



Casa
JULIÁN
ORO VERDE HOTELS

Un lugar donde
LA NAVIDAD
se siente

24 DE DICIEMBRE



Este menú fue pensado para compartir en familia y con amigos como si estuviéramos en nuestro hogar. No existe un orden en mesa, pero si la necesidad de comer bien y disfrutar del ambiente que Casa Julián nos brinda.

This menu was thought to share in family and friends as if we were in our home. Doesn't exist an order in the table, but the need of eat well and enjoy the atmosphere that. Casa Julian offers.





MENÚ NOCHE

DE NAVIDAD

PARA COMPARTIR ENTRE TODOS

Hojas verdes del huerto, uvillas, tomates baby asados en leña y aderezo de moras | Jamón curado, melón en vermouth rosso y queso straciatella | Carpaccio de atún ahumado con ensaladilla de pangora fresca y sésamo | Tiradito de pesca blanca con maracuyá, tocineta crocante y cilantro

GUARNICIONES

Relleno tradicional de la casa | Meloso de setas locales con queso azul y grana padano | Motepillo trufado y rúcula fresca | Vegetales con romesco de morrones asados y avellanas tostadas | Reducción de los jugos de cocción

PARA TRINCHAR EN MESA

Tradicional roulé de pavo asado y jus de peras | Nuestro costillar de cerdo hornado en naranjas y especias dulces | Osobucco braseado en olla y reducción de vino tinto y tomates

DULCES Y MIGNARDISES

Cake de frutos secos, ron añejo con glaseado de naranjas y crema de pistacho | Tronco navideño de vainilla y cremoso de chocolate | Tarta de manzanas asadas y crema de almendras | Helado de rompopé tradicional

Para reservas y más información:
(+593) 96 794 3950





CHRISTMAS

NIGHT MENU

TO SHARE WITH EVERYONE

Fresh leaves with roasted baby tomatoes, berries, and blackberry dressing | Cured ham, cantaloupe with vermouth rosso and Stracciatella cheese | Smoked tuna carpaccio with fresh stone crab and sesame | Tiradito of white fish with passion fruit, crispy bacon and coriander

SIDES

Traditional Christmas stuffing of the house | Local mushroom risotto with blue cheese and grana padano | Truffled "Motepillo", grana Padano cheese and fresh arugula | Grilled vegetables with roasted red pepper romesco and hazelnuts | Reduction of cooking juices.

TO CARVE IN TABLE

Traditional roast turkey roulé and pear jus | Our traditional pork ribs in orange and sweet spices | Charcoal Braised ossobuco in red wine and tomatoes

DESSERTS

Nuts cake, aged rum with orange glaze and pistachio cream | Christmas roll cake and creamy chocolate | Baked apple pie and almond cream | Traditional Rompo ice cream

Para reservas y más información:
(+593) 96 794 3950





Un lugar donde
LA NAVIDAD
se siente



Este menú fue pensado para compartir en familia y con amigos como si estuviéramos en nuestro hogar. No existe un orden en mesa, pero si la necesidad de comer bien y disfrutar del ambiente que Casa Julián nos brinda.

This menu was thought to share in family and friends as if we were in our home. Doesn't exist an order in the table, but the need of eat well and enjoy the atmosphere that. Casa Julian offers.





MENÚ

NAVIDAD

MESA PUESTA

PARA COMPARTIR ENTRE TODOS

Hojas verdes del huerto, uvillas, tomates baby asados en leña y aderezo de moras | Jamón curado, melón en vermouth rosso y queso straciatella | Carpaccio de atún ahumado con ensaladilla de pangora fresca y sésamo | Tiradito de pesca blanca con maracuyá, tocineta crocante y cilantro

GUARNICIONES

Relleno tradicional de la casa | Meloso de setas locales con queso azul y grana padano | Motepillo trufado y rúcula fresca | Vegetales con romesco de morrones asados y avellanas tostadas | Reducción de los jugos de cocción

PARA TRINCHAR EN MESA

Tradicional roulé de pavo asado y jus de peras | Nuestro costillar de cerdo hornado en naranjas y especias dulces | Osobucco braseado en olla y reducción de vino tinto y tomates

DULCES Y MIGNARDISES

Cake de frutos secos, ron añejo con glaseado de naranjas y crema de pistacho | Tronco navideño de vainilla y cremoso de chocolate | Tarta de manzanas asadas y crema de almendras | Helado de rompopé tradicional

Para reservas y más información:
(+593) 96 794 3950





CHRISTMAS

MENU

TO SHARE WITH EVERYONE

Fresh leaves with roasted baby tomatoes, berries, and blackberry dressing | Cured ham, cantaloupe with vermouth rosso and Stracciatella cheese | Smoked tuna carpaccio with fresh stone crab and sesame | Tiradito of white fish with passion fruit, crispy bacon and coriander

SIDES

Traditional Christmas stuffing of the house | Local mushroom risotto with blue cheese and grana padano | Truffled "Motepillo", grana Padano cheese and fresh arugula | Grilled vegetables with roasted red pepper romesco and hazelnuts | Reduction of cooking juices

TO CARVE IN TABLE

Traditional roast turkey roulé and pear jus | Our traditional pork ribs in orange and sweet spices | Charcoal Braised ossobuco in red wine and tomatoes

DESSERTS

Nuts cake, aged rum with orange glaze and pistachio cream | Christmas roll cake and creamy chocolate | Baked apple pie and almond cream | Traditional Rompopo ice cream

Para reservas y más información:
(+593) 96 794 3950





Un lugar donde
LA NAVIDAD
se siente



MENÚ

DE NAVIDAD

TRES TIEMPOS

ENTRADA

- OPCIÓN 1:** Carpaccio de atún ahumado con pangora fresca y sesamo tostado
- OPCIÓN 2:** Sango de maíz dulce con pulpo al grill, mashuas asadas y avellanas
-

PRINCIPALES

- OPCIÓN 1:** Ossobuco de res braseado con tomates asados, bucatini verde y yema curada
- OPCIÓN 2:** Roulé de pavo con meloso de setas locales y queso azul, vegetales al grill y jus de peras
-

POSTRE

- OPCIÓN 1:** Tarta de maracuyá dulce con cremoso de coco y bizcocho de vainilla
- OPCIÓN 2:** Mousses de chocolate 80% con frutos rojos, canguil dulce y helado de leche quemada

Para reservas y más información:
(+593) 96 794 3950





CHRISTMAS MENU

THREE TIMES

STARTERS

- OPTION 1:** Carpaccio de atún ahumado con pangora fresca y sesamo tostado
- OPTION 2:** Sango de maíz dulce con pulpo al grill, mashuas asadas y avellanas
-

MAIN COURSES

- OPTION 1:** Braised beef ossobuco with roasted tomatoes, green bucatini and cured egg yolk
- OPTION 2:** Turkey roulade with local mushroom and blue cheese risotto, grilled vegetables, and pear jus
-

DESSERT

- OPTION 1:** Sweet passion fruit tart with coconut cream and vanilla cake
- OPTION 2:** 80% chocolate mousses with red berries, sweet popcorn and burnt milk ice cream

Para reservas y más información:
(+593) 96 794 3950





Un lugar donde
LA NAVIDAD
se siente

31 DE DICIEMBRE



Este menú fue pensado para compartir en familia y con amigos como si estuviéramos en nuestro hogar. No existe un orden en mesa, pero si la necesidad de comer bien y disfrutar del ambiente que Casa Julián nos brinda.

This menu was thought to share in family and friends as if we were in our home. Doesn't exist an order in the table, but the need of eat well and enjoy the atmosphere that. Casa Julian offers.





MENÚ

↳ AÑO NUEVO ↳

MESA PUESTA

PARA COMPARTIR ENTRE TODOS

Mix de hojas frescas con manzanas verde, pepino, nueces garrapiñadas y queso azul | Tartar de res con pan casero y semillas de mostaza | Mezze tradicionales de la casa “Humus – Muhamarra – vegetales – Labneh” y focaccia | Camarones emborrajados en miel de panela trufada

GUARNICIONES

Caramelles de zapallo rostizado con setas locales y almendras | Meloso de jamón serrano, tomates deshidratados y pimentón | Chauchas asadas con morrones asados y chimichurri | Reducción de los jugos de cocción

PARA TRINCHAR EN MESA

Jarrete de res braseado en reducción de vino tinto y tomates | Costillar de cerdo hornado en cerveza negra y naranja dulce | Pesca blanca con salsa de lima y mantequilla avellanada

DULCES Y MIGNARDISES

Mousse de chocolate con frutos rojos y canguil dulce | Tartaleta de tomate de árbol y cremoso de queso criollo | Bizcocho de pistacho con cremoso de mandarina y crema de vainilla | Helado de uvas negras asadas

Para reservas y más información:
(+593) 96 794 3950





NEW YEAR

MENU

TO SHARE WITH EVERYONE

Mix of fresh leaves with green apples, cucumber, candied walnuts, and blue cheese | Beef tartar with homemade bread and mustard seeds | Traditional homemade mezze "Humus - Muhamarra - vegetables - Labneh" and focaccia | Fried shrimp "Emborrajados" with truffled panela honey

SIDES

Roasted pumpkin caramelles pasta with local mushrooms and almonds | Risotto of serrano ham, dried tomatoes and paprika | Potatos local "chauchas" with roasted red peppers and chimichurri | Reduction of cooking juices

TO CARVE IN TABLE

Braised beef shank in red wine sauce and tomatoes | Baked pork ribs in black beer and sweet orange | Seabass with lima sauce and butter

DESSERTS AND MIGNARDISES

Chocolate mousse with red berries and sweet popcorn | Tomatillo tartlet and creamy creole cheese | Pistachio cake with tangerine cream and vanilla cream | Roasted grapes ice cream

Para reservas y más información:
(+593) 96 794 3950

