

MENÚ MEDIO DÍA

J U L I A N A
ESP / ING

ENTRANTES

Sinfonía de tomates con aroma de trufa.
Chipirones con ajos tiernos y bomba de huevo.
Patatas bravas Juliana.
Ceviche de merluza con vinagreta de cítricos.
Clóchina del mediterráneo.
Crema de zanahoria asada con esencia de romero.

PRINCIPALES

Paella Valenciana. (2 pers)
Arroz meloso de cordero y setas.(2 pers)
Paella de marisco.(2 pers)
Arroz del señoret.(2 pers)
Meloso del señoret.(2 pers)
Paella de bogavante. (extra +3 €)(2 pers)
Entrecot añejo. (extra +4 €)
Hamburguesa Juliana.
Hamburguesa Juliana vegetariana.
Terrina de lechazo con tatín de boniato y patata.
Pez espada con costra de ñora y sésamo.

POSTRES

Deconstrucción de cheesecake.
Brownie de chocolate negro con helado de yogur.
Pudding del chef con helado de dulce de leche.
Macedonia de fruta de temporada.

El menú consiste en un entrante, un principal, un postre y ración de pan. (ración extra 1,5 €)
Se pueden pedir 2 entrantes en vez de entrante y principal. *No incluye bebida.

MENÚ MEDIO DÍA

De lunes a viernes: 11.90 €

Sábados, domingos y festivos: 14.90 €

STARTERS

Tomatoe symphony with truffle essence.
Deep fried squid, spring onions and egg bomb.
Potatoes brava Juliana's style.
Hake ceviche with citrus vinegar.
Mediterranean clams.
Roasted carrot cream with romero essence.

MAINS

Valencian paella.(2 pers)
Rice 'meloso' style with lamb and mushrooms.(2 pers)
Seafood paella.(2 pers)
Señoret's rice.(2 pers)
Señoret's rice 'meloso' style.(2 pers)
Seafood paella with lobster.(extra +3 €)(2 pers)
Aged steak.(extra +4 €)
Juliana's style hamburger.
Vegetarian Juliana's style hamburger.
Beef 'terrina' with sweet potatoe tatin.
Swordfish with sun dried peppers and spices.

DESSERTS

Cheesecake deconstruction.
Dark chocolate brownie with yogurt icecream.
Chef's pudding with 'dulce de leche' icecream.
Fresh fruit macedonia.

The menu consists of a starter, a main course, a dessert and bread. (extra portions 1,5€).
It is possible to swap the main dish for another extra starter. *Drinks are not included.

LUNCH MENU

Monday to friday: 11,90 €

Saturday, sunday and holidays: 14,90 €

MENÚ CENA

JULIANA
ESP / ING

ENTRANTES

- Sinfonía de tomates con aroma de trufa.
- Chipirones con ajos tiernos y bomba de huevo.
Patatas bravas Juliana.
- Ceviche de merluza con vinagreta de cítricos.
Clóchina del mediterráneo.
- Crema de zanahoria asada con esencia de romero.
- Témpura negra de hortalizas de temporada.
- Croquetas artesanas de morcilla y manzana.

STARTERS

- Tomatoe symphony with truffle essence.
- Deep fried squid, spring onions and egg bomb.
Potatoes brava Juliana's style.
- Hake ceviche with citrus vinegar.
Mediterranean clams.
- Roasted carrot cream with romero essence.
- Seasonal vegetables with black tempura.
- Handmade blood sausage and apple croquettes.

PRINCIPALES

- Terrina de lechazo con tatín de boniato y patata.
- Pez espada con costra de ñora y sésamo.
- Salmón con encurtido de patatas y salsa de cítricos.
Pollo crujiente con piña caramelizada,
crema de aguacate y cilantro.
Entrecot añejo. (extra +4 €)
Hamburguesa Juliana.
Hamburguesa Juliana vegetariana.
Paella Valenciana. (2 pers)
Paella de marisco. (2 pers)
Arroz del señoret seco o meloso. (2 pers)
Paella de bogavante. (extra +3 €)(2 pers)

MAINS

- Beef 'terrina' with sweet potatoe tatin.
- Swordfish with sun dried peppers and spices.
- Salmon with pickled potatoes and citrus sauce.
Crispy Chicken with caramelised pineapple, avocado
sauce and coriander.
Aged steak. (extra +4€)
Juliana's style hamburger
Vegetarian Juliana's style hamburger.
Valencian paella. (2 pers)
Seafood paella. (2 pers)
Señoret's rice 'meloso' style. (2 pers)
Seafood paella with lobster.(extra +3 €)(2 pers)

POSTRES

- Deconstrucción de cheesecake.
- Brownie de chocolate negro con helado de yogur.
- Pudding del chef con helado de dulce de leche.
- Macedonia de fruta de temporada.

DESSERTS

- Cheesecake deconstruction.
- Dark chocolate brownie with yogurt icecream.
- Chef's pudding with 'dulce de leche' icecream.
- Fresh fruit macedonia.

El menú consiste en un entrante, un principal, un postre y ración de pan. (ración extra 1,5 €) .

Se pueden pedir 2 entrantes en vez de entrante y principal. *No incluye bebida..

The menu consists of a starter, a main course, a dessert and bread (extra portions 1,5€).

It is possible to swap the main dish for another extra starter. *Drinks are not included

MENÚ CENA

De domingo a jueves 14.90 €

Viernes, sábado y víspera de festivo: 17.90 €

DINNER MENU

Sunday to thursday: 14,90 €

Friday, saturday and holidays eve: 17,90 €