

## Ensaladas

---



**Ensalada Spanakopita , Masa Filo Crujiente, Sesamo, Vinagreta con Feta**

14  
€



**Ensalada de Papaya Verde, Anacardo, Tomates Cherry, Cilantro y Vinagreta de Chili**

13  
€



**Jul's Ensalada de Queso de Cabra Caliente, Melocoton y Nuez Lisa Caramelizada**

17  
€



**Ensalada de Queso de Cabra en el Twist, Queso Feta, y Paprika Ahumado**

16  
€

## Pasta

---



**Espaguetis con sardinas**

7

## Pizza

---



**Pizza de carne**

## Platos principales

---



**Lubina**

## Guarniciones

---



**Patatas**

## Ensalada

---



**Ensalada con nueces pecanas**

9

## Platos vegetarianos

---



**Plato vegetariano**

9

## Baklava

---



**Mousse de Preline de Pistacho, Baklava Picada, Masa Filo Caramelizada**

14  
€

## Starters

---



**Coliflor a la Parrilla, Crema Agria, Almendra Amarga**

8  
€



**Cangrejo Real, Mango, Aguacate Puro, Gambas a la Plancha y Vinagreta de Yuzu Trufa**

35  
€



**Tataki de Buey, Mayonesa de Wasabi, Remolacha Encurtida, Cebolla Crujiente**

15  
€



**Tartar de Atún, Aceite de Jengibre con Hierbas, Soja Congelada, Manzana Verde**

18  
€

## Rollo de pizza

---



rollos

1

## Rigatoni

---



Rigatoni a la Chef

10

## Schwarze Tees

---



conde gris

9  
4  
€

## Special Fries

---



**Delicia Turca**

12  
€

## Noodle

---



**Cangrejo**

## Bebidas calientes

---



**Café Con Leche Latte**

3  
€



**Carajillo**

4  
€

## Tea

---



**Té verde**

4  
€

## Coffee

---



Capuchino

9  
3  
€

## Add-Ons

---



Apio

## Desserts Cocktails

---



Cafe Codolar

12  
€

## Platos Principales / Main Courses

---



Linguine, Salsa de Tomate Cherry Asado, Albahaca

17  
€



Filete de Lubina, Saute de Espinacas con Alcaparras, Ensalada Crujiente de Hinojo, Aceite de Limon

31  
€



Filete de Mero, Pure de Apio-Nabo, Verduras Baby, Espuma de Trufa-Limon

36  
€



**Filete de Atun con Costra de Sesamo, Wasabi Fava, Wakame, y Caponata Fresca**

30  
€



**Giouvetsi de Carabineros**

32  
€



**Tagliolini Casero, Calabacin, Feta, Semillas de Sesamo, Hierbas Frescas**

19  
€



**Paccheri, Cerdo Iberico a Baja Temperatura, Glaseado de Miel y Soja**

25  
€

## All in Social

---



**Tartar de Atun de Aleta Amarilla, Lemon Grass, Manzana Verde, Vinagreta de Gengibre y Mousse de Soja y Lima**

18  
€



**Trilogia: Taramas, Aceite de Oliva Pure de Alubia del Lago Prespa, Aceite de Trufa Hummus con Harissa de la Casa, Servido con pan de Pita y Crostini**

17  
€



**Gambas a la Parrilla, Yuzu Kosho, Almendra Caliente, Salicornia**

23  
€



**Souvlaki de Cerdo Iberico, Salsa Tzaziki, Pan de Pita**

19  
€



**Black Angus Mini Hamburguesas, Cebolla Caramelizada, Mayonesa de Trufa, Queso de Cabra**

20  
€



**Ensalada de Cangrejo Real con Aguacate, Mango, Pepino y Gambas a la Parrilla con Vinagreta de Yuzu**

42  
€

## A la Parrilla / Open Fire-Charcoal Grill

---



**Pollo a la Parrilla, Ensalada de Aguacate, Salsa Yogurt**

19  
€



**Chuletas de Cordero Especiada, Hummus, Pure de Remolacha, Salsa Tahini**

32  
€



**Tagliata de Black Angus, Ensalada Aragula, Lascas de Parmesano y Aceite de Trufa**

38  
€



**Buey Madurado, Mantequilla de Mostaza, Pure de Zanahoria**

49  
€



**Pulpo, Cebolla Quemada, Quinoa, Mayonesa de Aceituna Negra**

29  
€



**Calamar a la Parrilla, Taramas con Tita de Sepia, Granos de Mostaza en Escabache y Skordalia**

26  
€



**Pescado Fresco Salvaje (Pregunte a su Camarero)**

## Jul's Signature

---



**Tupinambo en Diferentes Texturas, Manzana Verde, Brotes de Berro**

14  
€



**Saganaki Queso de Cabra, Frutos Rojos, Aceite de Cebollin, Cebolla en Escabeche**

13  
€



**Risotto de Bogavante, Calabaza, Trufa**

36  
€



**Lomo Bajo de Waygu, Alcachofa de Jerusalem, Verduras y Vino Tinto y Zumo de Trufa 200 Gr**

65  
€



**Chateaubriand de Ternera Lechal Para dos con Patatas Fritas y Salsa Bearnesa**

82  
€

## Guarnición / Sides

---



**Brocolini a la Parrilla**

7  
€



**Mezcla de Remolachas Asadas, Aueso de Cabra**

8  
€



**Patatas Fritas con Orégano Griego**

8  
€

## Millefeuille

---



**Ganache de Mascarpone y Chocolate Blanco, Vainilla de Tahiti, Compota de Frutos Rojos, Helado de Vainilla**

14  
€

## Namelaka

---





**Gofre de Praline de Avellana, Namelaka de Chocolate con Leche, Salsa de Mango-Passion Fruit Coco**

15  
€

## Moelleux au Chocolat

---



**Plato de Fruta Para 4 Personas**

50  
€



**Moelleux de Chocolate con Leche, Valhrona Amarga y Helado de Vainilla**

14  
€



**Helado-Sorbete 3 Bolas**

10  
€

## Sin clasificar

---



**Baklava Martini**

12  
€



**Mediterráneo**



**expreso**

1  
3  
€



**Doble Espresso Double Espresso**

4  
€



**Roobios Pomegranate Grapefruit**

4  
€



**Green Tea Cherry Blossom**

4  
€



**Black Tea Vine Peach**

4  
€



**Black Tea Strawberry Black Pepper**

4  
€



**Cortado**

3  
€



**Merengue Crujiente, Caramelia de Chocolate, Cacao de Venezuela**

16  
€



**Postre**



**Pan Y Salsa**

3  
€



**Desayuno Inglés**

9  
4  
€