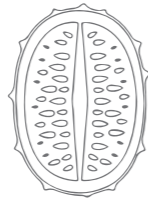
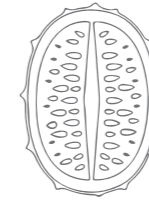


JUL'S



SITE: WWW.JULSRESTAURANT.COM
INSTAGRAM: @JULSIBIZA
FACEBOOK: JULSRESTAURANT

JUL'S



CAVIAR SELECTION

HEDONE CAVIAR - Baerii - 130/ 50gr
ATTILUS CAVIAR - Oscietra - 150/50gr
PERLA CAVIAR - Bester Beluga - 160/50gr
HEDONE CAVIAR - Golden Oscietra - 170/50gr
HEDONE CAVIAR - Royal Beluga - 340/50gr

Served with sourdough bread / sour cream

SPECIALS BY STIA

Grilled King Crab leg / Yuzu butter - 92/300gr

Catch of the day / warm salad / yuzu vinaigrette - 120/Kg

Japanese Wagyu A5 - Striploin - 600/kg

Japanese Wagyu A5- Tenderloin - 650/kg

Japanese Wagyu A5- Ribeye - 600/kg

Japanese Wagyu A5 - Picanha - 400/kg

Japanese Wagyu A5 - Tri Tip - 360/kg

Black Angus - Ribeye Cap - 300/kg

Executive Chef
Christos Fotos

ALL IN SOCIAL COLD

| | |
|---|----|
| Taramosalata / cod roe spread / kaffir lime / bottarga powder Pasta de huevos de bacalao / lima kaffir / polvo de botarga | 17 |
| Tirokafteri / spicy feta cheese spread Untable de queso feta picante | 16 |
| Athinaiki / white fish salad/ basil mayo / celery - green apple / ramsons oil Ensalada de pescado blanco / mayo de albahaca / apio - manzana verde / aceite de ramsons | 21 |
| Bluefin tuna tartare / Raspberry & beetroot sorbet / blood orange - ponzu sauce Tartare de atun Bluefin / sorbete de frambuesa & remolacha / salsa ponzu de naranja roja | 36 |
| Sea bass rolls / asparagus / avocado / horseradish mayo / mussels - yuzu broth Lubina rolls / espárragos / aguacate / rabano mayo / caldo de mejillones con yuzu | 28 |
| Prawn carpaccio / Kariki cream / kumquat / yuzu / lemongrass sorbet Carpaccio de gambas / Crema queso kariki / kumquat / yuzu / sorbete de lemongrass | 33 |
| Wagyu tartare / creamy dashi / marrow milk bread / caviar / truffle Tartare de wagyu / dashi cremoso / pan de leche y tetuano / caviar / trufa | 44 |
| Greek salad / stuffed tomato / kalamata olives / oregano / feta cheese Ensalada griega / tomate relleno / aceitunas de kalamata / oregano / queso feta | 24 |
| Jul's salad / fennel / smoked grapes / seasonal fruit / orange vinaigrette / warm goat cheese Ensalada Jul's / hinojo / uvas ahumadas / vinagreta de naranja / queso cabra caliente | 21 |
| King Crab salad / rúcula mayo / elderflower gel / avocado soup / green apple Ensalada Cangrejo Real / mayo rucula / flor de sauco / sopa de aguacate / manzana verde | 54 |

ALL IN SOCIAL HOT

| | |
|---|-------------|
| Caramelles pasta / citrus goat cheese / roasted garlic sauce / tomato tartar / pickled pear Queso de cabra citrico / salsa de ajo asado / tartar de tomate / pera encurtida | 26 |
| Lobster & prawns tacos / yuzu & sumac tarama / crispy gyoza Tacos de bogavante & gambas / tarama con yuzu & sumac / gyoza crujiente | 28 |
| Calamari / yuzu beurre blanc / XO / Guanciale Calamar / mantequilla blanca / XO / Guanciale | 33 |
| Octopus / Patitsada sauce / fava alioli / burnt spring onion / raspberry glaze Pulpo / salsa pastitsada / alioli de habas / cebollino a la brasa / glaseado de frambuesa | 38 |
| Lobster roll / toasted brioche / Lemon butter Roll de bogavante / brioche tostada / mantequilla de limon | 36 |
| Black angus sliders / kimchi ketchup / bacon jam / goat cheese / truffle mayo Ketchup de kimchi / mermelada de panceta / queso de cabra / mayo trufa | 30 |
| Lamb pita / tomato sauce / onion jam / yoghurt / pecorino cheese Cordero asado en pan pita / salsa de tomate / mermelada de cebolla / yogur / queso pecorino | 19 |
| Wagyu souvlaki / grilled pita / yuzu tahini / kimchi salad / tzatziki Souvlaki wagyu / pita a la parrilla / yuzu tahini / kimchi / tzatziki | 58 (150gr.) |

PASTA / RISOTTO

| | |
|---|----|
| Lobster risotto / butternut squash / espresso butter / truffle oil / crispy buckweat Risotto de bogavante / calabaza / mantequilla de espresso / aceite de trufa / alforfón crujiente | 46 |
| Carabinero giouvetsi / orzo pasta / chili-prawn butter / kumquat / grilled carabinero Giouvetsi / pasta orzo / mantequilla de chili y gamba / kumquat / carabinero a la parilla | 48 |
| Spicy king crab tagliolini / mint harissa / mango / pineapple jam / king crab leg (300gr) Menta harissa / mango / mermelada de piña / Pata de Cangrejo Real (300 gr) | 94 |
| Spaghetti caviar / citrus beurre blanc / toasted brioche / caviar (20 gr) Mantequilla blanca citrica / brioche tostada / Caviar (20 gr) | 72 |
| Slow cooked iberico / paccheri / soy honey / parmesan foam Cerdo iberico cocido a baja temperatura / paccheri / salsa soja- miel / espuma de parmesano | 40 |

OPEN FIRE MEAT

| | |
|---|----|
| Prime Angus tagliata / endive / king oyster mushroom/ Reggiano sauce Prime Angus tagliata lomo alto / endibia / Seta real / salsa de Reggiano | 56 |
| Wagyu striploin / grilled celeriac / topinambur / savoy / potato fondant / Perigueux sauce Lomo de wagyu / apio-nabo / topinambur / savoy / patata fondante / salsa Perigueux | 64 |
| House smoked chicken / bulgur / almond- dry fruits / carrot pure / tarragon sauce Pollo ahumado a la parrilla / bulgur / almendra - fruta seca / pure zanahoria / salsa de estragón | 36 |
| Slow cooked lamb / salsify pure / fricasse / lamb glaze Cordero a baja temperatura / pure de salsifí / fricasé / glaseado de cordero | 40 |

OPEN FIRE FISH

| | |
|---|------------|
| Sea bass / Kale - salicornia salad / edamame / kefir sauce Filete lubina / ensalada de col rizada y salicornia / edamame / salsa de kefir | 42 |
| Silver cod / corn – lobster velouté / fennel salad / puffed quinoa / chili glaze Lubina chilena / veloute de maiz-bogavante / quinoa hinchada / glaseado de chili | 54 |
| Sole / honey yuzu butter Lenguado / mantequilla de miel y yuzu | (for 2) 90 |

SIDES

| | |
|---|----|
| Roasted potato pure / potato milk / truffle Pure de patata / trufa | 17 |
| Sweet potato pure / peanut butter / pumpkin seeds / cumin Purée de boniato / mantequilla de cacahuete / semillas de calabaza / comino | 14 |
| Broccolini / hazelnut praline / spice granola lime Brocolini/ praline de avellanas/ granola de lima y especias | 15 |