

## ENTRADAS

### Couvert Completo **RS 31,50**

Inclui salada mista ou Caesar

\* Couvert opcional por pessoa

### Carpaccio clássico Black Angus

**RS 55**

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

Carpaccio Black Angus

### Steak tartar com batata rústica

**RS 56**

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

Tartar Steak with fries

### Costela Suína **61**

Cozida “sous vide”, e finalizada na grelha.

Acompanha Barbecue da casa.

Baby back ribs Barbecue sauce

### Linguça Aperitivo **RS 35**

A lingüiça, 100% lombo de porco, com especiarias. Acompanha chimichurri..

pork sausage

### Carne do sol na manteiga de garrafa com mandioca **RS 44**

Carne de sol feita na casa

Brasilian Jerked beef

### Tempurá de queijo de coalho **RS 39**

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 **RS 64**

Folhas variadas, tomate cereja, muçarela de búfala, palmito

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

### Salada Mista **RS 31,50** (\*)

Folhas variadas, tomate, cenoura.

Green Salad, tomato, grated carrot

### Caesar Salad **RS 31,50** (\*)

Alface americana, parmesão, crouton, molho caesar

Lettuce, parmesan, crouton and caesar sauce

## AS AVES

### Filé de Peito de Frango **RS 90**

Chicken breast filet

Pechuga de pollo

### Galeto Desossado **RS 90**

Boneless chicken

Pollo deshuesado

\*Inclusas no Couvert opcional

# AS CARNES E SEUS MOLHOS

Medalhão de filé mignon com molho de frutas vermelhas **R\$ 140**

Acompanha risoto de parmesão

Tenderloin with red fruit sauce, and parmesan risotto

Steak au poivre **R\$ 140**

Com batata rústica

Poivre steak with rustic potato

Chateaubriand ao molho madeira **R\$ 140**

Com risoto de açafrão

Tenderloin Madeira sauce with saffron risotto

## Massas e Risotos

 Risoto de Limão Siciliano **R\$ 74**

Sicilian Lemon Risotto

Risoto de Moqueca Capixaba **R\$ 74**

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\$ 74**

Saffron Risotto

Ravioli de Brie e mel trufado **R\$ 90**

Na manteiga trufada e salvia com crocante de castanha do Pará

In butter and sage with crunchy chestnut of Pará

# VARANDA AL MARE

## ENTRADAS

### Carpaccio de Polvo **RS 56**

Finas fatias de polvo servidas com vinagrete de maça verde e Bottarga  
Octopus Carpaccio

### “Cappuccino di Sepia (lula) **RS 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 **s 49,50**

Costeleta com molho  
Amazon River fish ribs

### Casquinha de Siri **RS 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

## NOSSOS PEIXES & FRUTOS DO MAR

### Peixe do Dia Grelhado com Molho à sua Escolha **RS 123**

Com risoto ortolano  
Grilled Catch of the Day with Sauce of your choice

### Salmão com Mel e Laranja **RS 123**

Servido com purê de palmito pupunha e legumes salteados  
Salmon with honey and orange sauce  
Served with wild heart-of-palm and steamed vegetables

### Polvo com Páprica **RS 136**

Acompanha batatas, brocolis e tomate cereja  
Octopus with páprika, broccoli, potato and tomato

### Camarões Grelhados ao molho mediterrâneo **RS 152**

Acompanhado de espaguete de legumes  
Grilled Shrimp with vegetable spaghetti And mediterranean sauce

### \*Misto de Frutos do Mar **RS 142**

Peixe do dia, polvo, lula, mexilhão, camarão, vieira. Acompanha risoto de limão siciliano  
Seafood Combo

# GRELHADOS BRASILEIROS

**Coração de Picanha R\$ 142**  
Special Brazilian steak / Corazón de tapa de cuadril

**Baby Beef \* R\$ 102**  
Sirloin beef / Bife de cuadril

**Bombom de Alcatra \* R\$ 102**  
Top Sirloin Steak / Bife de cuadril

**Bife de Tira R\$ 128**  
Brazilian steak / Bife de tapa de cuadril

**Bife de Tira Light R\$ 128**  
Brazilian steak light/ Bife de tapa de cuadril

**Filé Mignon R\$ 114**  
Beef loin or tenderloin / Tenderloin a la parilla

**Tibone \* R\$ 118**  
T-bone steak / Tibone

**Assado Gaúcho**  
Skirt Beef  
**R\$ 216** para dois / **R\$ 329** para três

# LOS CORTES ARGENTINOS

*Argentinian Steaks / Cortes Argentinos*

**Bife de Chorizo \* R\$ 109**

Strip Loin / Contra Filé

**Bife de Cuadril \* R\$ 102**

Sirloin beef / Baby beef

**Bife Ancho/Ojo del bife \* R\$ 118**

Ribeye / Entrecote

**Asado de tira \* R\$ 124**

Rib Flank / Costela em tiras

**Bife de Lomo \* R\$ 114**

Tenderloin steak / Filé mignon alto

**Asado de Los Pampas \***

**R\$ 216** para dos personas / **R\$ 329** para três personas

**Carré de cordeiro R\$ 146**

Com purê de mandioquinha

Lamb Rib Chops, With mashed manioc

Costillas de cordero

# AMERICAN STEAKS

*Cortes Americanos / Los Cortes Americanos*

## **Ribeye R\$ 130**

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

## **Rib Steak R\$ 130**

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

## **StripLoin / New York Steak R\$ 118**

Contrafile  
Bife de Chorizo

## **Porterhouse R\$ 142**

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

## **Tenderloin Steak R\$ 126**

File mignon  
Bife de Lomo

## **Top Sirloin Steak R\$ 114**

Medalhão de alcatra/Cuadril

## **Sirloin Steak R\$ 114**

Baby Beef/ Cuadril

## **Skirt Beef**

Fraldão

**R\$ 238** For two / **R\$ 354** For three

# GUARNIÇÕES

*Side Dishes / Guarniciones*

**Arroz branco R\$ 26**

Rice / Arroz

**Arroz Biro-Biro R\$ 35**

Typical brazilian rice / Arroz típico brasileiro

**Arroz carreteiro com pequi R\$ 38**

Rice with jerked beef and pequi

**Batatas fritas R\$ 25**

French fries / Papas fritas

**Batatas suflê R\$ 31**

Soufle potato / Papas fritas

**Batata rústica com cheddar e bacon**

**R\$ 30**

Rustic potato with cheddar and bacon

**Farofa de ovos R\$ 32**

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

**Farofa da Varanda R\$ 33**

Varanda's manioc flour / Harina tostada a la Varanda

**Polenta Frita R\$ 27**

Fried porridge

**Mandioca Frita R\$ 26**

Fried manioc

**Legumes salteados R\$ 29**

Steamed vegetables / Legumbres cozidos

**Creme de milho R\$ 29**

Corn cream / Creme de maiz

**Cebola assada R\$ 26**

Roasted onion / Cebolla asada

**Cogumelos na manteiga e shoyu**

**R\$ 35**

Salted mushrooms with butter and shoyu

**Palmito natural assado R\$ 39**

Roasted heart of palm / Palmito asado

**Banana milanese R\$ 26**

Milanese banana / Banana a milanese

**Purê de batata R\$ 28**

Mashed potato

**Purê de mandioquinha R\$ 28**

Arracacha puree

**Purê de palmito pupunha R\$ 32**

Arracacha puree

# Almoço Executivo

(De segunda à sexta-feira Exceto feriados)

## 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

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

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

Peixe do dia

Peito de frango

Picanha Suína

Teenbeef Angus

Bife ancho Angus

Baby beef Angus

Bife de chorizo Angus

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

Sorvete de creme ou chocolate

Preço: R\$ 125,00 / Pessoa

# WAGYU BEEF

A MELHOR CARNE DO MUNDO

ORIGEM: PUROS 100% WAGYU

	<b>7-8</b>	<b>9-10</b>
Ribeye 380g	R\$ 407	R\$ 539
StripLoin (Contrafilé) 380g	R\$ 391	R\$ 457
Tenderloin 300g	R\$ 244	R\$ 315

ORIGEM: CRUZAMENTO

	<b>5-6</b>
StripLoin (Contrafilé) 360g	R\$ 230
Ribeye 380g	R\$ 240
Prime Rib 540g	R\$ 283
Ibone 350g	R\$ 240
Portehouse 650g	R\$ 310

ENTRADA PARA 3 OU 4 PESSOAS

	<b>CRUZAMENTO</b>	<b>PURO</b>
WAGYU KATSU SANDO	R\$ 160	R\$ 305

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\$ 68

Acompanhamento:

(Servido junto ao prato)

Batata Frita

Penne

Spaguete

Arroz Branco

# SOBREMESAS

Desserts

## **Bolo de chocolate R\$ 26**

Bolo chiffon com brigadeiro trufado  
Chocolate shiffon cake, truffle ganache filling

## **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 Brazilian 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