

PARA ENDULZAR

POSTRES

FLAN DE COCO	17.000
FLAN DE QUESO	17.000
TORTA DE TRUFA Y CHOCOLATE	17.000
CAKE DE PIÑA	17.000
TORTA DE ZANAHORIA	17.000
CHEESCAKE DE GUAYABA	17.000
BANDEJA DE POSTRES	45.000



BEBIDAS

JUGOS & REFRESCOS

LIMONADA DE COCO	10.500
LIMONADA CEREZADA	8.500
LIMONADA NATURAL	8.000
MANDARINA	10.500
FRESA	8.500
COROZO	8.500
COCA-COLA Regular, Light y Zero.	5.500
FEVER TREE Premium Indian Tonic.	11.500

AGUA BOTELLA	5.500
PERRIER	12.000

CAFÉS

AMERICANO	4.600
EXPRESSO	4.600
CAFÉ LATTE	6.500
MACCHIATO	6.500
CAPUCHINO	6.500
AROMÁTICA	4.000

CERVEZAS

CLUB COLOMBIA	8.000
AGUILA - AGUILA LIGHT	8.000
REDD'S	7.000
CORONA	12.500
STELLA ARTOIS	10.500
BUDWEISER	10.500



Barranquilla | Valledupar
Cartagena | 2017
WWW.VARADERO.COM

EL DIARIO CON MÁS SABOR
DEL CARIBE COLOMBIANO

Antillana



VARADERO

DESDE 1.999

MENÚ



Ceviches & cocteles Ensaladas Sopas & cremas Arroces Pescados & mariscos Bebidas Postres



Varadero Barranquilla



EN VIVO
Son cubano

UNA HISTORIA LLENA DE SABOR

Varadero es un sueño hecho realidad, un mágico lugar que atesora en cada uno de sus rincones momentos inigualables. Somos un emblemático rincón de la vieja Cuba; un lugar creado para conquistarte y hacer de tu visita, una experiencia única de principio a fin.

Hoy agradecemos a todos aquellos que a lo largo de estos 18 años han sido testigos de nuestra valiosa evolución en el mundo de la gastronomía. Una historia que aún vive para ser contada a todas las personas como tú, que desde hoy escribirán junto a nosotros, una nueva página en esta historia llena de sabor; esta vez en Cartagena, "la fantástica", el escenario ideal para sumergirse en el fascinante mundo Varadero, deseosos de poder ganar un lugar especial en el corazón de quien se deja seducir por los encantos de la heroica.

¡Vive Varadero! Una tradición que perdura, una experiencia para compartir.

ORIGINALES CREACIONES GRAN DI MARIO

"Gusto inolvidable para nuestra gente de siempre"

Variedad de frutos del mar sobre fettuccine, aromatizado con una deliciosa salsa de tomates frescos, albahaca y pimienta de cayena.

Mario Henao
Fundador



EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. LEY 30 DE 1986, PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. LEY 124 DE 1994.
ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura, o indíquelo el valor que quiere dar de propina. En este establecimiento de comercio, los dineros recogidos por concepto de propina se destinan 100% entre los trabajadores del área de servicio y cocina. En caso que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 651 3240 o en la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (051) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país a la línea gratuita nacional: 01 8000 910165 para que radique su queja. ESTOS PRECIOS INCLUYEN EL 8% DEL IMPUESTO AL CONSUMO. EL SERVICIO ES VOLUNTARIO.

CEVICHES

PESCADO	24.900	PULPO	27.900
CAMARÓN	26.900	MIXTO	27.900
LANGOSTINOS	34.900		

"Cada bocado, una experiencia"

- ROCOTO**
Emulsión de ají Rocoto y salmón ahumado.
- CÁRAMELO DE PANKA**
Toques picantes y dulces, maíz tierno y cilantro.
- ALIOLI TRUFADO**
Excepcional mayonesa de trufa negra, al limón y cilantro.
- AL OLIVO**
Mezcla de aceitunas negras emulsionadas al aceite de oliva, cilantro y ajo confitado.
- AL AJÍ AMARILLO**
Creposa y aromática salsa, maíz tierno al estilo Varadero.
- NIKKEI**
Reducción de mirín, soya, ajonjolí, mango y cilantro.
- AL PESTO**
Emulsión de albahaca y ajo confitado al parmesano.
- AMURALLADO**
Auténtica salsa rosada, aguacate, cebolla y pimienta de cayena.
- AL COCO**
Crema de coco, mango y maíz cancha al estilo caribeño.
- TRADICIONAL**
En clásica leche de tigre y aguacate.
- DE LA HABANA**
Salsa tradicional, hierbabuena, naranja y pimienta de cayena.

TIRADITOS

SALMÓN	26.900
PESCADO	25.900
TUNA	28.900

- NIKKEI**
Infusión de soya, mirín, limón y mayo trufada.
- CÁRAMELO DE PANKA**
Reducción de ají Peruano con toques de miel y naranja.
- PESTO**
Pesto de albahaca, maní y parmesano.



CELEBRA TUS EVENTOS AL MEJOR ESTILO

VARADERO

Pregunta por nuestros salones reservados

NEW VARADERO ROYAL - 99.000 -

Camarones Viejo, pulpo meniere de ajo, jaiba gratinada, tres variedades de ceviches, jalea de pescados, langostinos rebosados, crocantes de calamar, mofongo y patacón



PARA COMPARTIR



CALDERILLO DE MARISCOS

CROQUETAS DE PESCADO Filete de pescado rebosados al pan con crema agria y mayonesa de ají amarillo.	28.900	CROCANTES DE COCO Y CANGREJO Croquetas cremosas de coco, cangrejo y ajonjolí.	29.900
CALDERILLO DE MARISCOS Camarón, calamar, pulpo y pescado en reducción de tomates frescos y albahaca con toque de pimienta de cayena.	32.900	CAIDERILLO SON MONTUNO Camarones y papa horneada, rebosada en salsa creole al jengibre y escamas de parmesano.	29.900
PULPO JOSPER Al carbón marinado en ají panca, naranjas y miel.	35.900	CARPACCIO VARADERO Creación Varadero con salmón, tuna, langosta y róbalo, aromatizada con crema agria.	34.900
CALAMARES SANTIAGUEROS Calamares al Josper en infusión de chimichurri de almendras y ajo con panceta confitada.	27.900	CARPACCIO DE PULPO Marinado en emulsión de aceitunas negras, aceite de oliva, rúgula y parmesano.	34.900
MIXTO VARADERO Clásico popurrí de frutos del mar al estilo Varadero.	47.900	PANCETA AHUMADA Pieza de cerdo marinada con miel de trufa.	26.900
CALAMARES DOÑA CELIA Rellenos de arroz al ají amarillo, con toques de tinta de calamar, coronados con puerros confitados.	30.900	ENSALADA DE MARISCOS Variedad de frutos del mar y vegetales frescos con aderezo de la casa.	34.900

Evoca nuestra tradición caribeña



TOSTONES VARADERO Camarón, calamar y pulpo en salsa a la creole.	27.900
TOSTONES ROPA VIEJA Clásico de Isla al estilo Cubano.	24.900
TOSTONES DE JAIBA Y CAMARÓN Mezcla de jaiba y camarón gratinados.	26.900
TOSTONES DE POSTA CARTAGENERA Homenaje a la Heroica.	24.900

SOPAS & CREMAS

DE MARISCOS JOSPER Auténtica sopa de mariscos al estilo caribeño en cocción al carbón con tomates frescos y pimienta de cayena.	24.900
DE JAIBA DOÑA CELIA Crema de jaiba gratinada al parmesano.	22.900
DEL CAPITÁN Trocitos de pescado y vegetales al vino blanco.	16.900

PESCADOS



STEAK DE TUNA

FILETES DE SALMÓN FRESCO DE ORIGEN CHILENO CALIDAD PREMIUM

SALMÓN JOSPER Braseado al caramelo de panka	46.900
FINAS HIERBAS	44.900

MARISCOS

BROCHETAS DE LANGOSTINOS JOSPER Marinados al estilo cajún, servidos sobre aromática cama de arroz de ají amarillo.	48.900
LANGOSTINOS CARIBEÑOS Auténtica salsa a la creole sobre puré de papa.	48.900
LANGOSTA JOSPER Noble fruto del mar preparado al estilo Varadero, gratinada en crema fresca.	149.900
PARRILLADA VARADERO Exótica presentación de frutos de mar y cerdo confitado, camarón, langostinos, pulpo, mejillón y calamar.	58.900
LANGOSTINOS ALMENDRADOS En costra de almendras, roseado de infusión de tamarindo.	48.900
CAZUELA DE MARISCOS Langostinos, langosta, mejillones, calamar, camarones y pulpo, al más clásico estilo caribeño.	47.900
LANGOSTINOS GIRASOL Apanados en parmesano sobre corona de puré de papas rebosado en salsa teriyaki.	48.900



BROCHETAS DE LANGOSTINOS JOSPER

STEAK DE TUNA Encostrado en pimienta, aceite trufado y cremoso de coco.	49.900
JOSPER Horneado al carbón, sal marina y romero con sutiles toques ahumados.	44.900
MARGARITA Filete de pescado en salsa blanca, champiñones, camarones y gratinado con parmesano.	44.900
VARADERO Filete de pescado, frutos de mar en infusión de ajo y vino blanco.	47.900
A LO MACHO Representativo del Perú, en exquisita salsa de ají amarillo y frutos de mar.	48.900
DEL PACÍFICO JOSPER Filete de pescado al carbón, sobre arroz cremoso de ají amarillo y chimichurri Peruano.	44.900
PLAYA TAMARINDO Filete bañado en infusión de tamarindo al jengibre y almendras tostadas.	42.900
DUO VARADERO Salmón a las finas hierbas y róbalo al ajillo en camas de pure y mofongo.	44.900
PARGO ROJO FRITO El auténtico caribeño.	48.900
PARGO JOSPER Cocción en horno con todo el sabor de la brasa, acompañado con puré de papa rústico.	50.900

CARNES

TOMAHAWK JOSPER 1000gr Para compartir, novedoso corte de lomo ancho con hueso acompañado de risóni al mojo de ajo.	95.900
LOMO DE RES JOSPER Bañado con frutos de mar al estilo Varadero.	44.900
ROPA VIEJA Clásico cubano acompañado de arroz de moros y cristianos.	34.900
CODILLO DE CERDO Cubierto de sal marina en cocción lenta.	46.900
LOMO PROVENZAL Corte grueso de lomo en infusión de hiervas de proverza.	42.900



PASTAS

PENNE RIGATE Y CAMARONES Clásica preparación Italiana, gratinados a la crema de vino blanco.	37.900
RISONI CARBONARA JOSPER Bañado en frutos de mar al estilo Varadero.	41.900
GRAN DI MARIO JOSPER Variedad de frutos de mar sobre fettuccine, aromatizado con una deliciosa salsa de tomates frescos, albahaca y pimienta de cayena.	41.900
FETUCCINI CON LANGOSTA Excepcional, aromatizada con pomodoro y albahaca, coronada con langosta.	46.900

ARROCES

"Tributo a un cereal que conquistó Varadero"

CREMOSO DE COCO Y CAMARÓN	39.900
MOROS Y CRISTIANOS AL ESTILO VARADERO Tradicional Cubano, fusionado con frutos de mar.	41.900
NEGRO DE CALAMAR Y LANGOSTINOS Todo el sabor marino, coronado con langostinos y crema fresca.	42.900
DE MARISCOS AL CARBÓN JOSPER Todo el aroma de la brasa aromatizado en infusión de jengibre y albahaca.	41.900
CALDOSO DE MARISCOS JOSPER Frutos del mar y panceta confitada, aromatizados al azafrán y anís.	46.900



CREMOSO DE COCO Y CAMARÓN



JOSPER
Passion for grilling