



## ENTRADAS

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>(001) ISCAS DE PEIXE CROCANTE</b><br>Filé de peixe em iscas empanados com gergelim, servido com molho teriyaki   | <b>R\$ 88,00</b> |
| <b>(016) BOLINHOS DE CARNE DE SOL</b><br>Massa de macaxeira recheada com carne de sol e queijo coalho   | <b>R\$ 60,00</b> |
| <b>(003) MIX DE PASTÉIS (6 UNIDADES)</b><br>Pastéis recheados sabores camarão, carne de sol e queijo coalho   | <b>R\$ 80,00</b> |
| <b>(000) ANÉIS DE LULA À DORÉ</b><br>Anéis de lula fritos, acompanhado de molho teriyaki e mostarda e mel   | <b>R\$ 70,00</b> |
| <b>(006) FILEZINHO GRATINADO</b><br>Cubos de mignon gratinados no molho de queijos da região. Acompanha farofa crocante.  | <b>R\$ 80,00</b> |
| <b>(007) CEVICHE DE PEIXE</b><br>Filé de peixe marinado no limão, temperado com cebola roxa, coentro e pimenta biquinho. Acompanha torradas da casa e chips de batata doce. | <b>R\$ 80,00</b> |
| <b>(000) CAMARÕES CROCANTES DOURADOS À PP</b><br>Camarões crocantes acompanhados de molho teriyaki  | <b>R\$ 98,00</b> |
| <b>(000) CAMARÕES À PROVENÇAL</b><br>Camarões salteados com pimentões coloridos e aceto balsâmico. Acompanha torradas da casa.  | <b>R\$ 98,00</b> |
| <b>(011) PASTÉIS DE CAMARÃO (6 UNIDADES)</b>  | <b>R\$ 98,00</b> |

## SALADAS

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>(000) VARANDA</b><br>Folhas com camarões salteados com lâminas de alho, manga e castanha granulada | <b>R\$ 70,00</b> |
| <b>(028) NAPOLITANA</b><br>Folhas com tomate cereja, mussarela de búfala e pesto de manjericão        | <b>R\$ 55,00</b> |



## PRATO DA BOA LEMBRANÇA

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>(125) TERRA MAR À VISTA – PRATO DA BOA LEMBRANÇA 2021</b><br>Filé de peixe em crosta de castanha de caju e camarões flambados. Acompanha musseline de mandioquinha, redução de frutas com cachaça e cenoura orgânica. | <b>R\$ 140,00</b> |
|--|-------------------|

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>(047) FILÉ DE PEIXE COM SALADA</b><br>Servido com arroz e mini salada  | <b>R\$ 98,00</b>  |
| <b>(048) FILÉ DE PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO</b><br>Servido com arroz crocante  | <b>R\$ 115,00</b> |
| <b>(077) LINGUINI COM FRUTOS DO MAR</b><br>Mix de frutos do mar envolvidos no molho vermelho com toque de leite de coco                                   | <b>R\$ 110,00</b> |
| <b>(076) LINGUINI E CAMARÃO À MODA DA CASA</b><br>Linguini envolvido no molho fundido de queijos e camarões grelhados                                     | <b>R\$ 110,00</b> |
| <b>(078) RISOTO DE CAMARÃO CROCANTE</b><br>Arroz cremoso com tomates e camarões, finalizado com camarões empanados  | <b>R\$ 120,00</b> |
| <b>(123) MAR NEGRO DE NORONHA</b><br>Mix de frutos do mar picados e arroz negro refogados na manteiga, azeite, alho, pimenta e cebola.                    | <b>R\$ 110,00</b> |
| <b>(124) FILÉ À PARMEGIANA</b><br>Filé mignon à parmegiana acompanhado de batata frita e linguini com molho de tomate                                     | <b>R\$ 110,00</b> |
| <b>(000) FILÉ DE PEIXE EM CROSTA DE FARINHA DE CASTANHA</b><br>Filé de peixe empanado na farinha de castanha, servido com arroz de coco e purê de jerimum | <b>R\$ 98,00</b>  |



|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>(037) PAELLA DE FRUTOS DO MAR</b><br>Mix de frutos do mar (camarão, peixe, lula, polvo, mexilhão) envolvidos no arroz com açafrão e pimentões coloridos | <b>R\$ 230,00</b> |
| <b>(040) CAMARÃO AO CREME DE ABÓBORA</b><br>Servido com arroz de cheiro e farofa crocante  | <b>R\$ 240,00</b> |
| <b>(039) CAMARÃO AO QUIABO</b><br>Com leve toque de gengibre e pimenta de cheiro, servido com arroz de coco e castanha.                                    | <b>R\$ 220,00</b> |
| <b>(038) SINFONIA MARÍTIMA</b><br>Frutos do mar ao molho de coco temperado, servido com arroz, pirão e torradas  | <b>R\$ 210,00</b> |
| <b>(042) MOQUECA DE PEIXE COM CAMARÃO</b><br>Peixe e camarão ao molho de coco, servido com pirão, arroz branco e farofa crocante                           | <b>R\$ 220,00</b> |
| <b>(043) FILÉ DE PEIXE EM CROSTA DE FARINHA DE CASTANHA</b><br>Filé de peixe empanado na farinha de castanha, servido com arroz de coco e purê de jerimum  | <b>R\$ 180,00</b> |

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>(041) BOBÓ DE CAMARÃO</b><br>Creme de mandioca com camarões puxados no azeite de dendê, servido com arroz de coco, castanha e farofa crocante                 | <b>R\$ 240,00</b> |
| <b>(036) GRATINADO DE FRUTOS DO MAR</b><br>Frutos do mar puxados no azeite e temperos, envolvidos com arroz, mix de pimentões e queijos                          | <b>R\$ 230,00</b> |
| <b>(059) PARMEGIANA</b><br>Filé mignon à parmigiana, acompanhado de batata frita e linguini com molho de tomate  | <b>R\$ 210,00</b> |
| <b>(060) CARNE DE SOL COM QUEIJO COALHO</b><br>Carne de sol acompanhada de banana frita, queijo coalho assado, arroz de cheiro, pirão de queijo, e farofa matuta | <b>R\$ 180,00</b> |
| <b>(000) BAIÃO DE DOIS</b><br>Uma combinação de arroz, feijão verde pimentões coloridos e carnes nordestinas finalizados com queijo coalho                       | <b>R\$ 160,00</b> |

## PORÇÕES EXTRAS

|                                       |                  |
|---------------------------------------|------------------|
| (096) Arroz                           | <b>R\$ 20,00</b> |
| (097) Feijão verde                    | <b>R\$ 22,00</b> |
| (101) Batata frita                    | <b>R\$ 35,00</b> |
| (098) Purê de batata/ abóbora         | <b>R\$ 22,00</b> |
| (099) Pirão de queijo/ Pirão de peixe | <b>R\$ 22,00</b> |
| (100) Farofa crocante/ Matuta         | <b>R\$ 28,00</b> |

## SOBREMESAS

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>(114) TORTA DE JACA</b><br>Torta gelada de Jaca com biscoito crocante   | <b>R\$ 50,00</b> |
| <b>(112) CARTOLA NORONHENSE</b><br>Banana frita intercalada com queijo de manteiga, polvilhado com açúcar e canela, servido com sorvete de coco.         | <b>R\$ 58,00</b> |
| <b>(111) COCADA VARANDA</b><br>Cocada cremosa morna, sorvete de coco, farofa de coco crocante e raspas de limão  | <b>R\$ 64,00</b> |
| <b>(110) TRIO DE BRIGADEIRO</b><br>Pastel recheado com brigadeiro branco, coberto com brigadeiro de chocolate, sorvete de creme e brigadeiro de Amarula. | <b>R\$ 58,00</b> |
| <b>(118) SORVETE COM CALDA DE CHOCOLATE</b>  | <b>R\$ 25,00</b> |



## ÁGUA, REFRIGERANTES & SUCOS

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| (140) ÁGUA MINERAL SEM GÁS  | R\$ 8,00  |
| (141) ÁGUA MINERAL COM GÁS  | R\$ 9,00  |
| (142) ÁGUA TÔNICA           | R\$ 10,00 |
| (146) SCHWEPPES CITRUS      | R\$ 12,00 |
| (000) SCHWEPPES TÔNICA      | R\$ 12,00 |
| (143) ENERGÉTICO            | R\$ 22,00 |
| (000) REFRIGERANTE LATA     | R\$ 10,00 |
| (154) SUCO EM POLPA - COPO  | R\$ 14,00 |
| (155) SUCO EM POLPA - JARRA | R\$ 30,00 |
| (156) SUCO DE FRUTA - COPO  | R\$ 18,00 |
| (157) SUCO DE FRUTA - JARRA | R\$ 40,00 |
| (158) LIMONADA SUÍÇA - COPO | R\$ 20,00 |
| (160) SUCO DE UVA INTEGRAL  | R\$ 16,00 |

## CERVEJAS

|                                 |           |
|---------------------------------|-----------|
| (000) CERVEJA LONG NECK         | R\$ 16,00 |
| (000) CERVEJA LONG NECK PREMIUM | R\$ 20,00 |

## DRINKS ESPECIAIS

|  |           |
|--|-----------|
| (190) COQUETEL VARANDA<br>Vodka, maracujá, manjeriçã, limão, açúcar e gelo           | R\$ 36,00 |
| (000) CAIPIRINHA   | R\$ 32,00 |
| (200) CAIPIRINHA COM CACHAÇA ESPECIAL  | R\$ 36,00 |
| (000) CAIPIROSCA   | R\$ 42,00 |
| (202) CAIPIROSCA ESPECIAL  | R\$ 46,00 |
| (203) CAIPIRÍSSIMA<br>Run, limão, açúcar e gelo                                      | R\$ 35,00 |
| (204) CAIPISAQUÊ   | R\$ 36,00 |
| (000) GIN TÔNICA<br>Gin, tônica, limão e gelo  | R\$ 42,00 |
| (000) GIN TÔNICA ESPECIAL<br>Gin importado, tônica, limão e gelo                     | R\$ 47,00 |
| (207) MOJITO<br>Run, hortelã, soda limonada, sumo de limão, açúcar e gelo            | R\$ 37,00 |
| (208) PINA COLADA<br>Run, malibu, abacaxi, leite de coco, leite condensado e gelo    | R\$ 42,00 |
| (209) MARGUERITA<br>Tequila, contreau, limão, flor de sal e gelo                     | R\$ 42,00 |
| (193) COQUETEL DOIS IRMÃOS<br>Malibu, morango, maracujá, xarope de açúcar, espumante | R\$ 44,00 |

## WHISKY

|                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| (000) WHISKY IMPORTADO 8 ANOS  | R\$ 38,00 |
| (000) WHISKY IMPORTADO 12 ANOS | R\$ 48,00 |

## VODKA & GIN

|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| (298) VODKA NACIONAL  | R\$ 20,00 |
| (226) VODKA IMPORTADA | R\$ 30,00 |
| (286) GIN NACIONAL    | R\$ 22,00 |
| (287) GIN IMPORTADO   | R\$ 35,00 |

## CACHAÇA & TEQUILA

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| (229) PITU           | R\$ 10,00 |
| (231) PITU GOLD      | R\$ 18,00 |
| (230) SAGATIBA PURA  | R\$ 12,00 |
| (232) SAGATIBA VELHA | R\$ 20,00 |
| (234) CACHAÇA SELETA | R\$ 22,00 |
| (235) TEQUILA SILVER | R\$ 30,00 |
| (236) TEQUILA GOLD   | R\$ 30,00 |

## LICOR

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| (238) LICOR COINTREAU  | R\$ 30,00 |
| (239) LICOR FRANGÉLICO | R\$ 25,00 |
| (240) LICOR AMARULA    | R\$ 25,00 |
| (241) LICOR DRAMBUË    | R\$ 35,00 |
| (242) LICOR TIA MARIA  | R\$ 35,00 |
| (243) LICOR 43         | R\$ 35,00 |



|                     |           |
|---------------------|-----------|
| (250) CAFÉ EXPRESSO | R\$ 12,00 |
|---------------------|-----------|

## Taxa de 10% pelo bom serviço

Opcional

É proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos.  
Se beber, não dirija.

## PROCON

R. Floriano Peixoto, 141, São José –  
50.020-060, Recife – PE (81)3181-7000

## Certificado de Excelência em 2016, 2017, 2018 e 2019

www.restaurantevarandanoronha.com.br  
restaurantevarandanoronha@gmail.com



[www.restaurantevarandanoronha.com.br/](http://www.restaurantevarandanoronha.com.br/)



@varandanoronha



/varandanoronha

Varanda

N O R O N H A

