

La cocina de Casa Julián se basa en el producto local, en celebrar las costumbres y tradiciones que han sido heredadas de generación en generación.

Hoy queremos compartir con ustedes nuestra cocina, donde les contaremos una historia inspirada en las costumbres de la mesa ecuatoriana y que se lleven con ustedes el sabor de nuestra tradición.



Menú de degustación

Disponible de 18H00 a 22H00

Tradición ecuatoriana

Inspirado en los sabores, costumbres y tradiciones del Ecuador.

Origen del Cacao

Tributo al Cacao ecuatoriano y su influencia en nuestra cultura.

7 cursos | 90

Incluye Snack
y Petit four

Maridaje Nacional	25
Maridaje Premium	45

En caso de restricción alimenticia o alergia, sugerimos nuestros platos a la carta.

Todos nuestros precios incluyen impuestos y servicios



Tapas

	Pastelitos Callejeros	15
	Pastelitos de vaca macha enmanizada.	
	Patacones de manglar	14
	Ensaladilla de cangrejo, aguacate y salsa criolla.	
	Humita de campo	14
	Humita de choclo dulce, seco de pato, ajo negro.	
	Tortillas de leña	14
	Tortillas de maíz, hornado de pollo, criolla lactofermentada.	
	Atún Galapagueño	16
	Atún rojo, yogurt cítrico, especias dulces.	
	Sánduche carretillero	14
	Pan de yuca, cerdo confitado y mostaza.	
	Pintonas encocadas	14
	Empanadas de camarón encocado, verde pintón, ají ahumado.	
	Chuzos de feria	15
	Molleja de ternera, chimichurri y emulsión cítrica.	
	Choclo asado	15
	Maíces, emulsión de chillangua, queso manabita.	
	Pulpito encabronado	16
	Crocante de pulpo y remolachas asadas.	



Lactose Free



Gluten Free



Vegetarian



Ligeramente Picante

El Inicio

-
-  **Ceviche Jipijapa** 21
 Mariscos en marinada cítrica de maní tostado, sal prieta y pickles.

 - Ceviche de Pescado** 19
 Marinada de cítricos y fresas, camote crocantes y aguacate fresco.

 - Carpaccio de Atún ahumado** 19
 Tartar de pangora, sésamo tostado y pepino encurtido.

 -  **Ensalada Chacra** 15
 Hojas frescas, vegetales y frutas de temporada.

 - Sango de maíz** 17
 Longaniza ahumada, maíz dulce y mashuas asadas.

 -  **Menestra de setas** 19
 Setas locales, cerdo ahumado, quinua y yema de huevo.

 -  **Tartar de maduro** 17
 -  **Maduros al carbón, emulsión de alcaparras y almendras tostadas.**

 -  **Cremoso de zapallo** 15
 Zapallo rostizado, queso azul, y semillas tostadas.

 -  **Papas astilleras** 15
 -  **Papas rústicas, emulsión de guineo, vegetales caramelizados.**

 - Mercadito** 19
 Receta inspirada en productos de mercados locales.



Lactose Free



Gluten Free



Vegetarian



Ligeramente Picante

PLATOS DE *Fondo*

Mariscos enmanizados	29
Caldoso de cangrejo, calamar, y salsa de maní.	
	30
Pesca de mar	
Caramelles de maduro, mantequilla quemada y almendras.	
	26
Tagliatelle encocado	
Pasta al ajillo, mariscos y salsa encocada.	
	28
Marrano marranillo	
Cerdo criollo, menestra trufada y hojas frescas.	
	29
 Pulpo al grill	
Humus prieto, cenizas de cebolla y pimentón ahumado.	
	29
 Pato con miel	31
Meloso de shitakes, pickles de vegetales y panela.	
Lengua de res	26
Pure de zanahoria blanca, habas y avellanas.	
Osobuco de res	28
Tallarín verde, queso maduro y yema encurtida.	
Santo cordero	40
Rack de cordero, moro cremoso y reducción de sus jugos.	
Langostinos colorados	30
Langostinos, sango de verde, maduro y pickles de tomatillo.	
 Estofado de coliflor	22
 Reducción de tomates asados, coliflor y avellanas.	



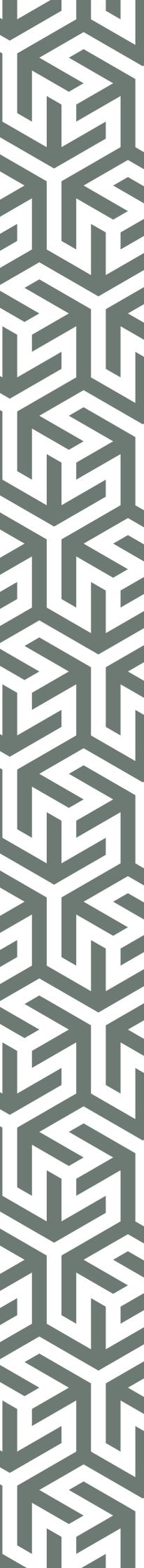
Libre de lactosa



Libre de Gluten



Vegetariano



LA CARNICERÍA

CORTES DE RES

Rib eye	55
Lomo Fino	42
Bife ancho	45

CORTES DE CERDO

Picaña de cerdo	29
Bife de puerco	32
Porterhouse	32

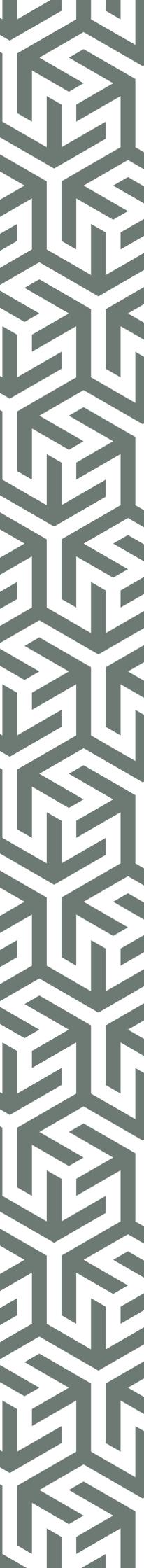
SERVIDO CON UNA GUARNICIÓN Y UNA SALSAS

GUARNICIONES

- ♦ Chauchas asadas
- ♦ Moro cremoso
- ♦ Mezclum de hojas verdes

SALSAS

- ♦ Reducción de tomates asados
- ♦ Chimichurri



COCINA

Dulce

Xocolate 14

Cacao 80%, caña manabita, leche quemada y berries.

Come y Bebe 12

Texturas de frutas y vegetales dulces.

Espumilla 12

Fruta láctica, guayaba dulce, semillas tostadas y kefir de fruta.

Quédate frío 14

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

Chucula 12

Maduro amelcochado y helado de especias.

CAFETERÍA

DE ESPECIALIDAD

Ecuador tiene el mejor café del mundo.
Descubre qué es lo que lo hace tan especial

Americano 4

Espresso 4

Espresso doble 5

Latte 4

Capuccino 5

Mocaccino 5

Infusiones / Té 4

Frappelatte 4

Café de especialidad 6

Consulte con nuestro personal sobre nuestra selección de cafés de especialidad.



APERITIVOS 14

Aperol
Campari
Dry Vermouth
Rosso Vermouth
Jerez Tio Pepe

SANGRÍA & CLERICOT

Copa 15
Jarra 40
Media jarra 25

CERVEZA

Nacional e importada

Corona 8
Stella Artois 8
Stella Artos Draft 250 ml 6
Stella Artois Draft 500 ml 8
Budweiser 8
Becks 8
Estrella Damn 8
Heineken 8
Club Premium 6
Verde o Platino
Pilsener 5
Regular o Light

BEBIDAS SOFT

Agua 3
Agua mineral 3
Agua tónica premium 4
Aqua Panna 4
Limonada Imperial 4
Jugo de frutas 3
Té helado 3
Gaseosas 3
Coca Cola 4
Regular - Light - Zero



VODKA

Absolut	10
Grey Goose	15
Vunka Potato Black Berry Spirit of Coca	12

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
Ron Abuelo Centuria	25
Diplomático Mantuano	18
Diplomático Reserva Exclusiva	20

TEQUILA & MISKE

José Cuervo	15
Reserva 1800	18
Casa Agave Silver	15

WHISKY & 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

BLENDED SCOTCH WHISKY

Old Parr	17
Buchanan's	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 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	
Jägermeister	
Kahlua	
Sambuca Luxardo	
Sambuca Negra	
Bailey's	
Cointreau	
Oporto Rubí Barros	
Chinchón Dulce	
Grappa Bianca Carpane Malvolti	
Grand Marnier	
Patrón Cafe	



DR. JULIÁN CORONEL



Destacado médico guayaquileño nacido el
16 de junio de 1845 y propietario de esta casa.