*Com risoto de açafrão*

Tenderloin Madeira sauce with saffron risotto

## AS AVES

### Filé de Peito de Frango 81

Chicken breast filet

Pechuga de pollo

### Galeto Desossado 81

Boneless chicken

Pollo deshuessado

# VARANDA AL MARE

## ENTRADAS

### Carpaccio de polvo 48

*Finas fatias de polvo servidas com vinagrete de maça verde e Bottarga*

Octopus Carpaccio

### Ceviche de Peixe 48

*Cubos de peixe, com maça verde, tangerina ao toque oriental.*

Fresh fish ceviche

### Tartar de Atum 44

*Temperado com azeite, raspas de limão siciliano, com molho ponzu, yuzu e ovas de massagô*

Tuna tartar

### Costeleta de Tambaqui da Amazônia 42

*Costeleta na brasa com molho*

Tambaqui ribs on the grill

### Casquinha de Siri 29

Siri Shell

## MENU DEGUSTAÇÃO

### Peixes e Frutos do Mar 145

Fish and Seafood

*Composto de 5 etapas, de acordo com a disponibilidade dos pescados.*

*Servidos somente no jantar e para no mínimo duas pessoas*

*\* Favor informar restrições alimentares*

## NOSSOS PEIXES & FRUTOS DO MAR

### Peixe do Dia Grelhado com molho mediterrâneo ou al limone 109

*Guarnição a escolha do cliente*

Fish of the Day Grilled with Mediterranean or lemon sauce

### Salmão com mel e cidra 109

*Servido com purê de cogumelos trufados e aspargos*

Salmon with honey and cidra sauce

Served with mashed truffled mushrooms and asparagus

### Polvo com Páprica 121

*Acompanha batatas, brocolis e tomate cereja*

Octopus with páprica, broccoli, potato and tomato

### Camarões grelhados na Brasa 137

*Acompanhado de espaguete de legumes e molho mediterrâneo*

Shrimps vegetable spaghetti and mediterranean sauce

### \*Misto de frutos do Mar 121

*Com risoto de limão siciliano*

with sicilian lemon risotto

### Risotos 67

### Moqueca Capixaba Frutos do Mar

# GRELHADOS BRASILEIROS

## **Coração de Picanha 119**

Special Brazilian steak / Corazón de tapa de cuadril

## **Baby Beef \* 88**

Sirloin beef / Bife de cuadril

## **Bombom de Alcatra \* 88**

Top Sirloin Steak / Bife de cuadril

## **Bife de Tira 111**

Brazilian steak / Bife de tapa de cuadril

## **Bife de Tira Light 111**

Brazilian steak light/ Bife de tapa de cuadril

## **Romeu e Julieta \* 104**

Special exclusive cut / Corte exclusivo

## **Filé Mignon \* 96**

Beef loin or tenderloin / Tenderloin a la parilla

## **Tibone \* 94**

T-bone steak / Tibone

## **Assado Gaúcho \***

Skirt Beef

**190** para dois / **291** para três

**\* Certificado com selo de origem Angus**



# LOS CORTES ARGENTINOS

*Argentinian Steaks / Cortes Argentinos*

**Bife de Chorizo \* 99**

Strip Loin / Contra Filé

**Bife de Cuadril \* 88**

Sirloin beef / Baby beef

**Bife Ancho/Ojo del bife \*104**

Ribeye / Entrecote

**Asado de tira \*103**

Rib Flank / Costela em tiras

**Bife de Lomo \* 96**

Tenderloin steak / Filé mignon alto

**Asado de Los Pampas \***

**190** para dos personas / **290** para três personas

**Carré de cordeiro da Patagônia 116**

*Com puré de mandiquinha e palmito pupunha grelhado*

Lamb Rib Chops, With mashed manioc and grilled pupunha palm

Costillas de cordero

**\* Certificado com selo de origem Angus**



# AMERICAN STEAKS

*Cortes Americanos / Los Cortes Americanos*

## **Ribeye 114**

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

## **Rib Steak 113**

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

## **StripLoin / New York Steak 107**

Contrafile  
Bife de Chorizo

## **Porterhouse 118**

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

## **Tenderloin Steak 113**

File mignon  
Bife de Lomo

## **Top Sirloin Steak 98**

Medalhão de alcatra/Cuadril

## **Sirloin Steak 98**

Baby Beef/ Cuadril

## **Skirt Beef**

Fraldão

**208** Four two / **310** Four three

## **Extra Porterhouse**

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

**198** para duas pessoas

## **Black Angus Certificado**



# GUARNIÇÕES

*Side Dishes / Guarniciones*

## Arroz branco 21

Rice / Arroz

## Arroz Biro-Biro 29,5

Typical brazilian rice / Arroz típico brasileiro

## Arroz carreteiro com pequi 32,5

Rice with jerked beef and pequi

## Batatas fritas 23

French fries / Papas fritas

## Batatas suflê 27

Soufle potato / Papas fritas

## Batata rústica com cheddar e bacon 27

Rustic potato with cheddar and bacon

## Farofa de ovos 28

Toasted manioc flour and eggs / Harina de mandioca tostada con huevos

## Farofa da Varanda 29

Varanda's manioc flour / Harina tostada a la Varanda

## Polenta Frita 23

Fried porridge

## Mandioca Frita 22

Fried manioc

## Legumes salteados 24

Steamed vegetables / Legumbres cozidos

## Creme de milho 25

Corn cream / Creme de maiz

## Cebola assada 23

Roasted onion / Cebolla asada

## Cogumelos na manteiga e shoyu 29

Salted mushrooms with butter and shoyu

## Palmito natural assado 33,5

Roasted heart of palm / Palmito asado

## Banana milanese 21

Milanese banana / Banana a milanese

## Purê de batata 23

Mashed potato

## Purê de mandioquinha 23

Arracacha puree



# Almoço Executivo

(De segunda à sexta-feira Exceto feriados)  
(Varanda Jardins)

## ENTRADA

Couvert

(Pães diversos, manteiga, patês, frios)  
Salada Caesar ou mista

## PRATO PRINCIPAL

Peixe do dia  
Peito de frango  
Picanha Suína  
Teenbeef Angus  
Bife ancho Angus  
Baby beef Angus  
Bife de chorizo Angus  
Steak de Filé mignon  
Galeto desossado  
Picanha

## ACOMPANHAMENTO

(Servido junto ao prato principal)

Arroz a Biro Biro  
Arroz branco  
Batatas fritas  
Farofa da Varanda  
Polenta Frita  
Legumes Salteados  
Banana Milanesa

## SOBREMESA

Creme de papaya  
Frutas da estação  
Pudim de Leite  
Quindim  
Sorvete de creme ou chocolate  
Mousse de Chocolate  
Sorbet

Preço: R\$ 112,00 / Pessoa

# KOBE STYLE BEEF

A MELHOR CARNE DO MUNDO

## ORIGEM: PUROS 100% WAGYU

	7-8	9-12
Ribeye 380g	R\$ 370	R\$ 490
StripLoin (Contrafilé) 380g	R\$ 355	R\$ 405
Tenderloin 300g	R\$ 216	R\$ 279

### Acompanhamento:

Endivia, cogumelo eryngui grelhados e salada de algas

Grilled endive, eryngui mushroom and seaweed salad

As graduações (classificações) obedeceram 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.

# Almoço Executivo

(De segunda à sexta-feira Exceto feriados)

(Varanda JK)

## ENTRADA

Couvert

(Pães diversos, manteiga, patês, frios)

Salada caesar ou mista

## PRATO PRINCIPAL

Peixe do dia

Peito de Frango

Picanha Suína

Bife ancho Angus

Teenbeef Angus

Baby beef Angus

Bife de chorizo Angus

Steak de filé mignon

Galeto desossado

Picanha

## ACOMPANHAMENTO

(Servido junto ao prato principal)

Arroz a Biro Biro

Arroz Branco

Batatas Fritas

Farofa da Varanda

Polenta Frita

Legumes Salteados

Banana Milanesa

## SOBREMESA

Creme de papaya

Frutas da estação

Sorvete de creme ou chocolate

Preço: R\$ 112,00 / Pessoa

# Almoço Executivo

(De segunda à sexta-feira Exceto feriados)  
(Varanda Faria Lima)

## ENTRADA

Couvert

(Pães diversos, manteiga, patês, frios)  
Salada Caesar ou mista

## PRATO PRINCIPAL

Peixe do dia  
Peito de frango  
Picanha Suína  
Teenbeef Angus  
Bife ancho Angus  
Baby beef Angus  
Bife de chorizo Angus  
Steak de Filé mignon  
Galeto desossado  
Picanha  
Spaguetti alla Carbonara  
Risoto do dia

## ACOMPANHAMENTO

(Servido junto ao prato principal)

Arroz a Biro Biro  
Arroz branco  
Batatas fritas  
Farofa da Varanda  
Polenta Frita  
Legumes Salteados  
Banana Milanesa

## SOBREMESA

Creme de papaya  
Frutas da estação  
Pudim de Leite  
Quindim  
Sorvete de creme ou chocolate  
Mousse de Chocolate  
Sorbet

Preço: R\$ 109,00 / Pessoa