





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 el sabor de nuestra tradición.

Menú Degustación

Vive esta experiencia de 18H00 a 22H00

Sumérgete en una experiencia gastronómica única con nuestro menú degustación, donde la creatividad se fusiona con productos locales y la esencia de la temporada, reflejando en cada plato la riqueza de la cultura gastronómica ecuatoriana

8 cursos | 90

Incluye Snack
y Petit four

Maridaje Ecuatoriano	25
Maridaje del Mundo	45

En caso de restricciones alimenticias o alergias, sugerimos nuestros platos a la carta.

Todos nuestros precios incluyen IVA y servicio



Tapas

-
-  Pastelitos callejeros 17
 Pastelitos de vaca macha enmanizada.
 -  Patacones de manglar 16
 Ensaladilla de cangrejo, aguacate y salsa criolla.
 - Humitas de campo 16
 Humita de choclo dulce, seco de pato, ajo negro.
 - Tortillas de leña 15
 Tortillas de maíz, hornado de pollo, criolla lactofermentada.
 - Atún galapagueño 17
 Atún, yogurt cítrico, especias dulces.
 -  Sánduche carretillero 16
 Pan de yuca, cerdo confitado y mostaza.
 -  Pintonas encocadas 16
 -  Empanadas de camarones encocados, verde pintón, ají ahumado.
 - Chuzos de feria 17
 Mollejas de ternera, chimichurri y emulsión cítrica.
 -  Choclo asado 16
 Maíces, emulsión de chillangua, queso manabita.
 - Pulpito encabronado 17
 Crocante de pulpo y remolachas asadas.

* En caso de restricciones alimenticias o alergias, déjenos saber



Sin lactosa



Sin gluten



Vegetariano



Poco picante



Vegano

Precios incluyen IVA y Servicio.

El Juicio

-
-  Ceviche jipijapa 22
Mariscos en marinada cítrica de maní tostado, sal prieta y pickles.
- Ceviche de camarones 20
Marinada cítrica de sandía, tomates y ajíes asados con vegetales al grill.
-  Cevichocho 17
Ceviche de chochos con camote crocante y maíz tostado.
- Carpaccio de atún ahumado 21
Tartar de pangora, sésamo tostado y pepino encurtido.
-  Ensalada chacra 17
Hojas frescas, vegetales y frutas de temporadas.
- Sango de maíz 19
Longaniza ahumada, maíz dulce y mashuas asadas.
-  Menestra de setas 20
Setas locales, cerdo ahumado, quinua y yema de huevo.
-  Tartar de maduro 18
-  Maduros al carbón, emulsión de alcaparras, yema de huevo curada y almendras tostadas.
-  Cremoso de zapallo 17
Zapallo rostizado, queso azul, y semillas tostadas.
- Mercadito 20
Receta inspirada con los productos de los mercados locales.

* En caso de restricciones alimenticias o alergias, déjenos saber



Sin lactosa



Sin gluten



Vegetariano



Poco picante



Vegano

Precios incluyen IVA y Servicio.

PLATOS DE *Fondo*

Mariscos enmanizados	31
Caldoso de cangrejo, calamar, camarón y salsa de maní.	
Pesca de mar	32
Caramelles de maduro, mantequilla quemada y almendras.	
Tagliatelle encocado	28
Pasta al ajillo, mariscos locales y salsa encocada.	
Marrano marranillo	30
Cerdo criollo, menestra trufada y hojas frescas.	
 Pulpo al grill	31
Humus prieto, cenizas de cebollas y aioli de pimentón ahumado.	
 Pato con miel	33
Meloso de shitakes, pickles, hierba buena y panela.	
Lengua de res	28
Puré de zanahoria blanca, habas y avellanas.	
La res braseada	29
Tallarín verde, queso maduro y yema de huevo curada.	
Santo cordero	38
Canilla en reducción de sus jugos, puré de mashuas y tubérculos.	
Langostinos colorados	32
Langostinos, sango de verde, tuil de maduro y pickles de tomatillo.	
 Estofado de coliflor	24
Reducción de tomates asados, coliflor y avellanas.	

* En caso de restricciones alimenticias o alergias, déjenos saber



Sin lactosa



Sin gluten



Vegetariano



Poco picante



Vegano

Precios incluyen IVA y Servicio.

LA CARNICERÍA

SELECCIÓN DE CORTES A LA PARRILLA

Rib eye de res	58
Lomo fino de res	44
Bife ancho de res	47
Picaña de cerdo	31
Bife de puerco	34
Rack de cordero	40

**SERVIDO CON
UNA GUARNICIÓN Y UNA SALSAS
A SU ELECCIÓN**

GUARNICIONES

- ♦ Chauchas asadas
 - ♦ Papas fritas
 - ♦ Moro cremoso
- ♦ Mezclum de hojas verdes
 - ♦ Meloso de setas

SALSAS

- ♦ Reducción de tomates asados
 - ♦ Chimichurri
- ♦ Emulsión de tomatillos y ajíes ahumados

* En caso de restricciones alimenticias o alergias, déjenos saber

Precios incluyen IVA y Servicio.

COCINA Dulce

Xocolate	16
Cacao 80%, caña manabita, jalea de maracuyá y berries.	
Come y bebe	13
Granita de manzanas, pepino macerado y sal de cilantro.	
Espumilla	13
Espuma de reina claudia, jalea de guayaba con semillas y helado de yogurt.	
Quédate frío	16
Déjate sorprender con nuestros helados hechos en casa (4 sabores).	
Chucula	13
Mousse de banana, salsa de queso y caviar de coco.	

CAFETERÍA DE ESPECIALIDAD

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

Café de especialidad	6
Consulte con nuestro personal sobre nuestra selección de cafés de especialidad.	
Americano	4
Espresso	4
Espresso doble	5
Latte	4
Capuccino	5
Mocaccino	5
Infusiones / Té	4
Frappelatte	4

APERITIVOS 15

Aperol
Campari
Fernet Branca
Jerez tío Pepe

VERMOUTH

Ántica Fórmula 18
Carpano Rosso 16
Carpano Bianco 16
Punt e Mes 16
Cinzano Dry 14
Cinzano Rosso 14

SANGRÍA & CLERICOT

Jarra 40
Media jarra 25
Copa 15

CERVEZAS

Nacionales e importadas-----

Estrella Damm 8
Stella Artois Draft 500 ml 8
Stella Artois 6
Budweiser 6
Becks 6
Heineken 6
Corona 5
Stella Artois Draft 250 ml 5
Club Premium 5
Verde o Platino
Pilsener 4
Regular o Light

BEBIDAS SOFT

Agua	3
Agua mineral con gas	3
Agua tónica premium	4
Acqua Panna	4
Limonada Imperial	4
Jugo de Frutas de Temporada	3
Té helado	3
Coca Cola Regular - Light - Zero	4
Gaseosas	3

VODKA

Belvedere	18
Grey Goose	16
Vunka Potato Black Berry Spirit of Coca	16
Absolut	12

RON

Zacapa 23	28
Ron Carúpano 21 años	28
Ron Carúpano 18 años	22
Ron Carúpano 12 años	14
Flor de Caña 18 años	24
Flor de Caña 12 años	18
Flor de Caña 7 años	14
Ron Abuelo Centuria	25
Ron Abuelo Finish Collection	18
Diplomático Reserva Exclusiva	20
Diplomático Mantuano	18
Havana Club 7 años	16
Havana Club 3 años	12

GIN

Hendrick's	18
Crespo Legacy	18
Crespo Luna Rosa	15
Crespo London Dry	15
Bombay Sapphire	16
Beefeater	15
Tanqueray	15

TEQUILA & MISKE

Don Julio Reposado	26
Don Julio Blanco	20
Ojo de Tigre Reposado	24
Ojo de Tigre Blanco	18
Corralejo Reposado	18
Corralejo Blanco	16
Reserva 1800	18
José Cuervo	15
Casa Agave Silver	15

WHISKY & BOURBON

High West	25
Jack Daniel's	18
Jameson	18

COGNAC

Hennessy X.O.	42
Remy Martin V.S.O.P	24

BRANDY

Gran Duque de Alba	35
Brandy Torres 5 años	12

BLENDDED SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Blue Label	60
Johnnie Walker Gold Label	25
Johnnie Walker Black Label	18
Johnnie Walker Red Label	15
Chivas Regal 18 años	28
Chivas Regal 15 años	25
Chivas Regal Extra	18
Chivas Regal 12 años	16
Old Parr	17
Buchanan's	17

SINGLE SCOTCH WHISKY

The Macallan 15	45
The Macallan 12	20
Tamdhu 12YO	25
Glenallachie 12YO	25
Kilchoman Machir Bay	25
Kilchoman Sanaig	25
Glenmorangie La Santa 12	20
Glenmorangie Original 10	18
The Glenlivet 15	24
The Glenlivet Founder's Reserve	20
BAJATIVOS	16

Cachaça 51	
Jagërmeister	
Kahlua	
Sambuca Luxardo	
Sambuca Negra	
Bailey's	
Cointreau	
Oporto Rubi Barros	
Chinchon Dulce	
Grappa Bianca Carpene Malvolti	
Grand Marnier	
Patrón Café	



DR. JULIÁN CORONEL



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