



Casa
JULIÁN
ORO VERDE HOTELS

COCTELERÍA DE AUTOR



MUCÍLAGO BLANCO · 14

Mucílago, Vermut Dry, Gin, licor premium de cacao y nibs.

LADY ORQUÍDEA · 14

Jugo de pétalos de orquídeas, Gin, Limón y almibar.

BOURBON SOUR · 14

Bourbon, almíbar de hierbaluisa, granizado de maracuyá y hierbabuena.

AGAVE ROJO · 16

Tequila, Jamaica, Frutos rojos, almibar de pimienta rosada.

CAÑA PRIETA · 14

Caña infusionada con hierbaluisa, ginge ale, almibar de romero y cardamomo limón y sal prieta.

MENÚ DEGUSTACIÓN



VIVE ESTA EXPERIENCIA DE 18H00 A 22H00

Este menú está inspirado en los sabores, costumbres y tradiciones del Ecuador.

Tartar de maduro · salpíeta · pato curado

Ceviche Jipijapa · crustáceo de Manglar · algas

Pan de Yuca · Queso de Tosagua · orito

Mantequilla manaba · pesca del mar · setas de campo

Langostino colorado · Zapallo coco · curry

Marrano · Mashuas · Neapía · Yogur

Espumilla de mote (aspergillus orizae) · moras · fruta de temporada



7 CURSOS · 90



Maridaje nacional · 25

Maridaje premium · 45

EN CASO DE RESTRICCIÓN ALIMENTICIA O ALERGIA,
SUGERIMOS NUESTROS PLATOS A LA CARTA.

Precios incluyen 10% de servicio y 12% de IVA.



COCTELERÍA CLÁSICA

Cócteles Clásicos

14

Dry Martini	Caipiriña
Gin & Tonic	Old Fashioned
Cuba Libre	Moscow Mule
Manhattan	Margarita
Negroni	Tinto de verano
Cosmopolitan	Pisco Sour
Mojito	Alexander
Mimosa	

Aperitivos

15

Aperol
Campari
Vermú Dry
Vermú Rosso
Jerez Tío Pepe

Sangría & Clericot

Jarra de sangría	40
Media Jarra de Sangría	25

Cervezas Nacionales e importadas



Corona	8
Stella Artois	8
Draft Stella Artois 250ml	6
Draft Stella Artois 500ml	8
Budweiser	8
Becks	8
Estrella Damn	8
Heineken	8
Club Premium	
Verde/Platino/Doble Malta	6
Pilsener regular/ Light	5

Bebidas soft

Agua Natural	3
Agua Mineral	3
Agua Tónica premium	4
Aqua Panna	4
Limonada Imperial	4
Jugos Naturales	3
Té Helado	3
Gaseosas regulares	3
Coca Cola Light / Zero	4



TAPAS

PASTELITOS CALLEJEROS · 15

Pastelitos de vaca macha "enmanizada".



PATACONES DE MANGLAR · 15



Ensaladilla de cangrejo, aguacates y salsa criolla.



FRITO MIXTO CRIOLLO · 15



Mariscos crocantes, emulsión de cilantro, pimentón ahumado.



FISH TACOS · 15

Chicharrón de pesca blanca y emulsión ahumada de pimientos con encurtidos.



MADURO AMELCOCHADO · 15



con Stracciatella y sal prieta.



MUCHINES DE YUCA · 15



Queso maduro y miel.



EMPANADAS DE QUESO AZUL CON HIGOS · 15

Bañadas en azúcar de canela.



KEBBAB DE ATUN GALAPAGUEÑO · 15

Yogurt de cítricos y especias.



Libre de lactosa



Libre de Gluten



Vegetariano

Precios incluyen 10% de servicio y 12% de IVA.



EL INICIO

LA COCINA DE CASA JULIÁN



CEVICHE JIPIJAPA · 21



Mariscos en marinada cítrica de maní tostado, sal prieta y pickles.



CEVICHE DE CAMARONES · 21



Marinada de tomates y naranjas, salsa criolla y chifles.



CARPACCIO DE ATÚN AHUMADO · 20



Tartar de pangora, sésamo tostado en leña y pepino encurtido.



LOCRO DE PAPAS · 18

Papas mondadas al estilo tradicional, queso fresco hilado y aguacate pisado.



PERAS CON BALSÁMICO · 16



Hojas frescas, queso azul y nueces tostadas.



TARTAR DE MADURO · 17



Maduro al carbón, yema curada y sal prieta de almendras.



PULPO CHACRA · 21

Pulpito a la brasa, maíz amarillo, avellanas y mashuas.



CANGREJADA EN MESA · 21

Carapacho de maduro, el encurtido de toda la vida y cocolón.



MOTEPILLO · 20

Motetrufado, hongos y queso añejo.

CRUDO DEL MAR · 20

Sashimi, marinada cítrica, brotes del huerto.



Libre de lactosa



Libre de Gluten



Vegetariano

Precios incluyen 10% de servicio y 12% de IVA.

PLATOS DE FONDO



LANGOSTINOS COLORADOS · 31

Tagliatelle con cangrejo al ajillo, y salsa encocá.

PESCA DE MAR · 30

Caramelo de maduro, mantequilla quemada y almendras.



RACK DE CORDERO · 45

Menestra de panamito colorado y hojas frescas.



COSTILLAR ENMANIZADO · 31

Llapingacho chato, salsa de maní, aguacate y encurtidos.



CONCHA PRIETA · 28

Caldoso de conchas, calamar, cangrejo, aguacate y salsa criolla.



PULPITO AL GRILL · 25



Hummus prieto, cenizas de cebolla, aioli y pimentón ahumado.

OSOBUCO DE RES · 28

Tallarín verde, queso maduro y yema encurtida.



PATO CON MIEL · 31

Meloso de shitakes, pickles de zapallo y sésamo.



ATÚN MIRAMELINDO · 30

Mantequilla blanca Manaba, setas y tréboles.

MOLLEJAS DE TERNERA · 25

Zanahoria blanca, avellanas y chimichurri.



Libre de lactosa



Libre de Gluten



Vegetariano

Precios incluyen 10% de servicio y 12% de IVA.



LA CARNICERÍA



CORTES DE RES

RIBEYE AMERICANO · 55

OJO DE BIFE · 45

LOMO FINO · 42

CORTES DE CERDO

COLITA DE CUADRIL · 31

BIFE DE PUERCO · 31

Servido con
una guarnición y una salsa.

Guarniciones

- Chauchas asadas
- Moro de panamito
- Mezclum de hojas verdes

Salsas

- Reducción de tomates asados
- Chimichurri

Precios incluyen 10% de servicio y 12% de IVA.



COCINA DULCE



QUÉDATE FRÍO · 15



Déjate sorprender con nuestros helados hechos en casa (4 sabores).



NUBE DE COCADA · 15

Guineo, nibs, panetela, helado de especias.



XOCOLATE · 15



Cacao 80%, canguil dulce, caña manaba, leche quemada y berries.



TRES LECHE DE CARAMELO · 15

Hela, manzana confit y cerelac.

CAFETERÍA DE ESPECIALIDAD



CAFÉ DE LA CASA

Café de Loja

Americano	4
Espresso	4
Espresso doble	4
Latte	4
Capuccino	5
Mocaccino	5
Infusiones/té	4
Frappellate	4

EN ECUADOR TENEMOS UNO DE LOS MEJORES CAFÉS DEL MUNDO. EXPLORA NUESTRA SELECCIÓN Y ENCUENTRA EL SABOR DE ECUADOR EN UNA TAZA.

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Por favor consulte con el staff sobre nuestra selección de cafés de especialidad.

6



Libre de lactosa



Libre de Gluten



Vegetariano

Precios incluyen 10% de servicio y 12% de IVA.

LICORES



Vodka

Absolut	10
Grey Goose	15
Vunka Potato / Blackberry / Spirit of Coca	15

Gin

Beefeater	15
Crespo	15
Bombay Sapphire	15
Hendrick's	18

Ron

Havana Club 3 años	10
Havana Club 7 años	15
Zacapa 23	25
Flor de Caña 7 años	14
Flor de Caña 12 años	18
Ron Abuelo Finish Collection	18
Diplomatico Mantuano	18
Diplomatico Reserva Exclusiva	20
Ron Abuelo Centuria	25

Tequila / Miske

Tequila José Cuervo	15
Reserva 1800	18
Casa Agave Silver / Reposado	15

Whiskey / Bourbon

Jack Daniels	18
--------------	----

Cognac

Remy Martin V.S.O.P	22
Hennessy X.O	39

Brandy

Brandy Torres 5 Años	9
Gran Duque de Alba	35

Blenden Scotch Whisky

Old Parr	17
Buchannans	17
Chivas Regal Extra	16
Chivas Regal 12 años	17
Chivas Regal 15 años	23
Chivas Regal 18 años	28
Johnnie Walker Red Label	15
Johnnie Walker Black Label	18
Johnnie Walker Gold Label	23
Johnnie Walker Blue Label	55

Single malt Scotch Whisky

Glenmorangie Original 10	18
Glenmorangie La Santa 12	20
The Glenlivet Founder's Reserve	18
The Glenlivet 15	23
The Macallan 12	18
The Macallan 15	45

Bajativos

Cachaça 51	15
Jagërmeister	15
Kahlua	15
Sambuca Luxardo	15
Sambuca Negra	15
Bailey's	15
Cointreau	15
Oporto Rubí Barros	15
Chinchón Dulce	15
Grappa Bianca Carpena Malvolti	15
Grand Marnier	15
Patron Cafe	15