

THE JULS

COUVERT – INDIVIDUAL

Pães da casa, crudités – manteiga / 36

Assorted breads and butter and
vegetables sticks.

SALADAS / SALADS

SALADA CAESAR / 89

Alface americana, peito de frango, nozes,
lascas parmesão.

*Lettuce, Chicken, walnuts and parmesan
cheese.*

SALADA CAPRESE / 92

Tomates, muçarela de búfala, rúcula, pesto e
manjeriço.

*Caprese salad with tomatoes, mozzarella, arugula,
pesto sauce and basil.*

SALADA VERDE / 92

Folhas verdes, molho de limão. (com Lâminas de
salmão defumado + 25)

Green salad with lime sauce. (add smoked salmon + 25)

SALADA GREGA / 120

Alface, tomate, cebola roxa, pepino, azeitonas pretas,
queijo feta.

*Lettuce, tomatoes, red onion, cucumber, black olives,
and feta cheese.*

SALADA JUL'S / 150

Alface, tomate, cebola roxa, pepino, azeitonas pretas,
brócolis, cenoura, aspargos.

*Lettuce, tomatoes, red onion, cucumber, black olives,
broccoli and asparagus.*

ENTRADAS / STARTERS

CEVICHE DE PEIXE BRANCO COM CRISPY DE BATATA ROXA E MILHO CROCANTE / 110

White fish ceviche with manioc crisp and crunchy corn.

BERINJELA CROCANTE AO MOLHO MISSÔ COM CEBOLINHA E GERGELIM / 54

Fried eggplant with miso sauce green onions and sesame seeds.

TARTAR DE SALMÃO COM CEBOLA ROXA, CEBOLETE E OVAS CAPELIN / 120

Salmon tartar with red onions, chives and salmon roe.

STEAK TARTAR MONTADO NA MESA COM CEBOLA ROXA, ALCAPARRAS, DIJON, MOLHO INGLÊS E PEPINOS / 125

*Classic beef tartar prepared on the table with red onions, capers, pickles,
mustard and worcester sauce.*

CAMARÃO CRISPY AO MOLHO DE LIMÃO / 115

Crispy shrimp with lime sauce.

BAO DE PORCO CROCANTE AO MOLHO TONKATSU, PICLES FERMENTADOS, KIMCHI E GERGELIM / 62

*Chinese bun with crispy pork, tonkatsu sauce, kimchi and fermented
pickles.*

GUACAMOLE COM TOMATES E TELHAS DE MILHO / 115

Guacamole with tomatoes, salsa and corn chip's.

CAMARÃO COM CASCA FRITO AO ALECRIM E TOMILHO / 120

Fried shrimps in the shell with thyme and rosemary.

ROLINHO DE PATO PEQUIM AO MOLHO DE MANGA EM 2 TEXTURAS / 84

Duck rolls with two textures mango sauce.

THE JUL'S BURGUER / 150

Burguer de Costela, mostarda Dijon, cebola roxa
frita, maionese, alface, tomate.

Servido com fritas rústicas trufadas e com
parmegiano.

*Special beef blend with Dijon mustard,
red onions pickle and mayo.*

*Served with truffled rustic fries and
parmegiano cheese.*

DO JOSPER GRILL

CARNES / Beef

FILÉ MIGNON (300G) / 125

Filet mignon steak.

SIRLOIN (CHORIZO) 481 (400G) / 185

Sirloin steak.

PICANHA 481 (800G) / 390

Rump steak.

CHORIZO WAGYU (350G) / 420

Wagyu steak.

PORTER HOUSE BLACK ANGUS (700G) / 390

Porter house black angus.

PRIME RIB BLACK ANGUS (700G) / 460

Prime rib steak.

ACOMPANHAMENTOS / SIDE DISHES

BATATAS RÚSTICAS TRUFADAS COM PARMESÃO / 36

Rustic truffled potatoes with parmesan.

MUSSELINE BAROA / 32

Mashed yellow potatoes.

COGUMELOS / 36

Mushrooms.

COUSCOUS DE SÊMOLA / 28

Buttered couscous.

FRENCH FRIES / 36

French fries.

LEGUMES SORTIDOS / 36

Assorted vegetables.

ARROZ BRANCO OU JASMIM / 28

White or jasmine rice.

BROCOLIS / 32

Broccoli.

DO MAR / Sea

PEIXE DO DIA / 154

Catch of the day fish.

POLVO / 185

Octopus.

VG / 195

Grilled big shrimps.

LAGOSTA (600G) / 395

(Conforme disponibilidade)

Grilled lobster (ask for availability)

**Escolha um acompanhamento
de sua preferência**

(choose one side dish)

MOLHOS / SAUCES

CHIMICHURRI / 18

Herb sauce.

STEAK SAUCE / 28

Steak sauce.

MOLHO MOSTARDA / 28

Mustard sauce.

BERNAISE / 28

Bernaise sauce.

MOLHO MADEIRA / 28

Sweet wine sauce.

MOLHO POIVRE / 28

Pepper sauce.

MASSAS / PASTA

FUSILLI AO PESTO COM GRANA PADANO E NOZES TOSTADAS / 115

Pesto fusilli with parmesan cheese and toasted walnuts.

PENNE COM CAMARÕES, PORCCINI E CREME FRESCO / 158

Penne with shrimps and fresh cream.

SPAGUETTI AO MOLHO BÉCHAMEL E PADANO / 115

With bechamel sauce, parmesan cheese.

SPAGUETTI ALL'ARABIATA / 120

Ao molho pomodoro, tomate cereja, dedo-de-moça e manjeriço.

With pomodoro, cherry tomatoes, red pepper and basil.

RISOTO DE LIMÃO SICILIANO / 120

Creamy lime risoto.

RISOTO COGUMELOS / 125

Creamy lime risoto.

CAVIAR

CAVIAR SIBERIANO BAERII 30G / 1.200

CAVIAR OSSETRA 30G / 1.400

CAVIAR BELUGA SIBERIANO 30C / 1.600

Serviço de caviar com seus acompanhamentos, clara de ovo picada, gema de ovo picada, creme azedo e blinis.

Caviar service with its accompaniments, chopped egg whites, chopped egg yolks, sour cream and blinis.

THAI FOOD / COMIDA TAILANDESA

CAMARÕES VG / 210 🌶️

ao molho de leite de coco, curry, abacaxi, cebola, brócolis, ervilha, pimentão vermelho alho torrado, folhas de coentro e arroz jasmim.

Shrimp curry with coconut milk, broccoli, peas, red peppers, cilantro, pineapple and jasmine rice.

PEIXE AO CURRY DE BANANA / 185

com fios de pupunha, chips de banana e farofa de alho.

Grilled fish with banana curry, baked palm hearts and grilled bananas.

PAD THAI / 165

com camarões e lulas, ovo, massa de arroz, broto de feijão amendoim, limão e coentro.

Rice noodles with seafood, peanuts, bean sprouts, lime and cilantro.

KAO PAD KUNG / 156

Arroz jasmim frito com camarões e vegetais sortidos temperados com shoyu, limão, alho torrado e coentro.

Jasmin Fried rice with shrimps, vegetables, lime and cilantro.

MOQUEQUINHA DE FRUTOS DO MAR AO ESTILO THAI / 220

com tomate, pimentão vermelho temperados com shoyu, limão, alho torrado e coentro.

Creamy Jasmin rice with shrimps, squid, vegetables, lime and cilantro.

MUSSAMAN / 170

de filé mignon com batata doce, vagens, abacaxi, amendoim e cebolinha com arroz jasmim.

Beef mussaman curry with sweet potatoes, green beans and jasmin rice.

MAGRET DE PATO / 210

ao molho de laranja e especiarias, musseline de banana da terra, cebola crispy e amêndoas.

Duck breast with orange curry sauce, banana purée and almonds.

SOBREMESAS / DESERTS

TORTONI DE CHOCOLATE 70%, GANACHE DE FAVA TONKA, SORVETE DE CHOCOLATE E NIBS CACAU / 64

Baked chocolat mousse, tonka bean ganache, chocolat ice cream and cocoa nibs.

TIRAMISÚ CLÁSSICO / 62

Classic tiramisú.

COCADA CREMOSA COM SORBET DE MARACUJÁ E TOUILLE / 62

Soft Coconut custard with passion fruit sorbet.

MORANGOS FLAMBADOS NO SAQUE COM CIGARRETE E GANACHE DE MISSO E SORVETE DE BAUNILHA / 68

Strawberries in sake with chocolate crumble and vanilla ice cream.

TORTA DE LIMÃO DESCONSTRUÍDA COM CURD DE FRUTAS VERMELHAS / 68

Deconstructed lime tart with red fruit curd.



@THEJULSBUZIOS

BEBIDAS

ÁGUA PRATA SEM GÁS / PRATA WATER WITHOUT GAS / AGUA DE PRATA SIN GAS / 13

ÁGUA PRATA GASOSA / PRATA WATER SPARKLING WATER / PRATA AGUA CON GAS / 13

ÁGUA PANNA SEM GÁS / PANNA WATER WITHOUT GAS / PANNA AGUA SIN GAS / 30

ÁGUA SAN PELLEGRINO GASOSA / SAN PELLEGRINO SPARKLING WATER / AGUA CON GAS SAN PELLEGRINO / 30

ÁGUA DE COCO / COCONUT WATER / AGUA DE COCO / 20

SUCOS / JUICES / JUGOS / 15

JARRA DE SUCO / JAR OF JUICE / JARRA DE JUGO / 60

REFRIGERANTES / SOFT DRINKS / BEBIDAS SIN ALCOHOL / 12

CERVEJA HEINEKEN / HEINEKEN BEER / CERVEZA HEINEKEN / 22

CERVEJA STELLA ARTOIS / STELLA ARTOIS BEER / CERVEZA STELLA ARTOIS / 22

CERVEJA PRAYA / PRAYA BEER / CERVEZA PRAYA / 25

ENERGÉTICO RED BULL / RED BULL ENERGY DRINK / BEBIDA ENERGÉTICA RED BULL / 26

CAFÉ EXPRESSO / ESPRESSO / CAFE EXPRESO / 13

CAFÉ DUPLO / DOUBLE COFFEE / CAFÉ DOBL / 26

CAPPUCCINO / CAPPUCCINO / CAPUCHINO / 20

CHÁ / TEA / TÉ / 13