CASA JULIO

RESTAURANTE

desde
1947

I.V.A Incluido en todos los precios

Entrantes fríos
Cold starters

Ensalada de tomates, aguacate y ventresca de atún rojo curada — **17,00€**

Tomato salad with avocado and cured red tuna loin

Ensalada de salmón, nueces, queso brie y vinagreta de miel y mostaza — **17,00€**

Salmon Salad with Walnuts, Brie Cheese and Honey Mustard Vinaigrette

Dúo de quesos ecologicos granadinos (200gr) — **18,00€**

Duo of ecological cheeses of Granada

Steak tartar sobre tuétano asado — **24,00€**

Steak tartar on roasted bone marrow

PESCADO · ALTRAMUCES · APIO · CACAHUETES · CRUSTÁCEOS · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · FRUTOS DE CÁSCARA · CONTIENE GLUTEN · GRANOS DE SÉSAMO · HUEVOS · LÁCTEOS · MOLUSCOS · MOSTAZA · SOJA

Entrantes calientes
Warm starters

	Ración
Alcachofas confitadas con ajo blanco de almendras y cecina de Wagyu Confit Artichokes with Almond Ajo Blanco and Wagyu Beef Cecina	**21,00€**
Croquetas caseras de gamba roja (4 uds) Homemade red prawns croquettes	**14,00€**
Revuelto de hongos y trufa sobre tosta de pan brioche Wild mushroom scramble on brioche toast	**20,00€**
Albóndigas de rape con crema de azafrán, langostinos y almejas Monkfish Meatballs with Saffron Cream, King Prawns and Clams	**21,00€**



Pescado local del día
Local catch of the day

Consulte la selección de hoy.

Please ask about today´s selection.

Carnes
Meats

Entrecot de vaca Txogitxu — **29,00€**
Txogitxu beef ribeye

Presa ibérica a la parrilla — **25,00€**
Grilled Iberian Pork

Hamburguesa de chuletón de ternera (Con cebolla caramelizada, queso ahumado y salsa miel y mostaza) — **17,00€**
Beef burger (With sweet onion, smoked cheese an honeymustard)

Carrilleras de cerdo al estilo tradicional — **22,00€**
Pork cheeks in the traditional style

Solomillo de ternera Txogitxu — **30,00€**
Txogitxu beef tenderloin

Pan (Bread) 1,90€ P.p

PESCADO · ALTRAMUCES · APIO · CACAHUETES · CRUSTÁCEOS · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · FRUTOS DE CÁSCARA · CONTIENE GLUTEN · GRANOS DE SÉSAMO · HUEVOS · LÁCTEOS · MOLUSCOS · MOSTAZA · SOJA

Postres
Desserts

Nuestra tarta de queso
Our Cheesecake
7,00€

Tartufo de limón o pistacho
Pistachio or lemon truffle
7,00€

Lágrimas de Boabdil (Tartas Cristina)
Almond crisp with raspberry jam
8,00€

Cafés e infusiones
Coffees and teas

Café o infusión
Coffee or tea
2,10€

Carajillo
Coffee with liqueur
2,80€

Bebidas
Drinks

Bebidas
Drinks

Copa de cerveza Beer	**3,30€**
Alhambra (tercio) Alhambra beer (330ml)	**3,40€**
Alhambra 1925 Alhambra 1925 beer	**3,65€**
Alhambra Roja Alhambra Roja beer	**3,75€**
Cerveza 0,0 Non-alcoholic beer	**2,60€**
Refrescos (Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite...) Soft drinks (Coke, Diet Coke, Fanta, Sprite...)	**3,00€**
Aquarius, Nestea 33 cl. Aquarius, Nestea (33 cl.)	**3,10€**
Agua mineral 50 cl. Mineral water (500ml)	**2,60€**
Tinto de verano Summer red wine	**3,10€**
Sangría (en temporada) Sangría (available in season)	**3,90€**
Aperol Spritz Aperol Spritz	**7,00€**

Vinos de copeo
Wine

Vinos tintos (copa)
Red wines (glass)

Rioja o Ribera Crianza Rioja or Ribera Crianza	**3,60€**
Finca Resalso (Copa) Finca Resalso (Glass)	**4,00€**
Vino de Granada Red wine from Granada	**3,70€**

Vinos blancos (copa)
White wines (glass)

Rueda Rueda	**3,60€**
Espumoso Sparkling	**4,00€**
Semidulce Semi-sweet	**3,50€**
Blanco de Granada White wine from Granada	**3,70€**
Frizzante Semidulce Semi-sweet Frizzante	**3,60€**
Albariño Albariño	**3,80€**

Licores
Liquors

Baileys	**5,50€**
Anis dulce	**4,50€**
Pacharán o licor de hierbas	**4,50€**
Magno (Brandy)	**5,00€**
Terry (Brandy)	**4,50€**

Ron
Rum

Brugal, Barceló o Pálido	**7,50€**
Diplomático	**9,00€**
Pampero Aniversario	**8,50€**

Ginebras
Gin´s

Beefeater, Seagrams, Tanqueray, Larios 12 o Puerto de Indias	**7,50€**
Tanqueray Ten	**8,50€**
Rives Triple Destilada	**8,00€**
Martin Millers	**8,00€**
Hendricks	**9,50€**
Bulldog	**8,00€**

Whiskey

J&B, Ballantines o Red Label	**7,50€**
Jack Daniels	**9,00€**
Black Label	**9,00€**
Green Label	**12,00€**