

# THE JUL'S



## SUGESTÃO DO CHEF/CHEF'S SUGGESTION

Criações especiais selecionadas com os melhores ingredientes do dia, preparados especialmente para uma experiência internacional.

*Special creations selected with the best ingredients of the day, prepared especially for an international experience.*

### **Salada do Dia R\$115**

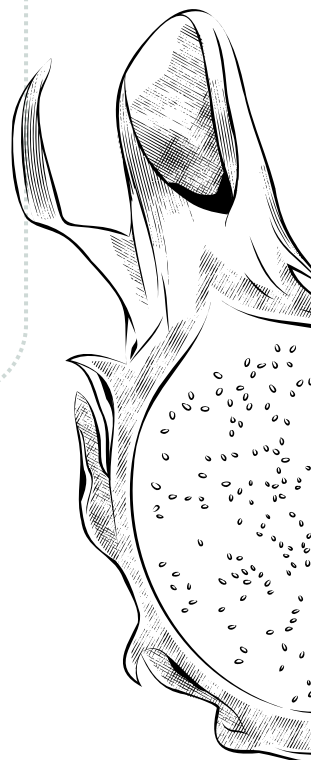
*Salad of the day.*

### **Entrada Sugestão do Chef R\$115**

*Chef's suggestion starter.*

### **Sugestão do Chef R\$220**

*Chef's suggestion.*



# THE JUL'S

## ENTRADAS / STARTERS

Inspiradas nos clássicos, com um toque especial dos Chefs, que remonta a suas histórias e experiências, proporcionando frescor, sabor e sustentabilidade.  
*Inspired by the classics, with a special touch from the Chefs, which goes back to their stories and experiences, providing freshness, flavor and sustainability.*

### **Ceviche de Peixe, Polvo e Lula R\$110**

com leite de tigre, cebola, pimenta dedo de moça e coentro, acompanha chips de batata doce.

*Fish, Octopus and Squid Ceviche with tiger's milk, onion, pepper and cilantro, served with sweet potato chips.*

### **Tartar de Atum R\$120**

com maionese kewpie, shari tobiko black, e avocado.

Tuna tartar with kewpie mayonnaise, shari black tobiko and avocado.

### **Burrata Pomodori R\$110**

com parma, pêssegos grelhados na brasa, e purê de damasco turco.

*Burrata pomodori with parma, grilled peaches and Turkish apricot puree.*

### **Trilogia de Ostras The Jul's R\$80**

*The Jul's Oyster Trilogy*

### **Beringela no Miso R\$66**

com cebolinha e gergelim.

*Eggplant in miso with chives and sesame seeds.*

### **Steak Tartar R\$115**

picles, cebola, alcaparras, aliche, mostarda, gema de ovo, acompanha torradas.

*Steak tartare with pickles, onion, capers, anchovies, mustard, egg yolk, served with toast.*

### **Guacamole R\$115**

com vinagrete e telhas de milho.

*Guacamole with vinaigrette and corn chips.*

# THE JUL'S



## PRINCIPAIS / MAIN COURSE

Os chefs combinaram sabores mediterrâneos e locais, que permitem experimentar sabores do mundo com o tempero brasileiro, com uma releitura de clássicos

*The chefs combined mediterranean and local flavors, allowing you to experience flavors from around the world with brazilian seasoning, with a reinterpretation of current dishes, with new seasonings and a reinterpretation of classics.*

### **Schnitzel de vitelo, acompanha batatas rústicas com queijo e cebola R\$180**

*Veal schnitzel served with rustic cheese and onion potatoes.*

### **Penne Camarão, ao molho de cogumelo porcini R\$160**

*Penne with shrimps and porcini mushroom sauce.*

### **Linguine all'arrabbiata R\$120**

### **Fettucine Frutos do mar, ao molho pomodoro com lula e camarão R\$165**

*Seafood Fettucine in pomodoro sauce with squid and shrimp.*

### **Risoto 4 queijos R\$130**

*Four cheese Risotto*

### **Risoto de Limão Siciliano R\$130**

*Sicilian Lemon Risotto.*

### **Moqueca de Peixe estilo thai R\$220**

com lula, camarão, peixe, curry vermelho, cebola roxa e coentro, acompanha arroz com amêndoas.

*Thai-style Fish Moqueca with squid, shrimp, fish, red curry, red onion and cilantro, served with almond rice.*

### **Peixe de Dia R\$205**

com cous cous uva passas e molho cítrico.

*Fish of the day with cous cous, raisins and citrus sauce.*

### **Tornedor de Mignon R\$180**

com Fettucine ao molho de cogumelos.

*Filet Mignon Tournedo with fettuccine in mushroom sauce.*

### **Ancho 481 R\$220**

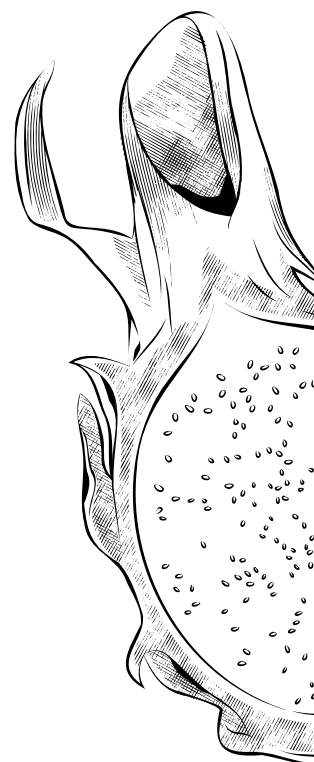
com risoto trufado, cebola tostada, e eringue grelhado.

*Ancho 481 with truffle risotto, toasted onion and grilled herring.*

### **Padthai R\$165**

camarão e lula com massa de arroz e molho tailandês.

*Shrimp and squid with rice noodles and thai sauce.*



# THE JUL'S



## VEGETARIANO / VEGETARIAN

Para quem pensa na sustentabilidade e uma vida mais saudável, nossos chefs prepararam pratos especiais, selecionando os melhores ingredientes sem perder o sabor e qualidade.

*For those who think about sustainability and a healthier life, our chefs have prepared special dishes, selecting the best ingredients without losing flavor and quality.*

### **Moqueca de Palmito R\$120**

com azeite de dendê, acompanha arroz de amêndoas.

*Palm Heart Moqueca with dendê oil, served with almond rice.*

## SOBREMESAS / DESSERTS

Sabores e doces naturais para garantir uma vida mais saudável e refrescante, com um estilo único, combinando elegância e simplicidade.

*Natural flavors and sweets to ensure a healthier and more refreshing life, with a unique style, combining elegance and simplicity.*

### **Bandeja de frutas R\$78**

(para uma ou duas pessoas) escolha 4 tipos de frutas.

*Fruit platter (for one or two people) choose 4 types of fruit.*

### **Sorvete de coco com manga/abacaxi grelhado (para duas pessoas) R\$86**

*Coconut ice cream with grilled mango/pineapple (for two).*

### **Açaí, opcional com granola e banana R\$68**

*Açaí, optionally with granola and banana.*

### **Brownie de chocolate com sorvete do dia R\$68**

*Chocolate brownie with isorbet of the day.*

