

## PETISCOS

☾ Serviços somente a noite

<b>Bolinho de Piraputanga c/ Queijo</b> (6 unidades)	38,00
<b>Ceviche de Salmão com Leite de Tigre</b>	49,00
<b>Carpaccio de Filé com Rúcula</b> Filé mignon finamente fatiado servido com rúcula e molho de alcaparras ao azeite extra virgem e queijo parmesão ralado.	48,00
<b>Polenta frita com Parmesão</b>	29,00
<b>Filé acebolado na chapa</b> Tiras de filé mignon acebolado servido na chapa	78,00
<b>Filé ao Catupiry</b> Tiras de filé mignon ao molho cremoso de catupiry	80,00
<b>Iscas de Pintado</b> Tiras de pintado empanadas, servidas com molho tártaro.	71,00
<b>Bolinho de Bacalhau</b> (6 unidades) Gastronomia portuguesa em sua receita mais tradicional, à base de bacalhau e batata.	53,00
<b>Batata Frita</b>	28,00
<b>Pastéis Mistos</b> (10 unidades)	41,00
<b>Mini Brusqueta</b> Brusquetas de tomate com queijo parmesão	31,00
<b>Picanha na Chapa</b> Picanha grelhada fatiada servida na chapa em fatias, acompanhada de pão francês e vinagrete	107,00
<b>Quarteto Paulista</b> Pastéis de carne, polenta frita, filé acebolado e bolinho de bacalhau.	86,00
<b>Dadinho de Tapioca</b> Queijo coalho com farinha de tapioca em forma de dadinho frito.	55,00

## SANDUÍCHES

☾ Serviços somente a noite

(Hamburguers são preparados na parrilla)

<b>Caio Largo</b> Cheeseburger - Hambúrguer, mussarela, alface e tomate com batata rústica	32,50
<b>Havana</b> Hambúrguer - Hambúrguer, cheddar, bacon, alface e tomate com batata rústica	32,50
<b>Buena Vista</b> Superburger - Hambúrguer, calabresa, mussarela, ovo, bacon, alface, tomate com batata rústica	32,00

## ALMOÇO EXECUTIVO (PRATOS INDIVIDUAIS)

De segunda a sexta, exceto feriados.

<b>Frango à cubana</b> Filé de frango empanado, arroz à grega e banana frita empanada	52,00
<b>Pintado chapa e cruz</b> Pintado à milanesa, acompanhado de farofa de banana, arroz branco e pirão	61,50
<b>Mojica de pintado</b> Acompanha arroz branco, pirão e banana frita	61,50
<b>Filé a cavalo</b> Filé grelhado acompanhado de arroz branco, ovo frito e batata frita	78,00
<b>Frango na Manteiga de Ervas</b> Coxa e sobrecoxa desossadas e grelhadas na manteiga de ervas, acompanhadas de arroz branco.	52,00



## SALADA SHOW

Salada Bowl individual	32,00
------------------------	-------

## GRELHADOS

Filé de frango 200g	35,00
Filé mignon 200g	66,00
Beef de chorizo 200g	82,00
Picanha 200g	85,00
Filé de pintado 200g	63,00
Salmão 200g	79,00

## FEIJOADA DE SÁBADO

Buffet completo com pertences separados  
R\$ 69,50 p/ pessoa



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 ESTA AUTORIZADA A COBRAR TAXA OPCIONAL DE SERVIÇO DE 10%.

[varadero.com.br](http://varadero.com.br) [varadero](https://www.facebook.com/varadero) [varadero](https://www.instagram.com/varadero)

Rua Presidente Castelo Branco, 89878.043-430 - Cuiabá  
**Horário de Atendimento:**  
Ter a Sáb das 11h até as 15h e das 18h até as 02h  
Domingo das 11h30 até as 16h

Estamos no: **ifood**



Cobramos couvert artístico - consulte o garçom

PROCON MUNICIPAL PROCON ESTADUAL  
Fone: (65) 3641-6400 Fone: (65) 3613-2100

\*Guarnições extras, favor consultar os valores com os garçons

ACEITAMOS CARTÕES



NÃO ACEITAMOS CHEQUES



## SUGESTÕES DO CHEFE

	Individual	2 Pessoas	4 Pessoas
<b>Paella</b>		<b>252,00</b>	<b>489,00</b>
Prato à base de arroz com frutos do mar, típico da gastronomia espanhola e que tem as suas raízes na comunidade de Valência			
<b>Pintado com Passas e Mel</b>		<b>99,00</b>	
Filé de pintado, acompanhado de banana caramelizada, purê de mandioquinha, molho de passas e arroz branco			
<b>Filé à Parmegiana</b>	<b>89,00</b>	<b>172,00</b>	<b>339,00</b>
Prato brasileiro com forte influência italiana. Consiste em um filé empanado, servido com molho de tomates e queijo gratinado, acompanhado de arroz branco e batatas fritas			
<b>L'Entrecôte Paris</b>	<b>86,00</b>		
Filé mignon alto grelhado servido com molho de mostarda dijon e batata frita			
<b>Bacalhau</b>		<b>182,00</b>	
Posta alta de bacalhau grelhado no azeite e alho, acompanhada de brócolis com batata sautê e arroz branco			
<b>Pintado Los Cocos</b>		<b>189,00</b>	
Pintado na manteiga com cebolas e tomates preparados no leite de coco acompanhado de batata sautê e arroz branco			
<b>Salmão ao molho de maracujá e Risoto de 3 queijos</b>	<b>108,00</b>		
Salmão grelhado com molho de maracujá acompanhado com Risoto de 3 queijos			
<b>Filé Osvaldo Aranha à moda Varadero</b>	<b>89,00</b>	<b>172,00</b>	<b>339,00</b>
Inspirado no prato preferido do Embaixador Osvaldo Aranha, consiste em um Filé alto recoberto com alho frito laminado, farofa de bacon e batata com catupiry, acompanhado de arroz do chefe (elaborado com cebola caramelizada e toques de arroz negro).			
<b>Fettuccine Alfredo com Filé au Poivre</b>	<b>86,00</b>		
Fettuccine ao molho de queijo parmesão e creme de leite, acompanhado com filé ao molho de pimenta verde			
<b>Picanha Havana</b>	<b>184,00</b>	<b>348,00</b>	
Picanha grelhada acompanhada de arroz branco, vinagrete, batata frita e farofa rústica.			
<b>Risoto de Camarão à baiana</b>	<b>105,00</b>		
Arroz arbóreo cozido com azeite de dendê, leite coco, molho especial do chefe e camarões grelhados			

## CARNES & GRELHADOS ESPECIAIS

<b>Bife de Chorizo</b>	<b>96,00</b>		
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.			
<b>Rabada com Polenta</b>	<b>76,00</b>		
Prato brasileiro com forte influência italiana.			
<b>Fettuccine Alfredo com Filé au Poivre</b>	<b>86,00</b>		
Fettuccine ao molho de queijo parmesão e creme de leite acompanhado com filé ao molho de pimenta verde			
<b>Picanha Havana</b>	<b>184,00</b>	<b>348,00</b>	
Picanha grelhada acompanhada de arroz branco, vinagrete, batata frita e farofa rústica.			
<b>L'Entrecôte Paris</b>	<b>86,00</b>		
Filé mignon alto grelhado servido com molho de mostarda dijon e batata frita			

	Individual	2 Pessoas	4 Pessoas
<b>Filé Osvaldo Aranha à moda Varadero</b>	<b>89,00</b>	<b>172,00</b>	<b>339,00</b>
Inspirado no prato preferido do Embaixador Osvaldo Aranha, consiste em um Filé alto recoberto com alho frito laminado, farofa de bacon e batata com catupiry, acompanhado de arroz do chefe (elaborado com cebola caramelizada e toques de arroz negro).			
<b>Ossobuco com Risoto de tomate cereja</b>	<b>66,00</b>		
Corte de carne com osso, cozido lentamente no vinho, servido com risoto de tomate			
<b>Ossobuco com Fettuccine à Marinara</b>	<b>66,00</b>		
Corte de carne com osso, cozido lentamente no vinho, servido com fettuccine ao molho de tomates, azeitonas pretas, alcaparras e manjericão			
<b>Filé à Parmegiana</b>	<b>89,00</b>	<b>172,00</b>	<b>339,00</b>
Prato brasileiro com forte influência italiana. Consiste em um filé empanado, servido com molho de tomates e queijo gratinado, acompanhado de arroz branco e batatas fritas			



## PEIXES E FRUTOS DO MAR

<b>Bacalhau</b>	<b>182,00</b>		
<b>Paella</b>		<b>252,00</b>	<b>489,00</b>
Prato à base de arroz com frutos do mar, típico da gastronomia espanhola e que tem as suas raízes na comunidade de Valência			
<b>Pintado com Passas e Mel</b>	<b>99,00</b>		
Filé de pintado, acompanhado de banana caramelizada, purê de mandioquinha, molho de passas e arroz branco			
<b>Pintado com Ervas</b>	<b>96,50</b>		
Filé de pintado grelhado com ervas, acompanhado de legumes na manteiga e arroz ao perfume de limão siciliano			
<b>Pintado Los Cocos</b>	<b>189,00</b>		
Pintado na manteiga com cebolas e tomates preparados no leite de coco acompanhado de batata sautê e arroz branco.			
<b>Moqueca de Pintado</b>	<b>189,00</b>		
Cubos de filé de pintado com azeite de dendê, leite de coco, acompanhados de arroz branco e pirão			
<b>Camarões ao Catupiry</b>	<b>266,00</b>		
Camarões servidos em molho cremoso de catupiry gratinado, acompanhado de arroz branco e batata sautê.			
<b>Salmão ao molho de maracujá e Risoto de 3 queijos</b>	<b>108,00</b>		
Salmão grelhado com molho de maracujá acompanhado com Risoto de 3 queijos			

## RISOTOS & MASSAS

(Pratos Individuais)

<b>Risoto de Tomate Seco com Rúcula</b>	<b>62,00</b>
Arroz arbóreo com tomate seco e rúcula	
<b>Risoto de Filé</b>	<b>62,00</b>
Arroz arbóreo com tiras de filé mignon.	
<b>Risoto Las Tunas</b>	<b>105,00</b>
Risoto de tomate cereja e rúcula, acompanhado de camarões grelhados.	
<b>Risoto de tomate cereja c/ Ragu de Carne</b>	<b>62,00</b>
Risoto de tomate cereja servido com carne preparada ao vinho e especiarias	
<b>Paillard com Fettuccine</b>	<b>76,00</b>
Corte de filé mignon bem fino, acompanhado de Fettuccine ao molho Alfredo	
<b>Fettuccine c/ Camarão e Brócolis ao molho branco</b>	<b>105,00</b>
Fettuccine ao molho com camarões e brócolis	
<b>Risoto de Camarão à baiana</b>	<b>105,00</b>
Arroz arbóreo cozido com azeite de dendê, leite coco, molho especial do chefe e camarões grelhados	