

PEIXES & FRUTOS DO MAR

	Individual	2 Pessoas	4 Pessoas
 Bacalhau Varadero	209,00		
Lombo de Bacalhau grelhado coberto com lâminas de alho frito, arroz branco e legumes no azeite.			
 Paella	252,00	489,00	
Prato à base de arroz com frutos do mar, típico da gastronomia espanhola e que tem as suas raízes na comunidade de Valência			
 Pintado com Passas e Mel	114,00		
Filé de pintado, acompanhado de banana caramelizada, purê de mandioquinha, molho de passas e arroz branco			
Pintado com Ervas	110,00		
Filé de pintado grelhado com ervas, acompanhado de legumes na manteiga e arroz ao perfume de limão siciliano			
 Pintado Los Cocos	207,00		
Pintado na manteiga com cebolas e tomates preparados no leite de coco acompanhado de batata sauté e arroz branco.			
Camarões ao Catupiry	266,00		
Camarões servidos em molho cremoso de catupiry gratinado, acompanhado de arroz branco e batata sauté.			
 Salmão Varadero	138,00		
Salmão grelhado com molho de maracujá acompanhado com Risoto de 3 queijos			
 Bobó de Camarão	135,00	266,00	
Camarões no creme de mandioca, acompanhado de arroz branco			

CARNES & GRELHADOS ESPECIAIS

 Filé Dolce Vitta	98,00		
Filé alto grelhado com molho de goiabada. Acompanha Risoto 3 queijos e queijo coalho empanado na farinha panco.			
 Filé Hollywood	188,00	370,00	
Recheado c/ Presunto e Queijo, empanado e Gratinado c/ Molho Branco, acompanhado de Arroz Branco e Purê de Batata.			
Bife de Chorizo	122,00		
Corte nobre, argentino, retirado do miolo do contrafilé. Carne macia, de sabor acentuado, acompanhada de farofa rústica, arroz com brócolis, batata com catupiry e bacon e molho de alho.			
Rabada com Polenta	83,00		
Rabada cozida em molho encorpado, polenta cremosa e agrião.			
 Fettuccine Alfredo c/ Filé au Poivre	92,00		
Fettuccine ao molho de queijo parmesão e creme de leite acompanhado com filé ao molho de pimenta verde			
Picanha Havana	184,00	348,00	
Picanha grelhada acompanhada de arroz branco, vinagrete, batata frita e farofa rústica			
 L'Entrecôte Paris	101,00		
Filé mignon alto grelhado com molho de mostarda dijon e batata frita.			
 Filé Osvaldo Aranha à moda Varadero	98,00	189,00	373,00
Filé Mignon grelhado, coberto com alho laminado frito, servido com farofa de bacon, batata com catupiry e Arroz Varadero, elaborado c/ cebola caramelizada e toques de arroz negro.			
 Filé à Parmegiana	99,00	198,00	390,00
Filé empanado, coberto com molho de tomate e queijo gratinado. Servido com arroz e batatas fritas			

ALMOÇO DE SÁBADO FEIJOADA BUFFET (P/PESSOA)

R\$ 69,50

Os demais pratos do Menu também são servidos aos sábados

RISOTOS & MASSAS

(Pratos Individuais)

Risoto de Tomate Seco com Rúcula	62,00
Arroz arbóreo com tomate seco e rúcula	
Risoto de Filé	62,00
Arroz arbóreo com tiras de filé mignon.	
Paillard com Fettuccine	76,00
Corte de filé mignon bem fino, acompanhado de Fettuccine ao molho Alfredo	
Fettuccine c/ Camarão e Brócolis ao molho branco	115,00
Fettuccine ao molho com camarões e brócolis	
 Risoto de Camarão à baiana	115,00
Arroz arbóreo cozido com azeite de dendê, leite coco, molho especial do chefe e camarões grelhados	

GRELHADOS

Filé de frango 200g	35,00	Picanha 200g	85,00
Filé mignon 200g	72,00	Filé de pintado 200g	69,00
Beef de chorizo 200g	99,00	Salmão 200g	95,00

SALADA SHOW

Salada Bowl individual R\$ 34,00

SALADA DO CHEFE JANTAR

Salada Bowl individual R\$ 28,00

PETISCOS



Servidos somente
à noite

 Ceviche de Salmão com Leite de Tigre	54,00
 Burrata com presunto de parma e tomate cereja confitado	98,00
 Pastéis (9 unidades de Pastéis) - Queijo, carne e pizza	41,00
 Bolinho de Piraputanga c/ Queijo (8 unidades)	38,00
 Carpaccio de Filé com Rúcula	48,00
Filé mignon finamente fatiado servido com rúcula e molho de alcaparras ao azeite extra virgem e queijo parmesão ralado.	
Polenta Frita com Parmesão	33,00
Filé Acebolado na Chapa	78,00
Tiras de filé mignon acebolado servido na chapa	
Filé ao Catupiry	80,00
Tiras de filé mignon ao molho cremoso de catupiry	
Iscas de Pintado	71,00
Tiras de pintado empanadas, servidas com molho tártaro.	
Bolinho de Bacalhau (6 unidades)	65,00
Batata Frita	32,00
Picanha na Chapa	107,00
Picanha grelhada fatiada, servida na chapa, acompanhada de mandioca cozida e vinagrete	
Quarteto Paulista	89,00
Pastéis de carne, polenta frita, filé acebolado e bolinho de bacalhau.	
 Dadinho de Tapioca	63,00
Queijo coalho com farinha de tapioca em forma de dadinho frito.	



Sugestões do chefe

BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS

Água Mineral - 350ml	7,00
Água de Coco - 330ml	11,00
Refrigerantes - 269 ml	9,60
Aquarios Fresh	10,00
Energético - 269ml	20,00
Sucos Naturais	13,50
(Consulte garçom)	
Shot de limão	2,50
Suco Verde	13,50
Cafezinho	6,80
Refrescos	24,00
(Frutas vermelhas / Baunilha / Tangerina)	
Limonada Varadero	14,50

WHISKIES

	Dose	Garrafa
Red Label	23,00	414,00
Jack Daniels 1000ml	26,00	400,00
Black Label 1000ml	28,00	476,00
Old Parr 1000ml	28,00	476,00
Chivas 1000ml	28,00	476,00
Double Black 1000ml	33,50	550,00
Gold Reserve 750ml	46,00	650,00
Blue Label 21 anos 750ml	3.500,00	

CAIPIRINHAS ESPECIAIS

25,00

Morango ou Kiwi ou Maracujá

CAIPIRINHAS TRADICIONAIS

21,00

Limão ou Abacaxi ou Uva

CAIPIRINHAS EXCLUSIVAS

Caipequi	22,00
(Cachaça de pequi, morango, maracujá, manga, e leite condensado)	
Caipequi Verão	22,00
(Cachaça de pequi, kiwi, hortelã e limão)	
Moreninha	22,00
(Cachaça, Limão Taiti, Limão Siciliano e rapadura)	
Cururu	22,00
(Cachaça, Maracujá, Açúcar e Xarope de Baunilha)	
Siriri	22,00
(Cachaça, frutas vermelhas e xarope de maçã verde)	

CERVEJAS

Louvada German Pilsner - 355ml	19,00
Cerveja Zero Álcool - 355ml	14,50
Budweiser - 330ml	14,50
Original - 300ml	14,50
Heineken - 330ml	19,00
Cerveja Spaten - 330ml	14,50
Stella Artois- 330ml	16,50

CHOPP

Chopp Louvada Hop Lager - 300ml	15,40
Chopp Louvada Pilsen - 300ml	13,80
Chopp Cozumel - 300ml	14,90

CAIPIVODKAS

Limão ou Abacaxi ou Uva

Vodka	26,00
Saquê	27,00
Absolut	31,00

CAIPIVODKAS ESPECIAIS

Morango ou Lima da Pérsia ou Maracujá ou Tangerina ou Kiwi ou Caju

Vodka	27,50
Saquê	29,50
Absolut	32,50

VODKA

	Dose	Garrafa
Smirnoff Red	19,90	285,00
Absolut	28,00	420,00

CAIPIVODKAS PREMIUM

Cachaça 26,00 Vodka 28,50
Saquê 30,00 Absolut 33,50

- Morango c/ Maracujá • Abacaxi c/ Hortelã
- Tangerina c/ Lima da Pérsia
- Tangerina c/ Lima da Pérsia e Limão
- Kiwi c/ Limão e Hortelã • Maracujá c/ Manga
- Abacaxi c/ Limão • Abacaxi c/ Tangerina
- Tangerina com Pimenta Rosa • Lichia • Amora c/ Morango
- Lichia c/ Morango • Abacaxi c/ Manjerição e Gotas de Limão
- Abacaxi c/ Capim Santo • Lima da Pérsia c/ Capim Santo
- Morango c/ Gengibre e Limão
- Maracujá c/ Capim Santo e Morango
- Tangerina c/ Lima da Pérsia Capim Santo e Gengibre

APERITIVOS

Rum Havana Club 3 Anos (Cuba)	21,90	Coquetel de Frutas s/ álcool	15,90
Campari	16,00	Margarita	29,00
Tequila Clássica	21,00	Cuba Libre	21,00
Tequila Especial	22,00	Aperol Spritz	36,00
Gin Seager's	18,90	Mojito	24,00
Gin Tanqueray	29,90	43	23,00
Cachaça Boazinha	11,00	Cointreau	20,00
Cachaça Seleta	11,00	Licor Amarula	20,00
Cachaça Sagatiba	11,00	Frangélico	23,00



Estacionamento exclusivo com acesso preferencial para PNE (Portadores de Necessidades Especiais)

BEBA COM MODERAÇÃO, SE BEBER NÃO DIRIJA. VENDA PROIBIDA PARA MENORES DE 18 ANOS.

CONFORME ACORDO ENTRE AS ENTIDADES DE CLASSE, A CASA ESTÁ AUTORIZADA A COBRAR TAXA OPCIONAL DE SERVIÇO DE 10%.



varadero.com.br



varadero



varadero

Rua Presidente Castelo Branco, 898, CEP - 78.043-430 - Cuiabá

HORÁRIO DE ATENDIMENTO

SEGUNDA à SEXTA
ALMOÇO DAS 11:00 às 15:00
JANTAR DAS 18:00 à 01:00

SÁBADOS
ALMOÇO DE 11:00 às 16:00
JANTAR DAS 18:00 à 01:00

DOMINGOS
ALMOÇO DAS 11:00 às 16:00
JANTAR DAS 18:00 à 00:00

Cobramos couvert artístico - consulte o garçom

PROCON MUNICIPAL Fone: (65) 3632-6400 PROCON ESTADUAL Fone: (65) 3613-2100

*Guarnições extras, favor consultar os valores com os garçons

ACEITAMOS CARTÕES



NÃO ACEITAMOS CHEQUES

Carta de Vinhos - consulte o garçom

Traga seu vinho - Rolha livre - Terças e Quartas
Demais dias, valor da rolha de vinho é R\$ 60,00



Carta de Gin



Negroni

Gin, Campari e
Vermouth Tinto

Gin Nacional
R\$ 24,50
Gin Importado
R\$ 34,50

Pandora

Gin, morango,
xarope de frutas
vermelhas e
Sprite

Gin Nacional
R\$ 28,90
Gin Importado
R\$ 38,90



Dry Martini

Gin e Martini Seco

Gin Nacional
R\$ 24,50
Gin Importado
R\$ 34,50

Gin Tônica Tradicional

Gin, limão Siciliano e
Água Tônica

Gin Nacional
R\$ 28,90
Gin Importado
R\$ 38,90



Cucumber Gin Tônica

Gin, fatia de
pepino e água
tônica

Gin Nacional
R\$ 28,90
Gin Importado
R\$ 38,90



77 Sunset Strip

Gin, Vodka, Rum, suco de
laranja, suco de abacaxi,
Triple Sec, xarope de
tangerina e água com gás

Gin Nacional
R\$ 28,90
Gin Importado
R\$ 38,90



Anne Rice

Gin, Lima da Pérsia,
hortelã e citrus

Gin Nacional
R\$ 28,90
Gin Importado
R\$ 38,90

Singapore Gin Sling

Gin, Suco de
Abacaxi, Suco de
Limão Siciliano,
Triple Sec, Xarope
de Tangerina,
Angostura e Sprite

Gin Nacional
R\$ 28,90
Gin Importado
R\$ 38,90



Sophia

Gin, tangerina, xarope
de tangerina e água
com gás

Gin Nacional
R\$ 28,90
Gin Importado
R\$ 38,90

Ton Collins

Gin, suco de limão,
açúcar e água
com gás

Gin Nacional
R\$ 28,90
Gin Importado
R\$ 38,90



PRATOS EXECUTIVOS



ALMOÇO DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA EXCETO FERIADOS.

Sobrecoxa de Frango Grelhada 49,00
Acompanha Arroz branco com creme de milho.

Pintado Chapa e Cruz 66,00
Pintado à milanesa, acompanhado de farofa de banana, arroz branco e pirão.

Strogonoff de Carne 62,00
Acompanha Arroz Branco e Batata Palha.

Frango na manteiga de ervas 49,00
Coxa e sobrecoxa desossadas, grelhadas na manteiga de ervas, acompanhadas de arroz branco

Risoto de tomate seco com rúcula 48,00
Arroz arbóreo com pedaços de tomates secos e folhas de rúcula.

Maria Izabel 45,00
Arroz com carne seca, couve crispy e banana frita.

Risoto de Filé 54,00
Arroz arbóreo com cubos de filé mignon

Paillard com Fettuccini 64,00
Corte de filé mignon bem fino acompanhado de fettuccini ao molho Alfredo

Picadinho Brasileiro 62,00
Arroz, feijão, picadinho de filé mignon, ovo frito e farofa de banana

Combo Fit 55,00
Salada Show + Frango Grelhado (sobrecoxa ou peito)





Cardápio **KIDS**

FILE COM FRITAS KID'S
(FILE COM BATATA FRITA
E ARROZ BRANCO)

R\$ 52,00

ITALIANINHO KID'S
(ESPAGUETE A BOLONHESA)

R\$ 40,00

STROGONOFF DE FILE
(ACOMPANHA ARROZ BRANCO
E BATATA PALHA)

R\$ 52,00

STROGONOFE DE FRANGO
(ACOMPANHA ARROZ
E BATATA PALHA)

R\$ 45,00





Sobremesa



PETIT GATEAU R\$ 30,00



PUDIM COM CALDA DE AMEIXA R\$15,90



TORTA TRUFADA DE CHOCOLATE R\$ 28,00



SORVETE COM CALDA DE CHOCOLATE R\$ 11,50



CREME DE PAPAYA COM CASSIS R\$ 22,50



MOUSSE DE COCO R\$ 15,90



A evolução do picolé

PERO
QUE
SÍ
ARTESANAIS

R\$ **16,00**
valor único



Ovomaltine

O melhor croc do seu dia
*Contém glúten



Ninho com nutella

Pra você que ama essa
combinação



Maracujá com erva doce

Feito por quem ama, para
quem ama amendoim



**Morango com
leite condensado**

O azedinho da fruta com
o doce do leite condensado



Ninho trufado

Feito por quem ama, para
quem ama amendoim



Ferrero rocher

Um bombom gelado
irresistível



**Limonada
com amora**



**Cacau zero
açúcar**



**Morango com
manjeriço**

Fruta de verdade + toque
de manjeriço



Whey chocolate



Coco zero açúcar

Base de leite de coco com
pedaços da fruta

PIZZAS



A nossa Pizza napoletana é preparada com farinha importada tipo 00 em fermentação lenta, com molho de tomate artesanal e muçarela tradicional ou de búfala. Possui sabor intenso e balanceado que torna sua experiência memorável.



**IMAGEM ILUSTRATIVA*



TRADICIONAIS

MUÇARELA

Molho de tomate, muçarela e orégano.

4 Fatias

8 Fatias

R\$ 55,00

R\$ 78,00

MARGHERITA

Molho de tomate, muçarela, fatias de tomate e folhas de manjeriç o.

R\$ 55,00

R\$ 78,00

CALABRESA

Molho de tomate, muçarela, calabresa fatiada, cebola e orégano.

R\$ 59,00

R\$ 92,00

PORTUGUESA

Molho de tomate, muçarela, presunto, cebola, ovo cozido, azeitona preta e orégano.

R\$ 59,00

R\$ 92,00

PANTANEIRA

Molho de tomate, muçarela, carne de sol e banana da terra, cebolinha e pimenta calabresa.

R\$ 59,00

R\$ 92,00

QUATRO QUEIJOS

Molho de tomate, muçarela, provolone, gorgonzola e catupiry

R\$ 59,00

R\$ 92,00

RÚCULA COM TOMATE SECO

Molho de tomate, muçarela, rúcula e tomate seco.

R\$ 59,00

R\$ 92,00

PEITO DE PERU

Molho de tomate, muçarela, peito de peru e catupiry.

R\$ 59,00

R\$ 92,00

VEGETARIANA

Molho de tomate, muçarela, palmito, brócolis e abobrinha com um toque de alho frito.

R\$ 59,00

R\$ 92,00

PEPPERONI

Molho de tomate, muçarela, pepperoni fatiado.

R\$ 59,00

R\$ 92,00

ESPECIAIS

CAPRESE

Molho de tomate, muçarela, muçarela de b fala, pesto de azeitona preta, fatias de tomate e manjeriç o.

4 Fatias

8 Fatias

R\$ 69,00

R\$106,00

TRENTO

Molho de tomates, muçarela de b fala, pepperoni picado, tomate-cereja, presunto de Parma e manjeriç o.

R\$ 69,00

R\$106,00

VERONA

Molho de tomates, muçarela de b fala, calabresa picada, presunto de Parma, cebola, azeitonas pretas e ovos.

R\$ 69,00

R\$106,00

MARGHERITA ESPECIAL

Molho de tomates, muçarela de b fala, tomates e manjeriç o.

R\$ 69,00

R\$106,00

VARADERO

Molho de tomates, muçarela de b fala, tomate cereja, alcachofra e presunto di Parma.

R\$ 69,00

R\$106,00

PIZZA
DOCE

NUTELLA COM MORANGOS

Nutella, morangos e creme de leite.

R\$ 56,00 (4 Fatias)



Estamos no:



CARTA DE CAIPIRINHAS, CAIPIVODKAS & SAQUERINHAS



BEBA COM MODERAÇÃO, SE BEBER NÃO DIRIJA.
VENDA PROIBIDA PARA MENORES DE 18 ANOS.



varaderobar

CARTA DE VINHOS



ESPUMANTES



BOSSA MOSCATEL Nº 4 (DOCE)
Bento Gonçalves - Cave Hermann

R\$ 151,00

BOSSA DEMI SEC
Bento Gonçalves - Cave Hermann

R\$ 151,00

CHANDON RESERVE BRUT
Serra Gaúcha - Chandon Brasil

R\$ 356,00

MAYOS MOSCATEL ROSE
Serra Gaúcha | Monte Pascoal

R\$ 149,00

MAYOS BRUT
Serra Gaúcha | Monte Pascoal

R\$ 149,00



VEUVE CLICQUOT BRUT
Reims | Maison Veuve Clicquot

R\$ 1.250,00

VINHOS BRANCOS



ZAPA TORRONTES
Mendoza | Familia Falascomza

R\$ 119,00



RAVANAL SELECTION TERRIOR CHARDONNAY
Valle Central | Vinos Ravanal

R\$ 119,00

VIU MANENT RESERVA CHARDONNAY
Valle do Colchagua Costa | Viu Manent

R\$ 170,00

VIU MANENT RESERVA SAUVIGNON BLANC
Valle do Colchagua Costa | Viu Manent

R\$ 170,00

DON CAYETANO GEWUSTRAMINIER
Valle Cental | Luis Felipe Edwards

R\$ 149,00

VINHOS ROSADOS



VIU MANENT MALBEC ROSE
Valle Colchagua | Viu Manent

R\$ 170,00



ZAPA MALBEC ROSE
Mendoza | Familia Falascomza

R\$ 119,00

VINHOS TINTOS



ZAPA MALBEC
Mendoza | Familia Falalasconza

R\$ 119,00

ZAPA ROBLE MALBEC-CABERNET-PETIT VERDOT
Mendoza | Familia Falasconza

R\$ 158,00

ZAPA ROBLE BONARDA
Mendoza | Familia Falasconza

R\$ 158,00

LA LINDA MALBEC
Mendoza | Bodega Luigi Bosca

R\$ 240,00

ALAMOS CABERNET SAUVIGNON
Mendoza | Bodega Catena Zapata

R\$ 375,00

DV CATENA CABERNET/ MALBEC
Mendoza | Bodega Catena Zapata

R\$ 560,00



DON BONIFACIO SUAVE
Vale dos Vinhedos | Don Bonifacio

R\$ 158,00

PROCON MUNICIPAL

Rua Joaquim Murtinho nº 554,
Centro - Cuiabá MT
Fone: (65) 3641-6400

Horário de Atendimento:

De segunda a sexta-feira, das 8h às 17h
procon.cuiaba@cuiaba.mt.gov.br

PROCON ESTADUAL

Rua Baltazar Navarros, n. 567,
Bairro Bandeirantes, Cuiabá-MT - CEP 78010-020
Fone: (65) 3613-2100

Horário de Funcionamento:

08h às 17h
www.procon.mt.gov.br

NÃO ACEITAMOS CHEQUES



RAVANAL SELECTION TERROIR CABENET SAUVIGNON
Valle Central | Vinos Ravanal

R\$ 119,00

DON CAYETANO SYRAH
Valle Central | Luiz Felipe Edwards

R\$ 119,00

VIU MANENT RESERVA CARMENERE
Valle Colchagua | Viu Manent

R\$ 170,00

SECRETO MALBEC
Valle do Colchagua | Viu Manent

R\$ 285,00

PEREZ CRUZ GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON
Valle do Maipo | Vinã Perez Cruz

R\$ 190,00

PEREZ CRUZ LIMITED EDITION CABERNET FRANC
Valle do Maipo | Vinã Perez Cruz

R\$ 320,00

ESPINO RESERVA ESPECIAL PINOT NOIR
Valle do Maipo Andes | William Fevre

R\$ 190,00



ROSSO DI PUGLIA
Puglia - Colle Petrito

R\$ 140,00

PRIMITIVO AMARE
Puglia | Terra Rossa

R\$ 192,00

CHIANTI VERNAILOLO
Toscana | Rocca dele Macie

R\$ 322,00



PE TINTO
Alentejo - Herdade Esporão

R\$ 143,00

CONVENTO DA VILA
Alentejo - Cooperativa Borba

R\$ 149,00

EA TINTO
Alentejo | Fundação Eugenio de Almeida

R\$ 230,00

ESPORÃO COLHEITA
Alentejo - Herdade Esporão

R\$ 322,00

PORTO CEREMONY (VINHO DO PORTO)
Porto | Valegre

R\$ 240,00



ED TANNAT
Maldonado | Pueblo Edén

R\$ 165,00

MEIA GARRAFA 375ML/ TAÇA 187ML

ESPUMANTES



MONTE PASCOAL MOSCATEL ROSE 187 ML
Serra Gaúcha | Monte Pascoal

R\$ 45,00

MONTE PASCOAL BRUT 187 ML
Serra Gaúcha | Monte Pascoal

R\$ 45,00

VINHOS BRANCOS



VIU MANENT RESERVA SAUVIGNON BLANC 375ML
Valle Colchagua | Viu Manent

R\$ 112,00



FAUSTO CHARDONAY 187 ML
Vale dos Vinhedos | Pizzato

R\$ 69,00

VINHOS TINTOS



FAUSTO MERLOT 187 ML
Vale dos Vinhedos | Pizzato

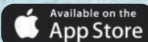
R\$ 69,00



VIU MANENT RESERVA CABERNET 375ML
Valle Colchagua | Viu Manent

R\$ 112,00

ACEITAMOS CARTÕES



BEBA COM MODERAÇÃO, SE BEBER NÃO DIRIJA.
VENDA PROIBIDA PARA MENORES DE 18 ANOS.



65 9 9925 0050