



*Casa*  
**JULIÁN**



La cocina de Casa Julián  
reside en nuestros orígenes y producto local,  
En celebrar las costumbres y tradiciones  
que han sido heredadas de  
generación en generación.

---

**Hoy queremos compartir con ustedes  
nuestra propuesta gastronómica:**

Una experiencia inspirada en  
la esencia de la cocina ecuatoriana,  
que nos invita a un viaje sensorial por  
los sabores más auténticos de nuestro país,  
combinando ingredientes autóctonos  
que despertarán todos tus sentidos.



## Cuidamos de ti, como de nuestra cocina

*Es fundamental para nosotros  
que disfrutes cada creación.  
A continuación, encontrarás una lista  
de alérgenos e ingredientes que  
están presentes en nuestros platos.*

*Si necesitas más detalles,  
no dudes en consultarnos.*



Lactosa



Huevo



Frutos secos



Pescados y mariscos



Soja



Gluten



Vegetariano



Vegano



Picante



# *Experiencia Casa Julián*

## **DEGUSTACIÓN**

*Esta experiencia es el alma de nuestra cocina,  
donde cada sabor, aroma y textura nace  
del respeto profundo por nuestra tierra.*

*Un menú que rinde homenaje a los productos locales  
y a la esencia de la temporada,  
reflejando en cada plato la riqueza de  
la cultura gastronómica ecuatoriana.*

**8 cursos 90**

<b>Maridaje con vinos ecuatorianos</b>	<b>30</b>
<b>Maridaje con vinos del mundo</b>	<b>50</b>
<b>Maridaje con cócteles</b>	<b>40</b>

*Todos nuestros precios incluyen IVA y servicio*



# PAMBAMESA

---

## **PASTELITOS CALLEJEROS - 17**

*Pastelitos de res enmanizada y  
jalea de naranjilla*



## **PATACONES DE MANGLAR - 17**

*Ensaladilla de cangrejo, aguacate  
y caviar de cebollas*



## **HUMITA DE CAMPO - 16**

*Maíz dulce con seco de pato en chicha  
y ajos negros*



## **TARTAR DE LA MONTAÑA - 17**

*Papas andinas, crudo de llama  
con yema curada*



## **NIÑO ENVUELTO - 16**

*Hoja de col, coliflor, setas locales,  
nueces y tomates asados*



---

*Todos nuestros precios incluyen IVA y servicio*

---



**SANDUCHE CARRETILLERO - 16**

*Pan de yuca, cerdo confitado,  
cebollas y mostaza*



**EMPANADITAS ENMANIZADAS - 17**

*Plátano verde con pangora,  
maní y ají ahumado*



**CHUZOS DE FERIA - 17**

*Calamar a la parrilla con aderezo de  
tamarindo y cebollín*



**CHOCLO ASADO - 16**

*Maices al grill, emulsión de chillangua  
y queso local*



**MUCHINES - 16**

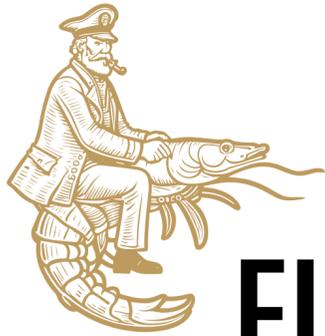
*Buñuelos de yuca con queso, longaniza  
y salprietá de maní*



---

*Todos nuestros precios incluyen IVA y servicio*

---



# EL INICIO

## **CEVICHE JIPIJAPA - 23**

*Mariscos en marinada cítrica de maní tostado, salpíeta y pickles*



## **OSTRAS DEL PACÍFICO - 20**

*Cítrico de maracuyá y caviar de cilantro*



## **CRUDO DE PESCA - 19**

*Pesca fresca local, vinagreta de naranjilla y cacao*



## **FUEGO AMAZÓNICO - 20**

*Camarones gratinados, patas muyo, y emulsión de neapia*



## **CARPACCIO DE ATÚN AHUMADO - 23**

*Tartar de pangora, sésamo tostado y camotes*



---

*Todos nuestros precios incluyen IVA y servicio*

---

**ENSALADA CHACRA - 18**

*Hojas verdes locales, pepino y semilla de zapallo*



**PIPIAN BLANCO - 18**

*Mollejas de ternera a las brasas, cremoso de tocte y coliflor*



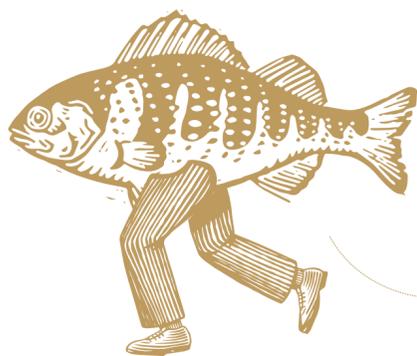
**AMORFINO AL ENCEBOLLADO - 19**

*Caldo de pescado con algas, plátano verde, cebolla y limón*



**TARTAR DE MADURO - 18**

*Maduros al carbón, emulsión de alcaparras y sal de plátano*



---

Todos nuestros precios incluyen IVA y servicio

---



# PLATOS DE FONDO

---

## CONCHA PRIETA - 28

*Tamal de arroz con coco, conchas asadas y maní*



## PESCA TAMBORERA - 32

*Salsa encocada, textura de yuca y pan amazónico.*



## CAPPELLACI DE BARRAGANETE - 24

*Plátano maduro y emulsión de setas andinas*



## FOGÓN MONTUBIO - 28

*Costillar de cerdo, moro cremoso, aguacate y salsa de ají*



## PULPITO SAUCEÑO - 31

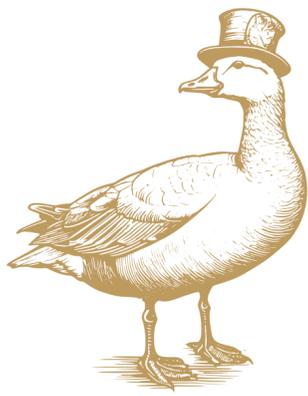
*Pulpo a la parrilla con lentejas negras y quinua crocante*



---

*Todos nuestros precios incluyen IVA y servicio*

---



**PATO DE CAMPO - 33**

*Meloso de pato con hierba buena,  
arroz salvaje y emulsión de yema*



**BESO DE VACA - 28**

*Puré de zanahoria blanca, habas y  
lengua de res en reducción*



**SANTO CORDERO - 38**

*Cordero en reducción de cerveza,  
mashuas asadas y tubérculos*



**LANGOSTINOS COLORADOS - 35**

*Jerén de maíz en leña, chillangua  
y pickles*



**GUATITA DE HONGOS OSTRA - 24**

*Hongos ostra en salsa de maní,  
chicharrón de papas y ajíes*



---

*Todos nuestros precios incluyen IVA y servicio*

---



# LA CARNICERÍA

*Selección de cortes a la parrilla*

<b>Ribeye de res - 60</b>	
<b>Lomo fino de res - 40</b>	
<b>Bife Ancho de res - 47</b>	
<b>Picaña de cerdo - 33</b>	
<b>Rack de cordero - 44</b>	

*Servidos con una guarnición  
y una salsa a su elección*

## **Guarniciones**

Chauchas asadas	
Papas fritas	
Moro cremoso	
Meloso de setas	
Mix de hojas frescas	

## **Salsas**

Reducción de tomates asados	
Chimichurri	
Emulsión de tomatillos y ajíes ahumados	



*Todos nuestros precios incluyen IVA y servicio*



# COCINA DULCE

---

## **FINO AROMA - 16**

*Texturas de cacao, mucílago y miel de cacao*



## **CUAJADA - 13**

*Mantequilla manabita, guineo orito negro y miso*



## **ESPUMILLA - 13**

*Reina claudias lactofermentadas, guayaba, semillas garrapiñadas y yogurt*



## **QUÉDATE FRIO - 16**

*Déjate sorprender con nuestra selección especial de helados hechos en casa*



## **MAZAMORRA - 13**

*Zapallo asado, cremoso de ajíes y crocantes de maíz*



---

*Todos nuestros precios incluyen IVA y servicio*

---



# CAFETERÍA

*de Especialidad*

<b>CAFÉ DE ESPECIALIDAD</b>	<b>6</b>
<i>Consulta con nuestro personal sobre nuestra selección de cafés de especialidad.</i>	
<hr/>	
<b>AMERICANO</b>	<b>4</b>
<b>ESPRESSO</b>	<b>4</b>
<b>ESPRESSO DOBLE</b>	<b>5</b>
<b>LATTE</b>	<b>4</b>
<b>CAPUCHINO</b>	<b>5</b>
<b>MOCA</b>	<b>5</b>
<b>INFUSIONES DE TÉ</b>	<b>4</b>
<b>FRAPPE LATTE</b>	<b>4</b>

*Todos nuestros precios incluyen IVA y servicio*

