



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>	\$55.900	Ceviche encocado <i>Coconut ceviche</i>	\$52.900
Pesca blanca, camarones cremosos nikkei, calamares fritos, maíz tostado, maíz criollo, pluma de cebollas rojas, cilantro, chips de plátano y cogollo. <i>White fish, creamy nikkei shrimp, fried calamari, roasted corn, creole corn, red onion feather, cilantro, plantain chips, and cogollo.</i>		Pesca del día, limón, leche de coco, cilantro, cebolla, maduritos y coco alegría. <i>Catch of the day, lime, coconut milk, cilantro, onion, maduritos and coconut alegría.</i>	
Ceviche de pulpo <i>Pesto-marinated octopus ceviche</i>	\$69.900	Ceviche apasionado <i>Passionate Ceviche</i>	\$48.900
Láminas de pulpo con cremoso acevichado, emulsión de rocoto, cebolla morada, maíz cancha, maduritos crocante de parmesano <i>Thinly sliced octopus with creamy acevichado sauce, rocoto emulsion, pickled red onion, toasted cancha corn, sweet plantain chips, and a Parmesan crisp.</i>		Pesca del día, reducción de maracuyá con especias y suero costeno, chalaca, aceite de cilantro. <i>Catch of the day, passion fruit reduction with spices and coastal whey, chalaca, coriander oil.</i>	
Ceviche de pesca fresca <i>Fresh fish ceviche</i>	\$48.900	Coctel bomba camará <i>Bomba camara cocktail</i>	\$42.900
Pesca del día, cebolla roja, cilantro, limón y chips de plátano. <i>Catch of the day, red onion, cilantro, lime and plantain chips.</i>		Camarones en salsa golf y criolla peruana. <i>Shrimp in golf sauce and Peruvian criolla sauce.</i>	

Elige tu preparación: tradicional, ají amarillo, rocoto.
Choose your style: traditional, yellow chili or rocoto.

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

\$79.900

Ceviche de pescado al mayo rocoto, tradicional y apasionado.
Mayo rocoto, traditional and passionate fish ceviche.



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

COMPARTIR

To share

Pulpo al josper <i>Jasper-grilled octopus</i> Pulpo anticuchero al carbón, quinoa crocante, cebollín chino, mazamorra de maíz biche, mayonesa de olivo. <i>Charcoal grilled anticuchero octopus, crispy quinoa, Chinese chives, biche corn mazamorra, olive mayonnaise.</i>	\$79.900	Panceta ahumada <i>— Club Colombia —</i> <i>Smoked pork belly</i> Con miel de naranja y miel trufada. <i>With orange honey and truffled honey.</i>	\$59.900
Calderito de langostinos vitolo <i>Vitolo prawn pot</i> Langostinos al josper, en una rica salsa vitolo, pan focaccia, aceite de oliva. <i>Prawns with josper, in a rich vitolo sauce, focaccia bread, olive oil.</i>	\$59.900	Langostinos al ajillo <i>Garlic prawns</i> Langostinos grillados, mantequilla de ajo, puré de papa. <i>Grilled prawns, garlic butter, mashed potatoes.</i>	\$54.900
Croquetas de pescado <i>Fish croquettes</i> Pescados rebosados con panko y hierbas. Elegir suero dulce o chili sauce. <i>Fish with panko and herbs, Choose buttermilk duce or chili sauce.</i>	\$56.900	Carpaccio de res cesar <i>Caesar beef carpaccio</i> Encostrado con pimientas, mayo cesar, aceite de oliva, cítricos, queso grana padano, rúgula y pan focaccia. <i>Crusted with peppers, caesar mayonnaise, olive oil, citrus fruits, grana padano cheese, rugula and focaccia bread.</i>	\$49.900
Golosas de pulpo <i>Octopus bites</i> Con cerdo, pulpo, alioli trufado y mofongo. <i>With pork, octopus, truffled aioli and mofongo.</i>	\$48.900	Ensalada de queso feta y pistachos <i>Salad with feta and pistachios</i> Mézclum de lechugas, queso feta, mermelada de piña, tomate Cherry, manzanas, pistachos garrapiñados, marañones avellanados, aceite de oliva. <i>Lettuce mix, feta cheese, pineapple jam, cherry tomato, apples, pistachio nuts, cashew nuts, olive oil.</i>	\$49.900
Pizzeta con camarones <i>Shrimp pizzeta</i> Masa madre, salsa blanca con tocineta, camarones, queso mozzarella, pistachos y salsa pesto. <i>Sourdough, white sauce with bacon, shrimp, mozzarella cheese, pistachios and pesto sauce.</i>	\$42.900	Carimañolas de ropa vieja <i>Ropa vieja carimañola</i> Tradicional frito de la costa caribe, rellenas de ropa vieja, plátano maduro, queso costeño, ají de lulo, suero picoso. <i>Traditional Caribbean coast fried, stuffed with ropa vieja, ripe plantain, coastal cheese, aji de lulo, spicy whey.</i>	\$39.900
Mini burgers <i>Mini burgers</i> De langostinos o de kimchi res. <i>Of shrimp or beef kimchi.</i>	\$15.900		

Varadero royal

Varadero royal

\$229.900

Ceviche de pescado al rocoto, tradicional y apasionado, calamares fritos, patacón original, Camarones vitolo, pulpo al ajillo, langostino girasol sobre cama de mofongo, suero costeño y mayonesa de aji amarillo.
Ceviche Mayo rocoto, traditional ceviche, passionate ceviche, fried calamari, original patacón, vitolo shrimp, garlic octopus, sunflower prawns on a bed of mofongo, coastal whey and aji amarillo mayonnaise.



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 <i>Crab and shrimp tostones</i>	\$46.900	Tostones de ropa vieja <i>Ropa vieja tostones</i>	\$44.900
Tostón de plátano con jaiba cremosa y camarón. <i>Plantain tostón with creamy crab and shrimp.</i>		Tostón de plátano, queso costeño, madurito, ropa vieja, mayo de aguacate y kimchi. <i>Plantain tostón, queso costeño, madurito, ropa vieja, avocado mayo and kimchi.</i>	

SOPAS Y CREMAS

Creams and soups

Mote sabanero <i>Mote sabanero with shrimp and bacon powder</i>	\$39.900	Sopa del capitán <i>Captain's soup</i>	\$32.900
Tradicional preparación cremosa, sofrito criollo, queso costeño frito, camarones picosos, polvo de tocino, brotes de cilantro. <i>Traditional creamy preparation, sofrito criollo, fried coastal cheese, spicy shrimp, bacon powder, cilantro sprouts.</i>		Clásica sopa de pescado levanta muertos. <i>Classic revitalizing fish soup.</i>	

Crema de jaiba
Crab cream soup

\$46.900

Cremosa sopa de jaiba.
Creamy crab soup.



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

PESCADOS Y MARISCOS

Fish and seafood

Duo Varadero <i>Varadero duo</i> Pesca del día en mantequilla de ajo, salmón a las finas hierbas, puré de papas y mofongo. <i>Fish of the day in garlic butter, salmon with herbs, mashed potatoes and mofongo.</i>	\$79.900	Del pacifico al josper <i>Pacific-style josper-grilled fish</i> Pesca del dia al josper, arroz cremoso de ají amarillo, chimichurri peruano. <i>Fish of the day with josper, creamy aji amarillo rice, Peruvian chimichurri.</i>	\$82.900
Róbalo a las finas hierbas <i>Snook with fine herbs</i> Robalo al josper en mantequilla de finas hierbas y vino blanco. O elígelo al ajilo. <i>Josper-grilled snook in fine herb butter and white wine. Or choose it garlic-style.</i> <i>Recomendación del chef: acompáñalo con pure de papa.</i> <i>Chef's recommendation: serve it with mashed potatoes</i>	\$76.900	Salmón almendrado <i>Almond-crusted salmon</i> Salmón con mantequilla de almendras, puré de papa. <i>Salmon with almond butter, mashed potatoes.</i>	\$79.900
Cazuela de mariscos <i>Seafood casserole</i> Al estilo varadero, aromatizada con calamares fritos. <i>Varadero style, aromatic with fried calamari.</i>	\$84.900	Salmón a la meunieré de albahaca <i>Salmon Meunière with basil</i> Filete de salmón grillado meunieré de albahaca, puré de papa. O elígelo al ajilo. <i>Grilled salmon fillet with basil meunieré, mashed potatoes. Or choose it garlic-style.</i>	\$76.900
Pesca entera al carbón <i>Whole charcoal-grilled fish</i> 800gr. Pesca entera del día al josper, pesto de albahaca, mango, ajos roti. O elígela frita. Ambas acompañadas de arroz con coco y patacones. <i>800 g Whole Catch of the Day, grilled over the Josper with basil pesto, fresh mango, and roasted garlic. Alternatively, enjoy it fried. Both preparations are served with coconut rice and crispy patacones (fried green plantains)</i>	\$125.900	Encocado al josper <i>Josper-style encocado</i> Pesca del día al josper sudada en guiso encocado del pacifico colombiano, papas criollas. <i>Fish of the day with josper, sweated in stew of the pacific colombian pacific, creole potatoes.</i>	\$79.900
		Tuna steak <i>Tuna steak</i> Encostrado en 3 pimentas, cremoso de coco, hilos de cebolla puerro, aceite de trufa, reducción balsámica. <i>3 peppers crust, coconut cream, leek onion threads, truffle oil, balsamic reduction.</i>	\$76.900

Pesca y mariscos Varadero

Varadero fish and seafood

\$94.900

Pesca del día, mariscos parrillados, meuniére de albahaca, cremoso de coco.
Catch of the day, grilled seafood, basil meuniére, coconut cream.



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

PESCADOS Y MARISCOS

Fish and seafood

Parrillada de mariscos <i>Grilled seafood</i>	\$129.900	Langostinos girasol <i>Prawn sunflower</i>	\$74.900
Camarón, langostinos, pulpo, salmón, pesca del día, mejillón, calamar frito, arroz de ají amarillo y patacones. <i>Shrimp, prawns, octopus, salmon, catch of the day, mussel, fried squid, aji amarillo rice and patacones.</i>		Rebosados con queso parmesano, mofongo y salsa teriyaki. <i>Topped with parmesan cheese, mofongo and teriyaki sauce.</i>	
Brochetas de langostino <i>Prawn skewers</i>	\$79.900	Pastas artesanal de mariscos <i>Seafood pasta</i>	\$79.900
Marinado al estilo cajún, servidos sobre arroz cremoso de ají amarillo. <i>Marinated Cajun style, served over creamy yellow chili rice.</i>		Pasta larga con mariscos de la casa en salsa roja de la casa, albahaca, queso crema, parmesano. <i>Long pasta with house seafood in house red sauce, basil, cream cheese, parmesan.</i>	
Mixtura de mariscos al carbón <i>Charcoal-grilled seafood mix</i>	\$79.900	Pastas alfredo con camarón <i>Alfredo pasta with shrimp and bacon</i>	\$66.900
Mariscos en salsa anticuchera, puré de papa y mofongo. <i>Seafood in anticuchera sauce and</i>		Pasta corta en salsa Alfredo con tocineta, camarones y focaccia. <i>Short pasta in Alfredo sauce with bacon, shrimp and focaccia.</i>	

MENÚ INFANTIL

Kids Menu

Chicken tender <i>Chicken tender</i>	\$36.900
Deditos de pesca fresca apanados <i>Breaded Fresh Fish Fingers</i>	\$36.900
Casseraci, salsa alfredo y pechuga al jospier <i>Casseraci Pasta with Alfredo Sauce and Jospier-Grilled Chicken Breast</i>	\$36.900

SPECIAL SIDES

Aguacates tatemados <i>Charred avocados</i>	Puré quesudo <i>Cheesy purée</i>	Papas trufadas <i>Truffle fries</i>	Patacón original <i>Original Patacon</i>
\$26.900	\$24.900	\$26.900	\$24.900



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

ARROCES

Rice dishes

Varadero One Pote <i>Creamy Coconut and Shrimp</i>	\$79.900	Arroz de cochinito <i>Suckling pig rice</i>	\$69.900
Arroz goloso con arvejas, bisqué, vegetales, leche de coco, cayena, panceta de cerdo caramelizada con tamarindo, pesca frita, langostinos y chalaca. <i>Rich rice with peas, bisque, vegetables, coconut milk, cayenne, tamarind-caramelized pork belly, fried fish, prawns and chalaca</i>		Tradicional arroz de moros y cristianos, alioli y cochinito con notas levemente picantes. <i>Traditional Moors and Christians rice, aioli and suckling pig with slightly spicy notes.</i>	
Cremoso de coco y camarón <i>Creamy Coconut and Shrimp rice</i>	\$59.900		
Arroz cremoso con puerro, camarones, leche de coco y vino blanco. <i>Creamy rice with leek, shrimp, coconut milk and white wine.</i>			

Arroz de mariscos Varadero
Varadero seafood rice

\$74.900

Arroz de mariscos con bisqué, vegetales, terminado al jospé.

Seafood rice with bisque, vegetables, finished with jospé.



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

CARNES Y AVES

Meats and poultry

Mar y tierra Varadero <i>Varadero sea and land</i>	\$99.900	Bull steak <i>Bull steak</i>	\$89.900
Lomo de res nacional, mantequilla avellanada, con camarones, calamares fritos Y puré de papa. <i>National beef tenderloin, hazelnut butter, with shrimp, fried calamari and mashed</i>		Corte nacional acompañado de papas fritas y queso grana padano. <i>National cut served with french fries and grana padano cheese.</i>	
Pollo al josper <i>josper chicken</i>	\$59.900	Suprema de pollo miso <i>Miso chicken supreme</i>	\$68.900
Suprema de pollo al josper sobre cama de arroz cremoso de ají amarillo, coronado con criolla peruana. <i>Chicken supreme with josper on a bed of creamy aji amarillo rice, topped with Peruvian criolla.</i>		Mantequilla de miso emulsionada con leche de coco, pistachos, tocineta crocante, polvo de pistachos y puré de papa. <i>Emulsified miso butter with coconut milk, pistachio nuts, crispy bacon, pistachio powder and mashed potatoes.</i>	
Lomo de res tres pimientos <i>Three peppers beef tenderloin</i>	\$79.900	Codillo acaramelado <i>Pork knuckle with aged rum</i>	\$79.900
Corte nacional a la parrilla con mantequilla avellanada con paprika, puré de papa. <i>Grilled national cut with butter and paprika, mashed potatoes.</i>		Codillo de cerdo cocido lentamente, salsa de ron hechicera, y panela, alioli, puré de papa cremoso, con queso parmesano. <i>Slow cooked pork knuckle, rum and panela sauce, aioli, creamy mashed potatoes, with parmesan 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 Moors and Christians rice.</i>			

Entraña al josper

Charcoal-grilled skirt steak

\$109.900

Corte Angus, chimichurri con pimientos ahumados, papas criollas y mojos de ajo.
Angus steak, chimichurri with smoked peppers, creole potatoes and garlic mojos.



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, lecherita y leche klim.
Roman kola syrup, lecherita and klim milk.

Tradicional torta de chocolate

Traditional chocolate Cake

\$29.900

Torta de chocolate al 65% con helado de vainilla.
65% chocolate cake with vanilla ice cream.

Flan de queso

Cheese flan

\$24.900

Flan de queso costeño y reducción de frutos rojos.
Coastal cheese flan with red fruit reduction.

Tarta de queso y caramelo salado

Salted caramel cheesecake

\$22.900

Tarta de queso y caramelo salado.
Salted caramel cheesecake.

Cocada Varadero

Varadero coconut treat

\$22.900

Dulce artesanal de coco, azúcar y amor hecho por palenqueras con tradición sabor y alegría caribeña.
Artisanal coconut and sugar candy made by palenqueras, with tradition, flavor and joy.

Flan de coco

Coconut flan

\$22.900

Flan de coco, caramelo salado, crispetas de millo.
Coconut flan with salted caramel and toasted corn popcorn.

CAFÉS Y AROMÁTICAS

Coffees and aromatic herbs

Carajillo con Licor 43

Carajillo with Licor 43

\$38.900

Espresso recién extraído sobre Licor 43, servido en capas y coronado con espuma de vainilla.
Freshly pulled espresso over Licor 43, layered and crowned with vanilla foam.



Americano

Americano

\$9.900

Capuchino

Capuccino

\$11.900

Latte

Latte

\$11.900

Espresso

Espresso

\$8.900

Mokachino

Mokaccino

\$12.900

Aromática de hierba buena

Spearmint herbal tea

\$6.900

Aromática de frutos rojos

Red fruit herbal tea

\$6.900

Afogatto

Afogatto

\$11.900

Bom bom

Bom bom

\$12.900



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



VARADERO 25 años

Unidos por una pasión inagotable y un espíritu innovador, comenzaron esta aventura con un sueño: **transformar la gastronomía de Barranquilla y Valledupar.** 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: 651 32 40 o a la línea de Atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 59 24 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000-910165, para que radique su queja.

AGOSTO 2026