

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 referência 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 Michelin.

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

Costela Suína ao molho tarê R\$ 57
Cozida “sous vide”, e finalizada na grelha.
Baby back ribs tare sauce

Linguiça Aperitivo R\$ 30
A linguiça, 100% lombo de porco, com especiarias. Acompanha chimichurri..
pork sausage

Carne do sol na manteiga de garrafa com mandioca R\$ 34
Carne de sol feita na casa
Brazilian Jerked beef

Tempurá de queijo de coalho R\$ 36
Empanado na massa de tempurá, servido com melado de cana e ketchup de goiabada
Tempura of curd cheese with molasses

SALADAS

Salads / Ensaladas

Salada da Varanda R\$ 52
Folhas variadas, tomate cereja, muçarela de búfala, palmito
Green Salad, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, heart of palms

Salada Mista R\$ 30 (*)
Folhas variadas, tomate, cenoura.
Green Salad, tomato, grated carrot

Caesar Salad R\$ 30 (*)
Alface americana, parmesão, crouton, molho caesar
Lettuce, parmesan, crouton and caesar sauce

AS CARNES E SEUS MOLHOS

Medalhão de filé mignon com molho de frutas vermelhas R\$ 125
Acompanha purê de parmesão
Tenderloin with red fruit sauce, and parmesan pure

Steak au poivre R\$ 125
Com batata rústica
Poivre steak with rustic potato

Chateaubriand ao molho madeira R\$ 125
Com fritas
Tenderloin Madeira sauce with fries

AS AVES

Filé de Peito de Frango R\$ 88
Chicken breast filet
Pechuga de pollo

Galeto Desossado R\$ 88
Boneless chicken
Pollo deshuesado

Massas

Ravioli da Serra da canastra R\$ 84
Recheado de queijo meia cura e castanhas ao molho de tomate e farofa de pão de queijo
Stuffed half curing cheese and chestnuts to the tomato sauce and farofa of cheese bread

Ravioli de Brie e mel trufado R\$ 84
Na manteiga trufada e salvia com crocante de castanha do Pará
In butter and sage with crunchy chestnut of Pará

VARANDA AL MARE

ENTRADAS

Costeleta de Tambaqui da Amazônia **RS 45**

Costeleta com molho
Amazon River Fish Ribs

Salada do Mar **RS 63**

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

Seafood And Mixed Green Salad

NOSSOS PEIXES & FRUTOS DO MAR

Peixe do Dia Grelhado com Molho Mediterrâneo ou al Limone **RS 118**

Guarnição a escolha do cliente
Grilled Catch of the Day with Mediterranean
or lemon sauce

Salmão com Mel e Cidra **RS 118**

Servido com purê de palmito pupunha
Salmon with honey and cider sauce
Served with wild heart-of-palm

Polvo com Páprica **RS 132**

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

Camarões Grelhados na Brasa **RS 152**

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

*Misto de Frutos do Mar **RS 132**

Peixe do dia, polvo, lula, mexilhão, camarão,
vieira. Acompanha legumes
Seafood Combo

GRELHADOS BRASILEIROS

Coração de Picanha R\$ 129
Special Brazilian steak / Corazón de tapa de cuadril

Baby Beef * R\$ 95
Sirloin beef / Bife de cuadril

Bombom de Alcatra * R\$ 95
Top Sirloin Steak / Bife de cuadril

Bife de Tira R\$ 120
Brazilian steak / Bife de tapa de cuadril

Bife de Tira Light R\$ 120
Brazilian steak light/ Bife de tapa de cuadril

Filé Mignon * R\$ 108
Beef loin or tenderloin / Tenderloin a la parilla

Tibone * R\$ 102
T-bone steak / Tibone

Assado Gaúcho *
Skirt Beef
R\$ 205 para dois / **R\$ 314** para três

LOS CORTES ARGENTINOS

Argentinian Steaks / Cortes Argentinos

Bife de Chorizo * R\$ 107

Strip Loin / Contra Filé

Bife de Cuadril * R\$ 95

Sirloin beef / Baby beef

Bife Ancho/Ojo del bife * R\$ 112

Ribeye / Entrecote

Asado de tira * R\$ 115

Rib Flank / Costela em tiras

Bife de Lomo * R\$ 108

Tenderloin steak / Filé mignon alto

Asado de Los Pampas *

R\$ 205 para dos personas / **R\$ 314** para três personas

Carré de cordeiro R\$ 136

Com purê de mandioquinha ou palmito pupunha

Lamb Rib Chops, With mashed manioc or pupunha palm

Costillas de cordero

AMERICAN STEAKS

Cortes Americanos / Los Cortes Americanos

Ribeye R\$ 122

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

Rib Steak R\$ 122

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

StripLoin / New York Steak R\$ 114

Contrafile
Bife de Chorizo

Porterhouse R\$ 126

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

Tenderloin Steak R\$ 121

File mignon
Bife de Lomo

Top Sirloin Steak R\$ 105

Medalhão de alcatra/Cuadril

Sirloin Steak R\$ 105

Baby Beef/ Cuadril

Skirt Beef

Fraldão

R\$ 223 For two / **R\$ 332** For three

GUARNIÇÕES

Side Dishes / Guarniciones

Arroz branco R\$ 23

Rice / Arroz

Arroz Biro-Biro R\$ 32

Typical brazilian rice / Arroz típico brasileiro

Arroz carreteiro com pequi R\$ 35

Rice with jerked beef and pequi

Batatas fritas R\$ 25

French fries / Papas fritas

Batatas suflê R\$ 29

Soufle potato / Papas fritas

Batata rústica com cheddar e bacon

R\$ 29

Rustic potato with cheddar and bacon

Farofa de ovos R\$ 30

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

Farofa da Varanda R\$ 31

Varanda's manioc flour / Harina tostada a la Varanda

Polenta Frita R\$ 25

Fried porridge

Mandioca Frita R\$ 24

Fried manioc

Legumes salteados R\$ 26

Steamed vegetables / Legumbres cozidos

Creme de milho R\$ 27

Corn cream / Creme de maiz

Cebola assada R\$ 25

Roasted onion / Cebolla asada

Cogumelos na manteiga e shoyu

R\$ 32

Salted mushrooms with butter and shoyu

Palmito natural assado R\$ 36

Roasted heart of palm / Palmito asado

Banana milanese R\$ 23

Milanese banana / Banana a milanese

Purê de batata R\$ 25

Mashed potato

Purê de mandioquinha R\$ 25

Arracacha puree

Almoço Executivo

(De segunda à sexta-feira Exceto feriados)

(Varanda Jardins)

ENTRADA

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

Maminha fatiada

ACOMPANHAMENTO

(Servido junto ao prato principal)

Arroz a Biro Biro

Arroz branco

Batatas fritas

Farofa da Varanda

Polenta Frita

Legumes Salteados

Banana Milanesa

SOBREMESA

Mousse de chocolate

Pudim de leite

Preço: R\$ 120,00 / Pessoa

SOBREMESAS

Desserts

Bolo de chocolate R\$ 27,50

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

**Cheesecake com calda de frutas
vermelhas R\$ 27,50**

Cheese cake topped with red fruit preserve

Mousse de chocolate R\$ 26

Chocolate Mousse

Quindim R\$ 22

Quindim
Typical Brazilian Sweet

Pudim de leite R\$ 28

Milk Pudding

Torta Nemesis R\$ 25

Torta de chocolate meio amargo
BitterSweet chocolate

SUGESTÕES DE VINHOS

Branços

Trumpeter Chardonnay 2018

Mendoza|13,5°| **145**

9 meses em barricas. Frutas brancas, baunilha, leve tostado, mineral. médio corpo. 0012

Barone Montalto Pinot Grigio 2018

Itália-Sicília|12°| **146**

Pêssegos frescos, maçã verde. Aromático, frutado, médio corpo. 121008

Sol de Sol Chardonnay 2013

Chile-Malleco |13,°| WA93|**364**

Passa 1 ano em barricas. Aroma cítrico, baunilha e abacaxi. Encorpado, com boa estrutura. 50005

Marimar Estate Chardonnay 2015

California - Russian River Valley|13,5°|| **417**

11 meses em barrica de carvalho. Frutas frescas. Elegante final rico e persistente. 40004

Roses

Torres Cabernet Sauvignon Rosé

Santa Digna Reserva 2018

Chile- Valle Central|13,°| **108**

Aromas intensos de frutas vermelhas frescas. Acidez fresca, corpo médio. 50013

Ercavio Tempranillo Rosado 2018

Castilla|12,5°| **139**

Frutas vermelhas frescas, frutado e floral. Médio corpo. 70513

Jaja de Jau Syrah Rosé 2018

França-Pays d'Oc-Roussillon|12,5°| **148**

Bastante frutado, tutti frutti, leve, seco, fresco, macio. 91038

Tintos

Viña del Triunfo Cabernet Sauvignon

2019 Chile- Valle Central|12,5°| **92**

Frutas vermelhas, cerejas pretas. Corpo médio e persistência boa, taninos macios. 51085

Finca La Linda Malbec 2018

Argentina-Luján de cuyo e Maipú|13,9°| **118**

3 meses em carvalho. Típico, com frutos negros, floral, baunilha, macio e persistente. 1047

Narbona Puerto Carmelo Tannat 2015

Uruguai-Carmelo|13,5°| **140**

Frutas vermelhas maduras, com toque de uvas passas, com boa acidez, taninos leves. 170018

Torres Coronas 2017

Espanha-Penedés|13,5°| **145**

86% tempranillo, cabernet sauvignon, 9 meses em carvalho. Fruta madura, baunilha, macio. 71063

Casa Ferreirinha Esteva 2018

Portugal-Douro Superior|13,°| **148**

Tinta barroca, touriga franca, tinta roriz. Frutos vermelhos, floral, corpo médio, acessível. 150536

Falernia Pinot Noir 2018

Chile-Vale de Elqui|14°| **153**

Frutas vermelhas, corpo leve, com taninos elegantes. 51071

Valdipiatta Tosca Chianti 2016

Itália-Colli-Senesi |13,5°| **211**

90% Sangiovese, 10% Canaiolo Nero. Aromas de frutas vermelhas frescas. Bom equilíbrio com taninos macios. Corpo médio. 122070

Ca' Del Profeta Efraim Barbera D'Asti Riserva 2017

Itália|15,°| **296**
1 ano em carvalho francês. Frutas vermelhas maduras. Acidez taninos macios, equilibrado, encorpado e persistente. 122025