

# THE JUL'S



Menu de confiança preparado pela nossa equipe, com as melhores opções do dia, combinando frescor, mar, terra e vegetais que entregam a melhor experiência de sabores de Búzios. Nele, convidamos a experimentar um mix de novidades preparadas especialmente pelo Chef.

*Trusted menu prepared by our team, with the best options of the day, combining freshness, sea, land and vegetables that deliver the best flavor experience of Búzios. In it, we invite you to try a mix of new dishes prepared especially by the Chef.*

## **Menu degustação/Tasting menu R\$600**

1 couvert de pães/bread basket, 3 snacks, 2 entradas/starters, 2 principais/main courses, 2 sobremesas/desserts.

## **SALADAS / SALADS**

O frescor inspirado nos sabores clássicos do mundo, mas com toques especiais e criações de nossos Chefs.

*Freshness inspired by classic flavors from around the world, but with special touches and creations from our Chefs.*

### **Salada Zendaya R\$135**

Mix de folhas com lula, camarão e frutas de estação ao molho de maracujá.  
*Mixed leaves with squid, shrimp and seasonal fruits in passion fruit dressing.*

### **Salada Caprese R\$90**

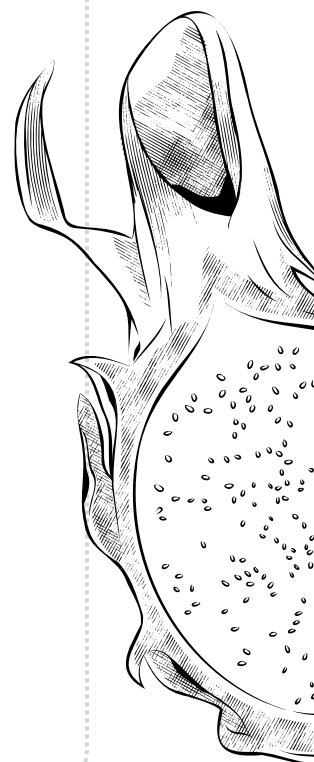
Tomates, muçarela de búfala, pesto, azeitona roxa e manjericão.  
*Tomatoes, buffalo mozzarella, pesto, olives and basil.*

### **Salada Grega R\$120**

Tomate cereja, pepino, azeitonas, pesto, rabanete, queijo feta e alcaparras.  
*Cherry tomatoes, cucumber, olives, pesto, radish, feta cheese and capers.*

### **Salada Caesar R\$120 /com camarão R\$150**

Alface, croutons, tomate cereja, rabanete, anchova, molho caesar e queijo parmesão (frango ou camarão)  
*Lettuce, croutons, cherry tomatoes, radish, anchovies, caesar dressing and parmesan cheese (chicken or shrimp)*





# THE JUL'S



## ENTRADAS / STARTERS

Inspiradas nos clássicos, porém com um toque especial dos Chefs, que remontam a suas histórias e experiências, proporcionando frescor, sabor e sustentabilidade.

*Inspired by the classics, but with a special touch from the chefs, reflecting their stories and experiences while bringing freshness, flavor and sustainability.*

### **Couvert de Pães R\$30**

de fermentação natural e manteiga.

*Assorted breads and butter.*

### **Stracialeta com Lagosta R\$120**

na brasa, tomates do valle, folhas frescas e torradas.

*Stracialeta with grilled lobster, tomatoes, fresh leaves and toast.*

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

Chips de batata doce.

*White fish, octopus and squid ceviche with sweet potatoes chips.*

### **Couve Flor na Brasa R\$80**

ao molho romesco, queijo curado, castanha brasileira e purê de couve flor.

*Grilled cauliflower with romesco sauce, cured cheese, brazilian nuts and cauliflower puree.*

### **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 grelhado na brasa, e purê de damasco turco.

*Burrata with parma, grilled peaches and turkish apricot puree.*

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

com cebolinha e gergelim.

*Crispy eggplant in miso sauce with chives and sesame seeds.*

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

*The Jul's Oyster trilogy*

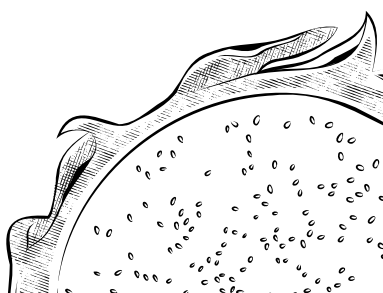
### **Steak Tartare R\$115**

com pickles, cebola, alcaparras, aliche, mostarda e gema de ovo, acompanha torradas.

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

### **Batata Frita Palito R\$40**

*French fries.*



# THE JUL'S



## MASSAS E RISOTOS / PASTA AND RISOTTOS

Massas frescas e artesanais feitas por nossa equipe para garantir sabores únicos e preparações especiais que combinam com qualquer momento especial.

*Fresh, handmade pasta made by our team to ensure unique flavors and special preparations that pair perfectly with any special moment.*

### **Penne com Camarões R\$160**

ao molho porcchini trufado.

*Penne with shrimps and truffled porcini sauce.*

### **Fettucine frutos do Mar R\$165**

acompanha molho pomodoro, alho frito e manjerição.

*Seafood fettucine served with pomodoro sauce, fried garlic and basil.*

### **Risoto Caprese R\$155**

com burrata, pesto e tomate confitado.

*Tomato risotto with burrata, pesto and tomato confit.*

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

### **Rigattoni Buziado R\$165**

a lá carbonara com camarão.

*Rigattonne a la carbonara with shrimps.*

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

*Sicilian Lemon Risotto.*

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

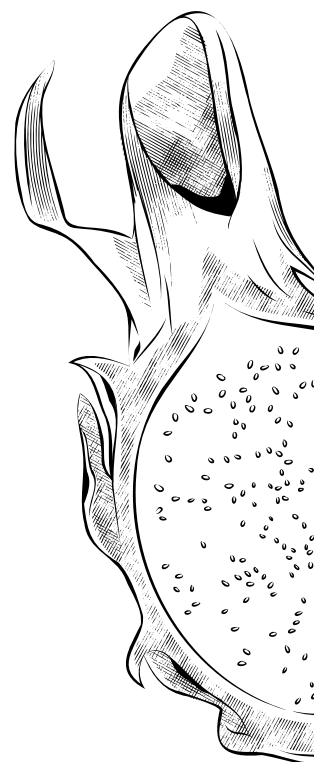
*Four cheese risotto.*

### **Pizza fermentação Natural Calabresa com Cebola R\$110**

*Calabresa sausage and onion pizza.*

### **Pizza fermentação Natural Marguerita R\$100**

*Pizza Margherita.*



# THE JUL'S



## DA TERRA / LAND

A escolha de cortes selecionados, misturando o sabor do carvão ao nosso forno Jospier, acompanhados dos melhores vegetais para uma experiência sensorial.

*The selection of premium cuts, blending the flavor of charcoal with our Jospier oven, accompanied by the finest vegetables for a sensory experience.*

### **Coxa de Frango R\$150**

com batata calabresa, pickles de cebola, bacon e cogumelos ao molho bourguignon.

*Chicken thigh with calabresa potatoes, pickled onions, bacon and mushrooms in bourguignon sauce.*

### **Tournedo de Mignon R\$190**

com crosta de ervas, nhoque de mandioquinha e fonduta de queijo da serra.

*Filet Mignon tournedo with herb crust, cassava gnocchi and Serra cheese fondue.*

### **Schnitzel de vitelo R\$180**

acompanha batatas rústicas com queijo e cebola.

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

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

com risoto trufado, cebola tostada e eringue grelhado.

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

### **Chorizo de Wagyu (M7/M8) R\$650**

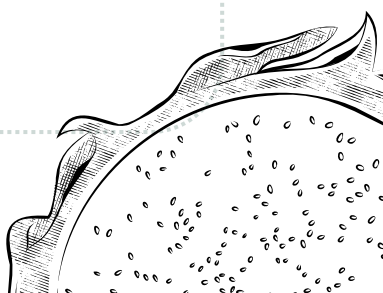
batata frita trufada com vegetais feito na brasa ao molho de tomilho fresco.

*Wagyu, truffled fries, grilled vegetables in a fresh thyme sauce.*

### **Prime Rib R\$460**

acompanha degustação de tomates, mini alface romana com molho de anchova e maionese de batata.

*Prime rib with tomatoes, mini romaine lettuce, anchovy sauce and potato mayonnaise.*



# THE JUL'S



## DO MAR / SEA

O sabor do mar, garantindo qualidade, frescor e experiências. Considerando sempre as melhores pescas da Região dos Lagos.

*The taste of the sea, ensuring quality, freshness and experiences. Always considering the best fishing in the Lagos Region.*

### **Arroz Frito de Polvo, Lula e Mexilhão R\$225**

acompanha brócolis e ervilhas.

*Octopus, squid and mussel fried rice served with broccoli and peas.*

### **Peixe do Dia na Brasa R\$215**

com farofa de castanhas, purê de ervilha com hortelã, mini salada de folhas, brócolis tostado e espuma beurre blanc.

*Grilled fish of the day with chestnut farofa, pea and mint puree, mini leaf salad, toasted broccoli and beurre blanc foam.*

### **Camarão VG na Brasa R\$240**

com espaguete de pupunha, molho de leite de coco com baunilha do serrado.

*Grilled VG shrimps with heart of palm spaghetti and a coconut milk sauce with vanilla.*

### **Lagosta com Espaguete ao Molho Bisque R\$395**

acompanha tomates assados.

*Lobster with spaghetti in bisque sauce served with roasted tomatoes.*

### **Peixe grelhado R\$215**

com legumes frescos, molho citrico e risoto de castanhas.

*Grilled fish with fresh vegetables, citrus sauce and chestnut risotto.*

## THAI FOOD

## COMIDA TAILANDESA

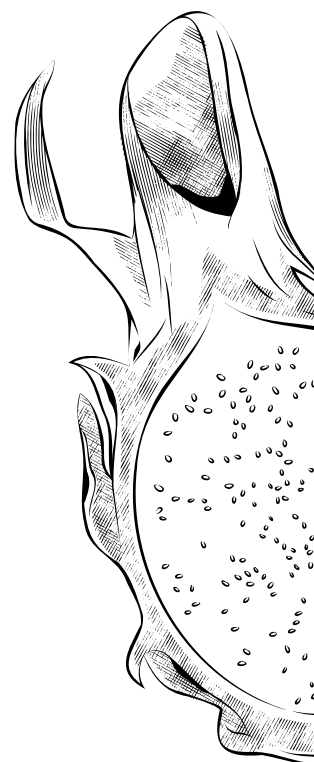
Clássicos do restaurante, com releituras que possibilitam uma viagem sensorial pela Tailândia.

*Classics, with reinterpretations that allow a sensory journey through Thailand.*

### **Camarões VG ao molho curry R\$210**

com legumes e arroz jasmim com coco e amêndoas.

*VG Shrimps in curry sauce with vegetables served with jasmine rice, coconut and almond.*



# THE JUL'S



## **Pad Thai R\$165**

massa de arroz com vegetais e frutos do mar

*Rice noodles with vegetables and seafood.*

## **Moqueca de Frutos do Mar ao estilo Thai R\$220**

com cebola roxa e cebolinha, acompanha arroz jasmim com coco e amêndoas.

*Thai-style Seafood Moqueca with red onion and scallions, served with jasmine rice, coconut, and almonds*

## **Mussaman R\$170**

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

*Mussaman of filet mignon with sweet potato, green beans, pineapple, peanuts, and scallions, served with jasmine rice.*

## 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 dendê e arroz de jasmim com coco e amêndoas.

*Palm moqueca with dendê oil, jasmine rice, coconut and almond.*

## **Grão-de-bico ao molho curry R\$120**

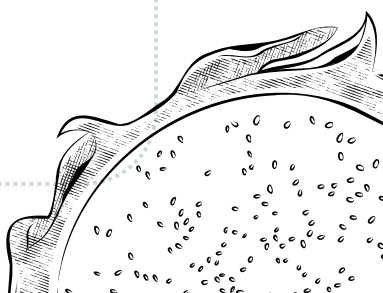
com vegetais e arroz de jasmim com coco e amêndoas.

*Chickpeas in curry sauce with vegetables and jasmine rice, coconut and almond.*

## **Arroz Frito de Cogumelo R\$120**

com ervilha, tomate cereja, shoyu, azeite de gergelim torrado e amêndoas.

*Fried mushroom rice with peas, tomatoes, soy sauce, sesame oil and almonds.*



# THE JUL'S



## CAVIAR

**Caviar Siberiano Baerii 30g R\$1.200**

**Caviar Beluga Siberiano 30g R\$1.600**

Serviço de caviar com seus acompanhamentos, tartar de peixes e mini ceviche, creme azedo e blinis.

*Caviar service with its accompaniments, fish tartare, mini ceviche, sour cream, and blinis.*

## SOBREMESAS / DESSERTS

Criações do Chef Patisserie alemão Philipp, utilizando as técnicas européias, para sabores internacionais com ingredientes locais.

*Creations by our german Patisserie Chef Philipp, using European techniques, for international flavors with local ingredients.*

**Mousse de coco tostado com variações de goiaba e doce de leite R\$75**

*Toasted coconut mousse with guava and dulce de leche variations.*

**Bolinhos de queijo quark com espuma de baunilha, framboesas e gianduia de amêndoa R\$68**

*Cured cheese dumplings with vanilla foam, raspberries, and almond gianduia*

**Bolo de batata-doce com sorvete de manga e limão e ganache de chocolate 70% vegano, sem glúten R\$72**

*Sweet potato cake with mango, lemon sorbet and chocolate ganache 70% vegan, gluten free.*

**Sorvete de coco com manga ou abacaxi grelhado R\$86**

*Coconut ice cream with grilled mango or pineapple.*

Para 2 pessoas/For two

