



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>	\$49.900	Coctel bomba camará <i>Bomba camara cocktail</i>	\$39.900
Pesca blanca, camarones cremosos nikkei, calamares fritos, maíz tostado, maíz criollo, pluma de cebollas rojas, cilantro, chip de plátano y cogollo. <i>White fish, creamy nikkei shrimp, fried calamari, roasted corn, creole corn, red onion feather, cilantro, plantain chi, and cogollo.</i>		Camarones en salsa golf y criolla peruana. <i>Shrimp in golf sauce and Peruvian criolla sauce.</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. <i>Catch of the day, passion fruit reduction with spices and coastal whey, chalaca, coriander oil.</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 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 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>	

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

\$72.900

Ceviche Mayo rocoto, ceviche tradicional, ceviche apasionado.
Ceviche Mayo rocoto, traditional ceviche, 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> Con cerdo, pulpo, alioli trufado y mofongo. <i>With pork, octopus, truffled aioli and mofongo.</i>	\$48.900	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
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>	\$48.900	Mejillones marinera <i>Mussels marinara</i> En ajillo cremoso y vitolo, aromatizado con ron Habana, acompañado de tostadas de pan focaccia. <i>In creamy garlic and vitolo, flavored with Havana rum, served with focaccia bread toasts.</i>	\$39.900
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>	\$52.900	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>	\$38.900
Almejas y camarones endiablados <i>Deviled clams and shrimp</i> Almejas y Camarones con salsa picosa de ají panca, limonaria, leche de coco, cilantro, cebolla puerro, fumet de pescado y arroz de coco. <i>Clams and shrimp with spicy aji panca sauce, lemongrass, coconut milk, cilantro, leek onion, fish fumet and coconut rice.</i>	\$52.900	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
Panceta ahumada – Club Colombia – <i>Smoked pork belly</i> Con miel de naranja y miel trufada. <i>With orange honey and truffled honey.</i>	\$54.900	Calderito de langostinos vitolo <i>Calderito de langostinos vitolo</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>	\$54.900
Ensalada de queso feta y pistachos <i>Salad with feta and pistachios</i> Mézcclum 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	Langostinos al ajillo <i>Garlic prawns</i> Langostinos grillados, mantequilla de ajo, puré de papa. <i>Grilled prawns, garlic butter, mashed potatoes.</i>	\$52.900
		Mini burgers <i>Mini burgers</i> De langostinos o de kimchi res. <i>Of shrimp or beef kimchi.</i>	\$14.900

Varadero royal <i>Varadero royal</i>	\$229.900
--	-----------

Ceviche Mayo rocoto, ceviche tradicional, ceviche 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.

TOSTONES

Fried plantains

Tostones de jaiba y camarón
Crab and shrimp tostones

\$44.900

Tostón de plátano con jaiba cremosa y camarón.
Plantain tostón with creamy crab and shrimp.

Tostones de ropa vieja
Ropa vieja tostones

\$39.900

Tostón de plátano, queso costeño, madurito, ropa vieja, mayo de aguacate y kimchi.
Plantain tostón, queso costeño, madurito, ropa vieja, avocado mayo and kimchi.

SOPAS Y CREMAS

Creams and soups

Crema de jaiba
Crab cream soup

\$44.900

Cremosa sopa de jaiba.
Creamy crab soup.

Sopa del capitán
Captain's soup

\$29.900

Clásica sopa de pescado levanta muertos.
Classic fish soup raises the dead.

Mote sabanero con camarones y polvo de tocino
Mote sabanero with shrimp and bacon powder

\$38.900

Tradicional preparación cremosa, sofrito criollo, queso costeño frito, camarones picosos, polvo de tocino, brotes de cilantro.
Traditional creamy preparation, sofrito criollo, fried coastal cheese, spicy shrimp, bacon powder, 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 and seafood

Del pacifico al josper <i>Pacific-style josper-grilled fish</i>	\$79.900	Tuna steak <i>Tuna steak</i>	\$69.900
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>		Encostrado en 3 pimientos, cremoso de coco, hilos de cebolla puerro, aceite de trufa, reducción balsámica. <i>3 peppers, coconut cream, leek onion threads, truffle oil, balsamic reduction.</i>	
Pesca y marisco Varadero <i>Varadero fish and seafood</i>	\$84.900	Salmón almendrado <i>Almond-crusted salmon</i>	\$79.900
Pesca del día, mariscos parrillados, meunieré de albahaca, cremoso de coco. <i>Catch of the day, grilled seafood, basil meunieré, coconut cream.</i>		Salmón con mantequilla de almendras, puré de papa. <i>Salmon with almond butter, mashed potatoes.</i>	
Duo Varadero <i>Varadero duo</i>	\$76.900	Salmón a la meunieré de albahaca <i>Salmon Meunière with basil</i>	\$79.900
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>		Filete de salmón grillado meunieré de albahaca, puré de papa <i>Grilled salmon fillet with basil meunieré, 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 pacífico colombiano, papas criollas. <i>Fish of the day with josper, sweated in stew of the pacific colombian pacific, creole potatoes.</i>		Pesca entera del día al josper, pesto de albahaca, mango, ajos roti. <i>Whole fish of the day with josper, basil pesto, mango, garlic roti.</i>	
		Cazuela de mariscos <i>Seafood casserole</i>	\$79.900
		Al estilo varadero, aromatizada, calamares fritos. <i>Varadero style, flavored, fried squid.</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 costeño.
Peruvian style whole fish of the day with tamarind jelly and aji panca chili, onion and green apple, cilantro, patacones with coastal whey.



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

Mixtura de mariscos al carbón Charcoal-grilled seafood mix	\$79.900	Langostinos girasol Prawn sunflower	\$72.900
Mariscos en salsa anticuchera, puré de papa y mofongo. Seafood in anticuchera sauce and		Rebosados con queso parmesano, mofongo y salsa teriyaki. Topped with parmesan cheese, mofongo and teriyaki sauce.	
Brochetas de langostino Prawn skewers	\$69.900	Pastas alfredo con camarón Alfredo pasta with shrimp and bacon	\$62.900
Marinado al estilo cajún, servidos sobre arroz cremoso de ají amarillo. Marinated Cajun style, served over creamy yellow chili rice.		Pasta corta en salsa Alfredo con tocineta, camarones y focaccia. Short pasta in Alfredo sauce with bacon, shrimp and focaccia.	
Parrillada de mariscos Grilled seafood	\$119.900	Pastas artesanal de mariscos Seafood pasta	\$68.900
Camarón, langostinos, pulpo, salmón, pesca del día, mejillón, calamar frito, arroz de ají amarillo y patacones. Shrimp, prawns, octopus, salmon, catch of the day, mussel, fried squid, aji amarillo rice and patacones.		Pasta larga con mariscos de la casa en salsa roja de la casa, albahaca, queso crema, parmesano. Long pasta with house seafood in house red sauce, basil, cream cheese, parmesan.	

SPECIAL SIDES

Aguacates tatemados
Charred avocados

\$22.900

Ensalada de caballitos
Caballito salad

\$22.900

Patacón orginal
Original Patacon

\$22.900

Puré queso
Cheesy purée

\$22.900

Papas trufadas
Truffle fries

\$22.900



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

ARROCES

Rice dishes

Cremoso de coco y camarón <i>Creamy Coconut and Shrimp</i>	\$59.900	Arroz de chochinillo <i>Rice of chochinillo</i>	\$64.900
Arroz cremoso con puerro, camarones, leche de coco y vino blanco. <i>Creamy rice with leek, shrimp, coconut milk and white wine.</i>		Tradicional arroz de moros y cristianos, alioli y cochinillo con notas levemente picantes. <i>Traditional Moors and Christians rice, aioli and suckling pig with slightly spicy notes.</i>	
Arroz de mariscos <i>Seafood rice</i>	\$68.900	Arroz creole de colita de cuadril <i>Creole rice with rump chowder</i>	\$74.900
Arroz de mariscos con bisqué, vegetales, terminado al josper. <i>Seafood rice with bisque, vegetables, finished with josper.</i>		Arroz a base de salsa criolla anticuchera, maduritos, queso costeño y colita de cuadril. <i>Rice with anticuchera creole sauce, sweet plantains, coastal cheese and rump steak.</i>	

Varadero one pote
Varadero one pote

\$74.900

Arroz goloso con arvejas, bisqué, vegetales, leche de coco, cayene, panceta de cerdo caramelizada con tamarindo, pesca frita, langostinos y chalaca.
Sweet rice with peas, bisque, vegetables, coconut milk, cayenne, caramelized pork belly with tamarind, fried fish, shrimp and shallots.



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

CARNES Y AVES

Meats and poultry

Mar y tierra Varadero <i>Varadero sea and land</i>	\$99.900	Ropa vieja clásico de la isla <i>Classic island-style ropa vieja</i>	\$59.900
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 potatoes.</i>		Servido sobre arroz de moros y cristiano. <i>Served over Moors and Christians rice.</i>	
Codillo acaramelado <i>Pork knuckle with aged rum</i>	\$74.900	Bull steak <i>Bull steak</i>	\$84.900
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>		Corte nacional acompañado de papas fritas y queso grana padano. <i>National cut served with french fries and grana padano cheese.</i>	
Suprema de pollo miso <i>Miso chicken supreme</i>	\$64.900	Pollo al josper <i>josper chicken</i>	\$59.900
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>		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>	
Lomo de res tres pimientos <i>Three peppers beef tenderloin</i>	\$79.900	Costillas by Buffalo Gril <i>Ribs by Buffalo Grill</i>	\$82.900
Corte nacional a la parrilla con mantequilla avellanada con paprika, puré de papa. <i>Grilled national cut with butter and paprika, mashed potatoes.</i>		Famosas costillas x 680 de búfalo grill, cebollín chino, papas francesas con queso grana padano. <i>Famous ribs x 680 grilled buffalo, Chinese chives, French fries with grana padano cheese.</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	\$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 hecho	
65% chocolate cake with vanilla ice cream.		por palenqueras con tradición sabor y	
		alegría caribeña.	
Flan de caramelo	\$22.900	Artisanal coconut, sugar and love candy made by	
Caramel flan		Palenqueras with traditional Caribbean flavor and joy.	
Flan de caramelo salado, crispetas de millo.		Brownie con helado	\$22.900
Salted caramel flan, crispetas de millo.		Brownie with ice cream	
Tarta de queso y caramelo salado	\$22.900	Receta clásica de brownie con helado de vainilla.	
Salted caramel cheesecake		Classic brownie recipe with vanilla ice cream.	
Tarta de queso y caramelo salado.			
Salted caramel cheesecake.			

CAFÉS Y AROMÁTICAS

Coffees and aromatic herbs

Café Varadero to go

To go Varadero coffe

\$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 ground or beans. Special export quality coffee, balanced 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 alergenico.



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

JULIO 2025