



VARADERO

• DESDE 1999 •



VARADERO 25 años

Somos la tierra de cuyas entrañas brota el tabaco que adorna nuestro aire, la caña que nos endulza el alma y el ron que nos calienta el corazón.

A lo lejos, en esta misma tierra cerca al malecón, curvando las esquinas de las calles, una mulata preciosa toca la trompeta para recordarnos que también somos un son que acompaña el andar tumbao de los borrachos en la madrugada, somos danzón, somos mambo y guaguancó, somos chachachá, rumba y conga, un club social de la buena vista y de la buena vida que le pone mayores y menores a los días y las noches.

Esta es nuestra historia, la nuestra, una historia que abraza a quien se atreve a vivirla, una historia acariciada por la brisa y bordeada de mar, de ese mismo mar que llena nuestros platos de sabor y nuestras vidas de alegría, una historia que sigue más viva que nunca en Varadero.

CEVICHES

Ceviche

Ceviche mixto Varadero <i>Varadero mix ceviche</i>	\$46.900	Coctel bomba camará <i>Bomba camara cocktail</i>	\$39.900
Pesca blanca, camarones con cremoso nikkei, calamares fritos, maíz tostado, maíz criollo, plumas de cebolla roja, cilantro, chips de plátano. <i>White fish, shrimp with creamy nikkei sauce, fried calamari, toasted corn, criollo corn, red onion slivers, cilantro, plantain chips.</i>		Camarones en salsa golf, criolla peruana. <i>Shrimp in golf sauce with peruvian criolla salsa.</i>	
Ceviche apasionado <i>Passionate ceviche</i>	\$44.900	Ceviche encocado <i>Coconut ceviche</i>	\$48.900
Pesca del día, reducción de maracuyá con especias y suero costeño, chalaca, aceite de cilantro, aguacate. <i>Catch of the day, passion fruit reduction with spices and coastal whey, chalaca, cilantro oil, avocado.</i>		Pesca del día, limón, leche de coco, cilantro, cebolla, maduritos y coco de alegría. <i>Catch of the day, lime, coconut milk, cilantro, onion, ripe plantains, and coconut crunch.</i>	
Ceviche al rocoto <i>Rocoto ceviche</i>	\$46.900	Ceviche de pulpo al pesto <i>Pesto-marinated octopus ceviche</i>	\$69.900
Pesca del día, mayonesa de rocoto, cebolla roja, cilantro, limón, chips de plátano (ají amarillo o tradicional a elección). <i>Catch of the day, rocoto mayo, red onion, cilantro, lime, plantain chips (choice of yellow chili or traditional).</i>		Láminas de pulpo, plumas de cebolla, limón, suero costeño y criolla peruana. <i>Octopus slices, onion feathers, lime, coastal whey, and Peruvian criolla.</i>	

Trío de ceviches en sus latas
Trio of ceviches in their cans

\$72.900

Ceviche mayo rocoto, ceviche tradicional y ceviche apasionado.
Rocoto mayo ceviche, traditional ceviche, and passionate ceviche.



Todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

COMPARTIR

To share

Golosas de pulpo <i>Octopus bites</i>	\$48.900	Panceta ahumada <i>Smoked pork belly</i>	\$62.900
Con cerdo, pulpo, alioli trufado, mofongo. <i>With pork, octopus, truffle aioli, and mofongo.</i>		Con miel de naranja y trufa. <i>With orange and truffle honey.</i>	
Carpaccio de res cesar <i>Caesar beef carpaccio</i>	\$48.900	Carimañolas de ropa vieja <i>Ropa vieja carimañolas</i>	\$38.900
Encostrado con pimienta y hierbas, mayo cesar, aceite de oliva, cítricos, queso grana padano, rugula, pimienta recién molida, pan focaccia. <i>Pepper and herb-crusted beef, Caesar mayo, olive oil, citrus, Grana Padano cheese, arugula, freshly ground pepper, focaccia bread.</i>		Tradicional frito de la costa caribe rellenas de ropa vieja, plátano maduro, queso costeño, ají de lulo, suero picoso. <i>Traditional caribbean fried turnovers filled with ropa vieja, ripe plantain, coastal cheese, lulo chili, spicy whey.</i>	
Croquetas de pescado <i>Fish croquettes</i>	\$52.900	Pastel de maíz y camarones <i>Corn and shrimp cake</i>	\$48.900
Pescados rebosados con panko y hierbas, salsa tártara Varadero. <i>Breaded fish with panko and herbs Varadero tartar sauce.</i>		Masa de maíz, plátano maduro mezclada con queso costeño, camarones en leche de coco, guiso criollo, suero costeño, cilantro. <i>Corn and ripe plantain dough mixed with coastal cheese, shrimp in coconut milk, criollo stew, coastal whey, cilantro.</i>	
Almejas endiabladas <i>Spicy clams</i>	\$39.900	Pizzeta con mortadela de pistachos <i>Pizzetta with pistachio mortadella</i>	\$42.900
Almejas con salsa picosa de ají panca, limonaria, leche de coco, cilantro, cebolla puerro, fumet de pescado y arroz de coco. <i>Clams with spicy ají panca sauce, lemongrass, coconut milk, cilantro, leek, fish fumet, and coconut rice.</i>		Masa madre, tocineta, mortadela de pistachos y pesto. <i>Sourdough, bacon, pistachio mortadella, and pesto.</i>	
Ensalada de queso feta y pistachos <i>Salad with feta and pistachios</i>	\$46.900	Langostinos vitolo <i>Vitolo prawns</i>	\$49.900
Mézclum de asiático, queso feta, mermelada de piña, tomate cherry, manzanas, pistachos garrapiñados, marañones avellanados, aceite de olivo. <i>Asian greens mix, feta cheese, pineapple jam, cherry tomatoes, apples, caramelized pistachios, hazelnuts, olive oil.</i>		Langostinos al josper en una rica salsa vitolo, focaccia, aceite de oliva. <i>Josper-grilled prawns in rich vitolo sauce, focaccia, olive oil.</i>	
Pulpo al josper <i>Jasper-grilled octopus</i>	\$79.900	Langostinos al ajillo <i>Shrimp in garlic sauce</i>	\$49.900
Pulpo anticuchero al carbón, quinoa crocante, cebollín chino y mazamorra de maíz biche, mayonesa de olivo. <i>Charcoal-grilled anticucho-style octopus, crispy quinoa, Chinese scallions, green corn porridge, olive mayo.</i>		Langostinos grillados, mantequilla de ajo, puré de papa. <i>Grilled prawns, garlic butter, mashed potatoes.</i>	
		Mini burger de langostinos <i>Mini shrimp burgers</i>	\$14.900
		Mini burger pretzel, langostino frito, queso cheddar, cebolla caramelizada y mayo kimchi. <i>Mini pretzel bun, fried shrimp, cheddar cheese, caramelized onions kimchi mayo.</i>	



Todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

TOSTONES

Fried plantains

Tostones de jaiba y camarón	\$44.900	Tostones de ropa vieja	\$39.900
<i>Crab and shrimp tostones</i>		<i>Ropa vieja tostones</i>	
Tostón de plátano con jaiba cremosa, camarón, brotes.		Tostón de plátano, queso costeño, madurito, ropa vieja	
<i>Plantain tostone with creamy crab, shrimp, and sprouts.</i>		<i>mayonesa de aguacate y kimchy.</i>	
		<i>Plantain tostone with coastal cheese, sweet plantain, shredded beef, avocado mayo, and kimchi.</i>	

SOPAS Y CREMAS

Creams and soups

Crema de jaiba	\$39.900	Sopita del capitán	\$29.900
<i>Crab cream soup</i>		<i>Captain's soup</i>	
Cremosa sopa de jaiba.		Clásica sopa de pescado levanta muertos.	
<i>Creamy crab soup.</i>		<i>Classic fish soup, known for its revitalizing qualities.</i>	

Mote sabanero con camarones

\$38.900

Sabanero corn & shrimp stew

Tradicional preparación, cremosa, sofrito criollo, queso costeño frito, camarones picosos, polvo de tocino, brotes de cilantro.

Traditional creamy preparation with criollo sofrito, fried coastal cheese, spicy shrimp, bacon dust, cilantro sprouts.



Todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

PESCADOS Y MARISCOS

Fish & seafood

Del pacífico al josper <i>Pacific-style josper-grilled fish</i>	\$79.900	Tuna Steak <i>Tuna steak</i>	\$69.900
Pesca del día al josper, arroz cremoso de ají amarillo, criollita de cebollas. <i>Josper-grilled catch of the day, creamy yellow chili rice, onion criollita.</i>		Encostrado con 3 pimientos, cremoso de coco, hilos de cebolla puerro, aceite de cilantro, reducción balsámica. <i>Crusted with three peppers, coconut purée, leek threads, cilantro oil, balsamic reduction.</i>	
Pesca y mariscos Varadero <i>Varadero fish & seafood</i>	\$84.900	Salmón almendrado <i>Almond-crusted salmon</i>	\$79.900
Pesca del día, mariscos parrillados, meuniéré, albahaca, cremoso de coco. <i>Catch of the day, grilled seafood, meunière sauce, basil, coconut purée.</i>		Salmón con mantequilla de almendras, vegetales encurtidos. <i>Salmon with almond butter, pickled vegetables.</i>	
Duo Varadero <i>Varadero duo</i>	\$76.900	Salmón a la menier de albahaca <i>Almond-crusted salmon</i>	\$79.900
Pesca del día en mantequilla de ajos roti, filete de salmón con mantequilla de hierbas, puré de papa y mofongo. <i>Catch of the day in roasted garlic butter, salmon fillet with herb butter, served with mashed potatoes and mofongo.</i>		Filete de salmón grillado, meniere de albahaca, puré de papas. <i>Grilled salmon fillet, basil meunière, mashed potatoes.</i>	
Encocado al josper <i>Josper-style encocado</i>	\$76.900	Pesca entera al carbón <i>Whole charcoal-grilled fish</i>	\$125.900
Pesca del día al josper sudada en guiso encocado del pacifico colombiano, sofrito del pacifico, leche de coco, papas criollas, mézclum. <i>Josper-grilled catch of the day stewed in a Pacific Colombian coconut-based sauce, Pacific-style sofrito, coconut milk, creole potatoes, mesclun greens.</i>		Pesca entera del día al josper, pesto de albahaca y mango tatemado, ajos roti. <i>Whole catch of the day cooked in a josper oven, basil pesto, charred mango, and roasted garlic.</i>	
		Cazuela de mariscos <i>Seafood casserole</i>	\$79.900
		Al estilo varadero, aromatizada calamares fritos, patacones. <i>Varadero-style, flavored with fried calamari, plantains.</i>	

Pesca frita Nikkei
Nikkei fried fish

\$144.900

Pescado entero del día rebosado estilo peruano con jalea de tamarindo y ají panca, cebolla y manzana verde acevichados, cilantro, patacones con suero trufado.
Whole catch of the day, Peruvian-style battered, served with tamarind and ají panca jelly, ceviche-style onions and green apple, cilantro, plantains with truffled suero.



Todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

PESCADOS Y MARISCOS

Fish & seafood

Mixtura de mariscos al carbón Charcoal-grilled seafood mix Mariscos en salsa anticuchera, leche de coco y plátano. Seafood in anticuchera sauce and plantain.	\$84.900	Langostinos Girasol Prawn sunflower Rebosados con queso parmesano, mofongo, salsa teriyaki. Coated with parmesan cheese, mofongo, teriyaki sauce.	\$68.900
Brochetas de langostinos Prawn skewers Marinado al estilo cajún, servidos sobre arroz de ají amarillo. Marinated Cajun-style, served over ají amarillo rice.	\$69.900	Pastas con camarón Shrimp pasta Pasta corta con salsa artesanal de tomates frescos, queso philadelphia, camarones, al gratín, pan de masa madre. Short pasta with handcrafted fresh tomato sauce, Philadelphia cheese, shrimp, au gratin, sourdough bread.	\$59.900
Gambas caribeñas (de temporada) Seasonal caribbean prawns Langostinos enteros al jospier, salsa de cazuela con curry, arroz de coco. Whole prawns grilled on the Jospier, casserole-style sauce with curry, coconut rice.	\$76.900	Pasta alfredo con tocineta Alfredo pasta with bacon Pasta corta con salsa alfredo con tocineta, camarones, mozzarella, parmesano y pan focaccia. Short pasta with alfredo sauce, bacon, shrimp, mozzarella, parmesan, and focaccia bread.	\$59.900
Mariscos parrillados Grilled seafood Camarón, langostinos, pulpo, salmón, róbalo, mejillón y calamar. Acompañado de arroz de ají amarillo y patacón. Shrimp, prawns, octopus, salmon, sea bass, mussels, and squid. Served with ají amarillo rice and fried plantain.	\$109.900		

SPECIAL SIDES

Aguacates tatemados
Charred avocados

\$24.900

Ensalada de caballito
Caballito salad

\$24.900

Brócolis grillados
Grilled broccoli

\$24.900

Patacón original
Original fried plantain

\$24.900

Puré quesudo
Cheesy purée

\$24.900

Papas trufadas
Truffle fries

\$24.900



Todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alergeno.

ARROCES

Rice dishes

Cremoso de coco y camarón <i>Creamy Coconut and Shrimp</i>	\$59.900	Arroz meloso de cerdo <i>Meloso pork rice</i>	\$68.900
Arroz de coco cremoso con puerro, camarones, leche de coco, vino blanco. <i>Creamy coconut rice with leeks, shrimp, coconut milk, white wine.</i>		Arroz meloso con vegetales, cochinitos desmechados en BBQ de tamarindo, chalaca, madurito y suero costeño. <i>Catch of the day, rocoto mayonnaise, red Meloso rice with vegetables, shredded suckling pig in tamarind BBQ, chalaca, ripe plantain, and coastal whey.</i>	
Arroz de mariscos <i>Seafood rice</i>	\$68.900	Caldereta con vegetales <i>Vegetable Stew</i>	\$38.900
Arroz de mariscos criollo, con bisque de langostino, cilantro y leche de coco. <i>Creole seafood rice with langoustine bisque, cilantro, and coconut milk.</i>		Arroz meloso con vegetales y champiñones salteados. <i>Creamy rice with vegetables and sautéed mushrooms.</i>	

Varadero one pote
One pote Varadero

\$72.900

Arroz goloso de moros y cristianos, fondo de cerdo, leche de coco, bisque, panceta de cerdo ahumada caramelizada con tamarindo, langostinos, pesca frita, cebolla taquera, miel de trufa.
Indulgent moors and christians Rice, pork broth, coconut milk, bisque, caramelized smoked pork belly with tamarind, prawns, fried fish, taquera-style onion, truffle honey.



Todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

CARNES Y AVES

Meats & poultry

Mar y tierra Varadero <i>Varadero sea & land</i>	\$99.900	Codillo Hechicera <i>Pork knuckle with aged rum</i>	\$69.900
Lomo de res nacional, mantequilla avellanada con camarones, calamares fritos, cebolla caramelizada, puré cremoso de papa con queso parmesano. <i>National beef tenderloin, brown butter with shrimp, fried calamari, caramelized onions, creamy potatoe purée with Parmesan cheese.</i>		Codillo de cerdo cocido lentamente, salsa de ron hechicera y panela, alioli, pure de papa cremoso, con queso parmesano. <i>Slow-cooked pork knuckle, spiced rum and panela sauce, aioli, creamy potato purée with Parmesan cheese.</i>	
Suprema de pollo miso <i>Miso chicken supreme</i>	\$64.900	Lomito de res con pimienta <i>Pepper-crusted beef tenderloin</i>	\$79.900
Mantequilla de miso emulsionada con leche de coco, pistachos, tocineta crocante, albahaca, acompañada de puré de berenjenas. <i>Miso butter emulsified with coconut milk, pistachios, crispy bacon, basil, served with eggplant purée.</i>		Corte nacional a la parrilla, con mantequilla avellanada de paprika, papitas fritas, alioli y granapadano. <i>Grilled national cut, paprika brown butter, fried potatoes, aioli, Grana Padano cheese.</i>	
Ropa vieja clásico de la isla <i>Classic island-style ropa vieja</i>	\$59.900		
Servido sobre arroz de moros y cristiano. <i>Served over moros and cristiano rice.</i>			

Entraña al josper

Charcoal-grilled skirt steak

\$99.900

Corte de res angus, chimichurri con pimientos ahumados, papas criollas con mojo de ajo.
Angus beef cut, smoked pepper chimichurri, criollo potatoes with garlic mojo.



Todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

POSTRES

Desserts

Raspao quillero del ayer

Old-school quillero raspao

\$24.900

Jarabe de Kola Román, polvo de leche Klim, lecherita.
Kola Roman syrup, powdered milk, condensed milk.

Tradicional torta de chocolate	\$27.900	Cocada Varadero	\$22.900
Traditional chocolate cake		Varadero coconut treat	
Torta de chocolate al 65% con helado de vainilla.		Dulce artesanal de coco, azúcar y amor,	
65% chocolate cake with vanilla ice cream.		hecho por palenqueras con tradición, sabor	
		y alegría caribeña.	
Flan cremoso de coco	\$22.900	Handcrafted coconut sweet with sugar and	
Creamy coconut flan		love, made by Palenqueras with tradition,	
		flavor, and Caribbean joy.	
Flan de coco, caramelo salado, crispetas de millo.		Flan de queso	\$24.900
Coconut flan, salted caramel, toasted corn popcorn.		Cheese flan	
Tarta de queso y caramelo salado	\$22.900	Flan de queso costeño.	
Cheesecake with salted caramel		Coastal cheese flan.	
Tarta de queso y caramelo salado.			
Cheesecake with salted caramel.			

CAFÉS Y AROMÁTICAS

Coffees and aromatic herbs

Café Varadero to go

To go Varadero coffee.

\$48.900

340 gramos, elígelo molido o en grano. Café de calidad especial de exportación, equilibrado dulce medio, cuerpo sedoso y acidéz media. Con notas a caramelo, frutal y chocolate.

340 grams, choose it ground or whole bean. Specialty export-quality coffee, balanced with medium sweetness, silky body, and medium acidity. With notes of caramel, fruit, and chocolate.

Americano	\$7.900	Mokachino	\$12.900
Americano		Mokaccino	
Capuchino	\$9.900	Aromática de hierba buena	\$6.900
Capuccino		Spearmint herbal tea	
Latte	\$11.900	Aromática de frutos rojos	\$6.900
Latte		Red fruit herbal tea	
Espresso	\$8.900	Afogatto	\$10.900
Espresso		Afogatto	
Carajillo con licor 43	\$26.900	Bom bom	\$8.900
Carajillo with Licor 43		Bom bom	



Todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.



VARADERO 25 años

*Unidos por una pasión inagotable y un espíritu innovador, comenzaron esta aventura con un sueño:
Transformar la gastronomía de Barranquilla.*

Su constante inquietud y amor por lo que hacen los llevó a crear algo único, marcando el ritmo de la cocina caribeña con un estilo propio.

Con respeto, dedicación y una conexión que parece de hermanos, Julio y Mario han hecho de Varadero un referente no solo para la ciudad, sino para todo amante de la buena comida. Barranquilla no solo saborea el Caribe, lo vive, al compás de su legado gastronómico que sigue inspirando.

Julio Oñate y Mario Henao
Socios fundadores



VARADERO 25
años

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 a 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 como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinarán 100% entre los trabajadores del área de servicios. En caso de 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: 6 51 32 40 o a la línea de Atención al ciudadano de la superintendencia de industria y comercio: 5 92 40 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000-910165, para que radique su queja.