

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 inovação e 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 e melhorar a eficiência da logística.

Bom apetite!

Aceitamos as bandeiras de cartões abaixo:



"O Varanda reserva o direito de alterar preços sem notificação prévia."

**Se beber, não dirija.
Lei Estadual nº 15.428/2014**

ENTRADAS

Appetizers / Aperitivos

Presunto Serrano Segovia 85g Presunto cru de origem espanhola Spanish ham	R\$ 35,00
Carpaccio Clássico "Black Angus" Carpaccio	R\$ 45,00
Carpaccio de Polvo Octopus Carpaccio	R\$ 44,00
Steak tartar com batatas fritas Tartar Steak with french fries	R\$ 49,00
Tartar de Atum Tuna tartar Temperado com azeite, mostarda Dijon, cebola roxa, ervas frescas, gengibre.	R\$ 39,00
Linguiça aperitivo Intermezzo Pork sausage	R\$ 26,00
Costela de porco a baixa temperatura ao molho Barbecue Baby back ribs Barbecue sauce	R\$ 42,00
Ceviche de peixe do dia Fresh fish ceviche	R\$ 39,00
Dadinho de queijo de coalho com melado de cana Tempura of curd cheese with molasses	R\$ 31,00
Costeleta de tambaqui da Amazônia grelhado Tambaqui grilled ribs	R\$ 42,00
Couvert completo (inclui salada mista ou Caesar)	R\$ 26,50

SALADAS

Salads / Ensaladas

Salada da Varanda R\$ 46,00
Folhas variadas, tomate cereja, mussarela de búfala, palmito, bacon e batata palha
Green Salad, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, heart of palms, bacon and potato sticks

Salada do Veneto R\$ 46,00
Folhas variadas, presunto de parma, lascas de parmesão e cogumelos
Green Salad, parma ham, parmesan shavings and mushrooms

Salada do Mar R\$ 55,00
Folhas verdes, camarão grelhado, laranja, e pistache
Green leaves, grilled shrimp, orange, and pistachio

Salada Caprese com rúcula R\$ 43,00
Tomate, mussarela de búfala, folhas de manjeriço, rúcula.
Tomatoes, buffalo mozzarella, basil, rocket leaves.

Salada Mista (*) R\$ 26,50
Folhas variadas, tomate, cenoura.
Green Salad, tomato, grated carrot.

Caesar Salad (*) R\$ 26,50
Alface americana, parmesão, crouton, molho caesar
Lettuce, parmesan, crouton and caesar sauce

()Inclusa no couvert opcional / Included in the optional couvert / Incluida en el couvert opcional*

KOBE STYLE BEEF

A MELHOR CARNE DO MUNDO

ORIGEM: CRUZAMENTO

	3-4	5-6	7-8
Ribeye 380g	R\$ 165	R\$ 189	R\$ 248
Strip Loin (Contrafilé) 380g	R\$ 116	R\$ 167	R\$ 210
Tenderloin 300g	R\$ 148	R\$ 169	N/D

ORIGEM: PUROS 100% WAGYU

	7-8	9-12
Ribeye 380g	R\$ 310	R\$ 430
Strip Loin (Contrafilé) 380g	R\$ 310	R\$ 387
Tenderloin 300g	R\$ 207	R\$ 267

Acompanhamento:
Purê de batata com queijo brie trufado

As graduações (classificações) foram feitas pelo nosso fornecedor com base na tabela oficial japonesa.

O Varanda foi o primeiro restaurante na América Latina a lançar esta fabulosa carne.

GRELHADOS BRASILEIROS

Brazilian Steaks / Los Cortes Brasileños

Coração de Picanha Special Brazilian steak / Corazón de tapa de cuadril	R\$ 114,00
Baby Beef Sirloin beef / Bife de cuadril	R\$ 82,00
Bombom de Alcatra Top Sirloin Steak / Bife de cuadril	R\$ 82,00
Bife de Tira Brazilian steak / Bife de tapa de cuadril	R\$ 106,00
Bife de Tira Light Brazilian steak light/ Bife de tapa de cuadril	R\$ 106,00
Romeu e Julieta Special exclusive cut / Corte exclusivo	R\$ 95,00
Filé Mignon Beef loin or tenderloin / Tenderloin a la parilla	R\$ 92,00
Tibone T-bone steak / Tibone	R\$ 92,00
Assado Gaúcho p / duas pessoas Skirt Beef	R\$ 188,00
Assado Gaúcho p / três pessoas Skirt Beef	R\$ 278,00

MENU DEGUSTAÇÃO

Tasting Menu

Composto de 4 etapas , mediante a seleção dos nossos melhores cortes,
inclusive Kobe Beef graduação 5-6

() Servido somente no jantar e para um mínimo de duas pessoas*

Preço: R\$ 166,00 / Pessoa

LOS CORTES ARGENTINOS

Argentinian Grilled / Cortes Argentinos

Bife de Chorizo Strip Loin / Contra Filé	R\$ 95,00
Bife de Cuadril Sirloin beef / Baby beef	R\$ 82,00
Bife Ancho/ Ojo del bife Ribeye / Entrecote	R\$ 99,50
Asado de tira Rib Flank / Costela em tiras	R\$ 98,00
Bife de Lomo Tenderloin steak / Filé mignon alto	R\$ 92,00
Vacio Flank steak / Fraldinha	R\$ 98,00
Cordero Asado "South Lamb" Lamb Rib Chops/ Grelhados de cordeiro	R\$ 108,00

AMERICAN STEAKS

Cortes Americanos / Los Cortes Americanos

Ribeye Corte extraído da parte central do “prime rib” Corte extraído de la parte central del “prime rib”	R\$ 109,00
Rib Steak Corte extraído da primeira parte do “prime rib” Corte extraído de la primera parte del “prime rib”	R\$ 106,00
StripLoin / New York Steak Contrafilé Bife de Chorizo	R\$ 102,00
Porterhouse T-bone selecionado, com a maior porção de filé mignon T-bone seleccionado, con una porción mayor de lomo	R\$ 109,00
Tenderloin Steak Filé mignon Bife de Lomo	R\$ 108,00
Ibone Filé mignon Bife de Lomo com hueso	R\$ 129,00
Top Sirloin Steak Medalhão de alcatra Cuadril	R\$ 93,00
Sirloin Steak Baby Beef Cuadril	R\$ 93,00
Skirt Beef P/ Duas Pessoas Fraldão	R\$ 202,00
Skirt Beef P/ Três Pessoas Fraldão	R\$ 299,00

Os cortes são certificados pela ABA- Associação Brasileira de Angus
All the meats are certified by ABA- Angus Brazilian Association



COZINHA INTERNACIONAL

International Cuisine

Medalhão ao molho de frutas vermelhas e brie Com purê de cebola caramelizada Tenderloin red fruit sauce and brie	R\$ 110,00
Medalhão ao molho de mostarda com purê de mandioquinha Tenderloin mustard sauce, with Arracacha purê	R\$ 110,00
Chateaubriand ao molho Madeira com purê trufado Tenderloin Madeira sauce with truffle puree	R\$ 110,00
Steak au poivre com risoto de açafrão Poivre steak with saffron risotto	R\$ 110,00
Bisteca Fiorentina (2 Pessoas)	R\$ 187,00

GRELHADOS DE AVES

Roasted Poltrie / Aves Asadas

Filé de peito de frango Chicken breast filet Pechuga de pollo	R\$ 77,00
Galeto desossado Boneless chicken Pollo deshuesado	R\$ 77,00

PEIXES E FRUTOS DO MAR

Fish and Seafood

Peixe do Dia com legumes ou risoto Fish of the day with vegetables or risoto	R\$ 103,00
Salmão ao molho de mel e laranja com shimeji e purê Salmon honey and orange sauce, with shimeji and puree	R\$ 103,00
Polvo com páprica, risoto de Brócolis e tomate cereja confit Octopus with paprika, broccoli and risotto and confit tomato	R\$ 116,00
Camarões ao molho de curry e brie com risoto de limão siciliano Shrimps with curry sauce and brie, with lemon risotto	R\$ 131,00
Misto de frutos do mar com risoto de moqueca capixaba Lobsterette, squid, octopus, shrimps, and fresh fish, with risotto	R\$ 116,00

MENU DEGUSTAÇÃO DE PEIXES E FRUTOS DO MAR - 5 TEMPOS

Servido somente no jantar e para um mínimo de duas pessoas

R\$ 128,00 / Pessoa

GUARNIÇÕES(SERVEM DUAS PESSOAS)

Sidê Dishes / Guarnición para acompañar

Arroz branco Rice / Arroz	R\$ 20,00
Arroz Biro-Biro Typical brazilian rice / Arroz tipico brasileiro	R\$ 28,00
Arroz carreteiro com pequi Rice with jerked beef and pequi	R\$ 31,00
Batatas fritas French fries / Papas fritas	R\$ 22,00
Batatas suflê Soufle potato / Papas fritas	R\$ 26,00
Batata rústica com cheddar e bacon Rustic potato with cheddar and bacon	R\$ 26,00
Farofa de ovos Toasted manioc flour and eggs / Harina de mandioca tostada con huevos	R\$ 27,00
Farofa da Varanda Varanda's manioc flour / Harina tostada a la Varanda	R\$ 28,00
Polenta Frita Italian porridge / Polenta frita	R\$ 22,00
Mandioca Frita Fried manioc / Mandioca frita	R\$ 21,00
Legumes salteados Steamed vegetables / Legumbres cozidos	R\$ 22,00
Creme de milho Corn cream / Creme de maiz	R\$ 24,00
Cebola assada Roasted onion / Cebolla asada	R\$ 22,00
Cogumelos na manteiga e shoyu Salted mushrooms with butter and shoyu	R\$ 28,00
Palmito natural assado Roasted heart of palm / Palmito asado	R\$ 32,00
Banana milanesa Milanese banana / Banana a milanesa	R\$ 20,00
Purê de mandioquinha ou batata Arracacha puree / mash potato	R\$ 22,00

ALMOÇO EXECUTIVO

(De segunda-feira à sexta-feira)
(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
Bife ancho
Baby beef
Bife de chorizo
Steak de Filé mignon
Denver Beef
Galeto desossado

ACOMPANHAMENTO

(Servido junto ao prato principal)

Arroz a Biro Biro
Arroz branco
Batatas fritas
Purê de batatas
Farofa da Varanda
Polenta Frita
Legumes Salteados

SOBREMESA

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

Preço: R\$ 109,00 / Pessoa

ALMOÇO EXECUTIVO

(De segunda-feira à quinta-feira)
(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
Teenbeef
Baby beef
Bife de chorizo
Steak de filé mignon
Denver Beef
Galeto desossado

ACOMPANHAMENTO

(Servido junto ao prato principal)

Arroz a Biro Biro
Arroz Branco
Batatas Fritas
Purê de batatas
Farofa da Varanda
Polenta Frita
Legumes Salteados

SOBREMESA

Creme de papaya
Frutas da estação
Sorvete de creme ou chocolate

Preço: R\$ 109,00 / Pessoa