O NOSSO CARDÁPIO

Somos um restaurante que sempre se preocupou com a inovação.
Em 1999, lançamos um cardápio reunindo cortes oferecidos em casas similares na Argentina e nos EUA. Estes dois países, juntamente com o Brasil, são considerados pontos de referencia em qualidade de carnes grelhadas.

Posteriormente, em 2005, pela primeira vez na América Latina, lançamos o "Kobe Style Beef". Uma verdadeira relíquia gastronômica.

Em 2014, inspirados nas melhores steakhouses americanas, onde peixes e frutos do mar são tão valorizados quanto as carnes, demos início a um projeto para encurtar a cadeia de distribuição de peixes e frutos do mar, de forma que, assim como nos bons restaurantes japoneses, os produtos chegassem ao restaurante com o máximo de frescor. Nosso trabalho nessa área não foi somente com o objetivo de maximizar a qualidade dos peixes servidos, mas, também, apoiar uma mudança na forma de exploração da pesca sustentável e melhorar a eficiência da logística.

Em 2019 lançamos a página VARANDA AL MARE, com entradas e pratos preparados sob inspiração do nosso Chef Executivo, Fabio Lazzarini, graduado na Itália e com passagem no famoso Quadri di Venezia, restaurante agraciado com duas estrelas Michellin.

Bom apetite!

"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, com base em norma coletiva, sugere aos seus clientes gorjetas, que não são compulsórias. As gorjetas sugeridas, quando efetivamente concedidas, são integralmente direcionadas para compor a remuneração dos colaboradores responsáveis pelo atendimento direto e indireto – de nossos clientes e aos respectivos encargos trabalhistas e sociais (dentro da folha de pagamentos), de acordo com a Lei Federal 13.419/2017 e Instrumento Coletivo específico assinado pelo Sindicato Profissional. O cliente não é obrigado a conceder a gorjeta".

*** Certificado com selo de origem Angus**

Aceitamos as bandeiras dos cartões abaixo:

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

ENTRADAS

Couvert Completo R$ 35
Inclui salada mista ou Caesar
* Couvert opcional por pessoa

Carpaccio clássico Black Angus R$ 59
Carpaccio clássico, servido com molho de mostarda, alcaparras e parmesão.
Carpaccio Black Angus

Steak tartar com batata rústica R$ 63
Tartar de filé mignon à moda da casa, com batatas temperadas.
Tartar Steak with fries

Costela Suína 66
Cozida "sous vide", e finalizada na grelha. Acompanha Barbecue da casa.
Baby back ribs Barbecue sauce

Linguiça Aperitivo R$ 37
A lingüiça, 100% lombo de porco, com especiarias. Acompanha chimichurri..
pork sausage

Carne do sol na manteiga de garrafa com mandioca R$ 44
Carne de sol feita na casa
Brasilian Jerked beef

Tempurá de queijo de coalho R$ 41
Empanado na massa de tempurá, servido com melado de cana e ketchup de goiabada
Tempura of curd cheese with molasses

SALADAS
Salads / Ensaladas

Salada das Estações R$ 64
Folhas variadas, tomate cereja, muçarela de búfala, palmito
Green Salad, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, heart of palms

Salada Mista R$ 35 (*)
Folhas variadas, tomate, cenoura.
Green Salad, tomato, greated carrot

Caesar Salad R$ 35 (*)
Alface americana, parmesão, crouton, molho caesar
Lettuce, parmesan, crouton and caesar sauce

AS AVES

Filé de Peito de Frango R$ 95
Chicken breast filet
Pechuga de pollo

Galeto Desossado R$ 95
Boneless chicken
Pollo deshuessado

*Inclusas no Couvert opcional

VARANDA AL MARE

ENTRADAS

Carpaccio de Polvo R$ *58*
Finas fatias de polvo servidas com vinagrete de maça verde e Bottarga
Octopus Carpaccio

"Cappuccino di Sepia (lula) R$ *44*
Homenagem a Massimiliano Alajmo. Lula cozida em sua tinta com crema de pupunha
Homage to Massimiliano Alajmo. Calamares cooked in its ink with cream of wild heart-of-palm.

Costeleta de Tambaqui da Amazônia R$ *51*
Costeleta com molho
Amazon River fish ribs

Casquinha de Siri R$ *35*
Stuffed Baked Crabs on a Shell

Ceviche da Casa *48*
Cubos de peixe, com limão, tangerina, leite de coco, gengibre, maça verde e cebola roxa.
Fresh fish ceviche

PEIXES

Peixe do Dia Grelhado com Molho à sua Escolha R$ *128*
Com risoto ortolano
Grilled Catch of the Day with Sauce of your choice

Salmão com Mel e Laranja R$ *128*
Acompanhado com purê de palmito pupunha e legumes salteados
Salmon with honey and orange sauce
Served with wild heart-of-palm and steamed vegetables

Pirarucu ao molho de pimentão doce e curry R$ *108*
Acompanhado com legumes assados ao forno
Served with oven roasted vegetables

FRUTOS DO MAR

Polvo com Páprica R$ *138*
Acompanha batatas, brocolis e tomate cereja
Octopus with páprika, broccoli, potato and tomato

Camarões Grelhados ao molho mediterrâneo R$ *155*
Acompanhado de espaguete de legumes
Grilled Shrimp with vegetable spaghetti And mediterranean sauce

*Misto de Frutos do Mar R$ *142*
Peixe do dia, polvo, lula, mexilhão, camarão, vieira. Acompanha risoto de limão siciliano
Seafood Combo

A nossa versão do camarão na moranga R$ *148*
Camarões gigantes, molho internacional e mini abóbora. Acompanhado com purê de abóbora.
Giant prawns and mini pumpkin. Accompanied with pumpkin puree.

AS CARNES E OS MOLHOS CLÁSSICOS

Medalhão de filé mignon com molho de frutas vermelhas R$ 149
Acompanha risoto de parmesão
Tenderloin with red fruit sauce, and parmesan risotto

Steak au poivre R$ 149
Com batata rústica
Poivre steak with rustic potato

Chateaubriand ao molho madeira R$ 149
Com risoto de açafrão
Tenderloin Madeira sauce with saffron risotto

Massas e Risotos

Risoto de Limão Siciliano R$ 77
Sicilian Lemon Risotto

Risoto de Moqueca Capixaba R$ 77
Acompanha peixe do dia, polvo, lula, mexilhão, camarão, vieira com leite de coco
Accompanies fish of the day, octopus, squid, mussels, shrimp, scallops with coconut milk

Risoto de Açafrão R$ 77
Saffron Risotto

Ravioli de Brie e mel trufado R$ 95
Na manteiga trufada e salvia com crocante de castanha do Pará
In butter and sage with crunchy chestnut of Pará

Para Veganos e Vegetarianos

GRELHADOS BRASILEIROS

Coração de Picanha R$ 152
Special Brazilian steak / Corazón de tapa de cuadril

Baby Beef * R$ 114
Sirloin beef / Bife de cuadril

Bombom de Alcatra * R$ 113
Top Sirloin Steak /Bife de cuadril

Bife de Tira R$ 145
Brazilian steak / Bife de tapa de cuadril

Bife de Tira Light R$ 145
Brazilian steak light/ Bife de tapa de cuadril

Filé Mignon R$ 129
Beef loin or tenderloin / Tenderloin a la parilla

Tibone * R$ 124
T-bone steak / Tibone

Assado Gaúcho
Skirt Beef
R$ 252 para dois / R$ 385 para três

LOS CORTES ARGENTINOS

Argentinian Steaks / Cortes Argentinos

Bife de Chorizo * R$ 125
Strip Loin / Contra Filé

Bife de Cuadril * R$ 114
Sirloin beef / Baby beef

Bife Ancho/Ojo del bife * R$ 137
Ribeye / Entrecote

Asado de tira * R$ 147
Rib Flank / Costela em tiras

Bife de Lomo * R$ 124
Tenderloin steak / Filé mignon alto

Asado de Los Pampas *
R$ 252 para dos personas / R$ 385 para três personas

Carré de cordeiro R$ 156
Com purê de mandioquinha
Lamb Rib Chops, With mashed manioc
Costillas de cordero

AMERICAN STEAKS

Cortes Americanos / Los Cortes Americanos

Ribeye R$ 157
Corte extraído da parte central do "prime rib"
Corte extraido de la parte central del "prime rib"

Rib Steak R$ 152
Corte extraído da primeira parte do "prime rib"
Corte extraido de la primera parte del "prime rib"

New York Steak R$ 139
Contrafilé
Bife de Chorizo

Porterhouse R$ 165
T-bone selecionado, com a maior porção de filé mignon
T-bone seleccionado, con una porción mayor de lomito

Tenderloin Steak R$ 152
Filé mignon
Bife de Lomo

Top Sirloin Steak R$ 123
Medalhão de alcatra/Cuadril

Sirloin Steak R$ 123
Baby Beef/ Cuadril

Skirt Beef
Fraldão

R$ 272 For two / R$ 414 For three

GUARNIÇÕES

Side Dishes/Guarniciones

Arroz branco R$ 26
Rice / Arroz

Arroz Biro-Biro R$ 35
Typical brazilian rice / Arroz tipico brasileño

Arroz carreteiro com pequi R$ 39
Rice with jerked beef and pequi

Batatas fritas R$ 28
French fries / Papas fritas

Batatas suflê R$ 35
Soufle potato / Papas fritas

Batata rústica com cheddar e bacon
R$ 32
Rustic potato with cheddar and bacon

Farofa de ovos R$ 33
Toasted manioc flour and eggs / Harina de mandioca tostada con huevos

Farofa da Varanda R$ 35
Varanda's manioc flour / Harina tostada a la Varanda

Polenta Frita R$ 28
Fried porridge

Mandioca Frita R$ 27
Fried manioc

Legumes salteados R$ 29
Steamed vegetables / Legumbres cozidos

Creme de milho R$ 30
Corn cream / Creme de maiz

Cebola assada R$ 28
Roasted onion / Cebolla asada

Cogumelos na manteiga e shoyu
R$ 35
Salted mushrooms with butter and shoyu

Palmito natural assado R$ 40
Roasted heart of palm / Palmito asado

Banana milanesa R$ 26
Milanese banana / Banana a milanesa

Purê de batata R$ 28
Mashed potato

Purê de mandioquinha R$ 28
Arracacha puree

Purê de palmito pupunha R$ 35
Arracacha puree

Almoço Executivo

(De segunda à sexta-feira Exceto feriados)

Entrada

Couvert

(Pães diversos, manteiga, patês, frios)

Salada Caesar ou mista

Prato Principal

Salmão ao molho

Peito de frango

Picanha Suína

Teenbeef Angus

Bife ancho Angus

Baby beef Angus

Bife de chorizoAngus

Galeto desossado

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

Mousse de Chocolate

Sorvete de creme ou chocolate

Preço: R$ 128,00 / 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

Salmão ao molho
Peito de frango
Picanha Suína
Teenbeef Angus
Bife ancho Angus
Baby beef Angus
Bife de chorizoAngus
Galeto desossado

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
Mousse de Chocolate
Sorvete de creme ou chocolate

Preço: R$ 125,00 / Pessoa

WAGYU BEEF

A MELHOR CARNE DO MUNDO

ORIGEM: PUROS 100% WAGYU

	7-8	9-10
Ribeye 380g	R$ 426	R$ 564
StripLoin (Contrafilé) 380g	R$ 408	R$ 503
Tenderloin 300g	R$ 267	R$ 346

ORIGEM: CRUZAMENTO

	5-6
StripLoin (Contrafilé) 360g	R$ 240
Ribeye 380g	R$ 250
Prime Rib 540g	R$ 293
Ibone 350g	R$ 276
Portehouse 650g	R$ 357

ENTRADA PARA 3 OU 4 PESSOAS

	CRUZAMENTO	PURO
WAGYU KATSU SANDO	R$ 184	R$ 327

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, em 2005.

MENU INFANTIL

Filé de Frango R$ 52

Filé Mignon R$ 70

Acompanhamento:

(Servido junto ao prato)

Batata Frita
Penne
Spaguete
Arroz Branco

SOBREMESAS

Desserts

Bolo de cenoura R$ 26
Com recheio de mousse de chocolate e cobertura de chocolate meio amargo
Carrot cake with chocolate mousse filling and coverd by semi-dark chocolate

Petit gateau R$ 26
Bolo de chocolate com calda e sorvete de creme
Chocolate cake with syrup and vanilla icecream sauce

Mousse de chocolate R$ 26
Chocolate Mousse

Crème brulée R$ 26
Crème patissière, coberto com açúcar queimado
Crème pâtissière, topped with burnt sugar

Pudim de leite R$ 26
Milk Pudding

Frutas da estação R$ 18
Fruit of the Season

Sorvete / Sorbet R$ 18
Icecream / Sorbet

Quindim R$ 26
Quindim
Typical Brasilian Sweet

Creme de papaya R$ 20
Papaya Cream

Romeu e Julieta do Varanda R$ 24
Goiabada cremosa com sorvete de queijo branco
Guava jam with cheese ice cream

Cheesecake com calda de frutas vermelhas R$ 26
Cheese cake topped with red fruit preserve

Panqueca doce R$ 26
Nutella ou Doce de Leite Argentino
Sweet pancake (Nutella or Argentinian milk sweet)

Torta Nemesis R$ 26
Torta de chocolate meio amargo
BitterSweet chocolate

SOBREMESA DIET

Diet Dessert

Trilogia brasileira R$ 24
Brasilian Trilogy
Bananada com canela, doce de abóbora com coco
Goiabada cremosa com queijo branco
Banana and cinnamon preserve, pumpkin and coconut preserve, creamy guava preserve with white cheese