

JULIAN

RESTAURANT



APPETIZER

ENSALADA ORGANICA CON FRUTAS DE LA ESTACION CON SALSA AGRIDULCE (V) (VG) (A) S/. 39

Mix de lechugas orgánicas servido con frutas de la estación gajos de mango, palmitos y piña a la parrilla, acompañado de nuestro aliño de maracuyá y mango

ORGANIC SALAD WITH SEASONAL FRUITS WITH SWEET AND SOUR SAUCE

Organic lettuce mix served with seasonal fruits, mango, wedges, hearts of palm and grilled pineapple, accompanied by our passion fruit and mango dressing

ENSALADA DE QUINUA CON POLLO AL TAMARINDO (A) S/. 45

Mix de lechugas orgánicas servido con nuestro cereal andino, acompañado de trozos de pollo marinados en salsa de tamarindo y aliñado en nuestra salsa oriental

QUINOA SALAD WITH TAMARIND CHICKEN

Organic lettuce mix served with our Andean cereal, accompanied by pieces of chicken marinated in tamarind sauce and dressed in our oriental sauce

CEVICHE DE TRUCHA AL ESTILO JULIAN S/. 52

Tradicional ceviche a base de trucha marinada en nuestra leche de tigre casera servido con camote y choclos glaseados con topping de hilos de camote

JULIAN STYLE TROUT CEVICHE

Traditional ceviche based on trout marinated in our homemade tiger's milk served with sweet potato and glazed corn topped with sweet potato threads

CEVICHE TROPICAL S/. 55

Dados de trucha y láminas de mango marinados en nuestra salsa agridulce picante marinados en nuestra leche de tigre de maracuyá, acompañado de nuestro tradicional camote, choclo y cancha

TROPICAL CEVICHE

Trout cubes and mango slices marinated in our spicy sweet and sour sauce marinated in our passion fruit tiger's milk, accompanied by our traditional sweet potato, corn and field

DEDOS DE POLLO S/. 39

Crujientes dedos de pollo, servido con crujientes papas fritas acompañado en salsa a elegir. Salsa Golf (agridulce), Salsa Buffalo (picante) Mayonesa de la casa (Salada)

CHICKEN FINGER

Crispy chicken fingers, served with crispy fries potatoes accompanied by your choice of sauce. Golf sauce (sweet and sour) Buffalo sauce (spicy) House mayonnaise (salty)

LANGOSTINO AL AJILLO (A) S/. 45

200 gr de langostino al ajo con salsa de aji amarillo, alimonado acompañado en palta de tres versiones (palta ahumada, mouse de palta, palta fresca)

SHRIMP WITH GARLIC

200 gr of garlic shrimp with lemony yellow chili sauce served with three versions of avocado (smoked avocado, avocado mouse, fresh avocado)

DUO DE PAPAS (V) S/. 38

Papas andinas de la zona cocida al vapor y bañados en 2 tradicionales salsa. La huancaína y la ocopa acompañada de huevo y aceituna

POTATO DUO

Andean potatoes from the areas steamed and bathed in 2 traditional sauces. Huancaína and ocopa accompanied by egg and olives

CAUSA ACEVICHADA S/. 55

Tradicional plato peruano a base de papa amarilla saborizada con pasta de aji amarillo y jugo de limón acompañado del mejor ceviche de trucha tradicional

ACEVICHADA CAUSE

Traditional Peruvian dish based on yellow potato flavored with yellow pepper paste and lemon juice accompanied by the best traditional trout ceviche



SOUPS AND CREAMS

CONSOME DE POLLO

S/. 35

Tiernos trozos de pollo con vegetales de estación cocinado en fondo de pollo clarificado con pasta fina capellini

CHICKEN SOUP

Tender pieces of chicken with seasonal vegetables cooked in clarified chicken stock with fine capellini pasta

CREMA DE ESPARRAGOS (V)

S/. 40

Deliciosa crema a base de espárragos salteados con cebolla blanca caramelizada en mantequilla saborizada con aceite al perejil y olivo

ASPARAGUS CREAM

Delicious cream made of sauteed asparagus with caramelized white onion in butter flavored with parsley and olive oil

CREMA DE MAIZ (V)

S/. 37

Tiernos choclos salteados en mantequilla con cebolla caramelizada y huacatay

CORN CREAM

Tender corn sauteed in butter with caramelized and huacatay

CREMA DE ZAPALLO (V) (VG)

S/. 30

Con la receta de la abuela una cremosa crema a base de zapallo e hierbas aromáticas

PUMPKIN CREAM

With grandmother's recipe, a creamy cream based on pumpkin and aromatic herbs



MAIN COURSES

TRUCHA EN SALSA MARINA (V)

S/. 58

Filete de trucha a la parrilla con costra de chimichurri andino sobre un velouté de mariscos

TROUT IN MARINE SAUCE

Grilled trout fillet with Andean chimichurri crust on a seafood velouté

TRUCHA EN SALSA DE MOLLE

S/. 55

Filete de trucha a la parrilla bañado en nuestra salsa de molle con cebolla sobre un cremoso pure de coliflor acompañado un gratin de papa

TROUT IN MOLLE SAUCE

Grilled trout fillet bathed in our molle sauce with onion on a creamy cauliflower puree, accompanied by potato gratin

TRUCHA A LA FLORENTINA

S/. 55

Trucha a la parrilla acompañado con pure de espinaca bañado en nuestra salsa de queso y gratinado coronado con langostinos flamados

FLORENTINE TROUT

Grilled trout accompanied with spinach puree bathed in our cheese sauce and gratin topped with flamed prawns

AJI DE GALLINA

S/. 52

Tradicional plato peruano a base de crema de aji amarillo, pechuga de pollo deshilachado acompañado de arroz, huevo, aceituna y papas sancochada

CHICKEN IN CHILI SAUCE

Traditional Peruvian dish based on yellow chili cream, shredded chicken in breast accompanied by rice, egg, olive and parboiled potatoes

ARROZ CON MARISCOS

S/. 60

Suculento plato marino a base de arroz arrosotado, con nuestra salsa de mariscos tradicional acompañado de queso parmesano y leche de tigre

RICE WITH SEAFOOD

Succulent marine dish based on fried rice, with our traditional seafood sauce accompanied by parmesan cheese and tiger's milk

DUO MARINO

S/. 80

Ceviche de trucha acompañado de arroz con mariscos

MARINE DUO

Delicious Trout ceviche accompanied by rice with seafood



RAGÚ DE COLA DE BUEY

S/. 60

Ragu de cola en una cocción lenta y prolongada por 18 horas sobre un pastel de choclo relleno de queso andino y coronado con ensalada y reducción balsámica

COW TAIL'S RAGÚ

Cow tail's ragú in a slow and long cooking for 18 hours on a choclo cake filled with andean cheese and topped with salad and balsamic reduction

FETUCCINI A LA TOSCANA

S/. 50

Tradicional plato italiano a base de pollo dorado champiñones y hojas de espinaca en reducción de vino blanco y crema de leche aromatizado con romero y perejil con abundante queso parmesano

TUSCAN FETTUCCINE

Traditional Italian dish based on golden chicken, mushrooms and spinach leaves in a white wine reduction and heavy cream flavored with rosemary and parsley with plenty of Parmesan cheese

MAIN COURSES

POLLO RELLENO DE QUESO AZUL

S/. 55

Pechuga de pollo relleno de queso azul hecha al grill bañada con una salsa de sauco, acompañado de pure de hongos y pimientos con vegetales la estación salteados con aroma de ajos

CHICKEN STUFFED WITH BLUE CHEESE

Grilled chicken breast stuffed with blue cheese bathed in an elderberry sauce, accompanied by mashed mushrooms and peppers with seasonal vegetables sautéed with garlic SCENT

CUY CHACTADO (🌱)

S/. 60

½ cuy crocante saborizada con huacatay acompañado con papas andinas, zarza criolla y ají de la casa

GUINEA PING

½ crispy guinea pig flavored with huacatay accompanied with Andean potatoes, Creole bush and homemade chili

LOMO SALTADO (🌱)

S/. 60

200 gr de lomo fino salteados con tomate y cebolla de nuestra chacra, acompañado con crujientes papas nativas y porción de arroz

SAUTEED LOIN

200 g of fine loin sautéed with tomato and onion from our farm, accompanied with crispy native potatoes and a portion of rice

COSTILLA DE CORDERO AL GRILL

S/. 65

Costilla de cordero bañado en nuestra salsa anticuchera hecha al grill y acompañado de pachamanca de casa

GRILLED RACK OF LAMB

Lamb rib bathed in our grilled anticuchera sauce and accompanied by homemade pachamanca

CHICHARRON DE CERDO

S/. 55

Trozos de panceta de cerdo cocidos en una cocción lenta y prolongada en su jugo, acompañada de papas crocantes con salsa uchucuta y sarsa con hierba buena

ANDEAN STYLE PORK CHOP

Pieces of pork belly cooked in a slow and prolonged cooking in its juice, accompanied by crispy potatoes with uchucuta sauce and sarsa with mint herbs

TIMBAL DE VEGETALES (V) (VG) (🌱)

S/. 48

Estofado de vegetales de estación de nuestra chacra a base de tomates, zucchini, berenjena y zanahoria acompañado de queso parmesano y cricinos de ajonjolí

VEGETABLE TIMBAL

Stew of seasonal vegetables from our farm based on tomatoes, zucchini, eggplant and carrot accompanied by parmesan cheese and sesame seeds

CHAUFA AL ESTILO JULIAN

S/. 55

VARIEDAD DE CHAUFA A ELEGIR. (VEGETARIANO, POLLO O MARICOS)

CHAUFA JULIAN ´S STYLE

VARIETY OF CHAUFA TO CHOOSE FROM. (VEGETARIAN, BEEF, CHICKEN OR SEAFOOD)



PASTA

FETTUCINI CON FRUTOS DEL MAR

S/. 55

Al dente pasta de la casa, acompañado de los mariscos en salsa Pomodoro aromatizado con albahaca y perfume de ajo Al dente pasta spaghetti acompañado de nuestros mariscos acevichados y salteados aromatizado con culantro y limón

FETTUCINI WITH SEA FRUITS

Homemade pasta, accompanied by seafood in Pomodoro sauce flavored with basil and garlic perfume Spaghetti pasta accompanied by our aceviched and sautéed seafood flavored with cilantro and lemon

FETTUCCINE AL AGLIO E OLIO (V)

S/. 48

Al dente pasta de nuestra casa, salteados con ajos confitados y aceite de oliva, acompañado con verduras de la estación

FETTUCCINE WITH VEGETABLES SAUTEED WITH GARLIC IN OLIVE OIL

Pasta from our house, sautéed with confiet garlic and olive oil, accompanied with seasonal vegetables

PASTA Y GNOCCHIS CON LA SALSA A SU ELECCIÓN

S/. 50

- Bolognesa - Alfredo - Carbonara - Cuatro quesos - Pomodoro - Pesto - Huancaína

PASTA AND GNOCCHIS WITH THE SAUCE OF YOUR CHOICE

- Bolognese - Alfred - Carbonara - Four cheeses - Pomodoro - Pesto - Huancaína

PASTA DE LA CASA JULIAN

S/. 60

Pasta fresca con nuestra mejor combinación ragu de res, champiñones, crema de leche, salsa roja y aromatizado con romero y perejil, coronado con abundante queso parmesano

JULIAN 'S HOUSE PASTA

Fresh pasta with our best combination of beef ragu, mushrooms, cream, red sauce and flavored with rosemary and parsley, topped with plenty of parmesan cheese

GNOCCHIS AL ESTILO JULIAN (V)

S/. 50

Tradicionales gnocchis de papa amarilla, sobre una cama de espinacas salteadas bañado con una salsa de frutos secos y decorado con unas peras glaseadas en vino blanco

JULIAN STYLE GNOCCHIS

Traditional yellow potato gnocchis, on a bed of sauteed spinach bathed with a dried fruit sauce and decorated with pears glazed in white wine

LASAGNA VEGETARIANA (V)

S/. 48

Tradicional lasagna en base de capas de pastas y verduras grillada con abundante queso en cada capa y con su queso parmesano gratinado

VEGETARIAN LASAGNA

Traditional lasagna based on layers of pasta and grilled vegetables with a lot of cheese in each layer and with its gratin parmesan cheese

LASAGNA DE CARNE

S/. 55

Tradicional receta italiana a base de capas de carne, salsa blanca queso mozzarella. Hecha al horno con una costra de parmesano y oregano

MEAT LASAGNA

Traditional Italian recipe based on layers of meat, white sauce, mozzarella cheese. Baked with a parmesan and oregano crust



PIZZAS BLANCAS

PIZZA CUATRO QUESOS

S/. 55

Crujiente masa de pizza bañado en nuestra salsa bechamel casera con la mezcla de nuestros quesos: mozzarella, andino, gorgonzola, parmesano decorado con peras glaseadas con vino blanco, espinaca bebe y reduccion de vinagre balsámico

FOUR CHEESE PIZZA

Crispy pizza dough bathed in our homemade bechamel sauce with the mixture of our cheeses: mozzarella, Andean, Gorgonzola, Parmesan decorated with pears glazed with white wine, baby spinach and balsamic vinegar reduction

PIZZA TERIYAKI

S/. 48

Crujiente masa de pizza bañado con nuestra salsa blanca y cubierto de abundante queso mozzarella, acompañado de pollo al grill en salsa teriyaki de la casa decorado con semillas de ajonjolí y cebolla china

TERIYAKI PIZZA

Crispy pizza dough bathed with our white sauce and covered with abundant mozzarella cheese, accompanied by grilled chicken in house teriyaki sauce decorated with sesame seeds and chinese onion

PIZZA DE AJI DE GALLINA

S/. 50

Crujiente masa tradicional con nuestra salsa blanca de casa, con queso mozzarella bañado de nuestro clásico ají de gallina

CHICKEN CHILI PIZZA

Crispy traditional dough with our homemade white sauce, with mozzarella cheese bathed in our classic chicken chili



PIZZAS ROJAS

PIZZA JAMÓN INGLES CON CEBOLLAS CAMELIZADAS Y CHAMPIÑONES S/. 48

Crujiente masa tradicional con nuestra salsa casera de jamón inglés y nuestra cebolla confitada

ENGLISH HAM PIZZA WITH CAMELIZED ONIONS AND MUSHROOMS

Crispy traditional dough with our homemade English ham sauce and our confit onion

PIZZA VEGETARIANA (V)

S/. 45

Crujiente masa tradicional con nuestra salsa de tomate casera con abundante queso mozzarella, zucchini, cebolla blanca, pimiento morrón y aceituna

VEGETARIAN PIZZA

Crispy traditional dough with our homemade tomato sauce with plenty of mozzarella cheese, zucchini, white onion, bell pepper and olive

PIZZA MARGARITA (V)

S/. 48

Crujiente masa de pizza bañado con nuestra salsa roja y cubierto de abundante queso mozzarella y acompañado de tomate confitado, pesto, aceite de oliva y frescas hojas de albacá

MARGARITA PIZZA

Crispy pizza dough bathed with our red sauce and covered with abundant mozzarella cheese and accompanied by tomato confit, pesto, olive oil and fresh basil leaves

PIZZA CARNIVORA

S/. 52

Crujiente masa tradicional con nuestra salsa de tomate casera con abundante queso mozzarella con jamón, tocino, pepperoni y salame

CARNIVORA PIZZA

Crispy traditional dough with our homemade tomato sauce with abundant mozzarella cheese with ham, bacon, pepperoni and salami



SANDWICHES

BURGER DE CARNE S/. 48

Jugoso filete de res molido y marinado a nuestro estilo hecha al grill coronado con queso cheddar, queso Edam y tocino crocante sobre pan Brioche, rodajas de tomate, lechuga, cebolla blanca y acompañado de papas fritas con mayonesa de casa

MEAT BURGER

Juicy ground beef steak marinated in our style grilled topped with cheddar cheese, Edam cheese and crispy bacon on Brioche bread, sliced tomato, lettuce, white onion and accompanied by French fries with homemade mayonnaise

SANDWICH VEGY S/. 45

Vegatales grillados de nuestra chacra zucchini, berenjena, cebolla blanca hecha al grill y servido sobre pan Brioche con lechuga, rodajas de tomate, láminas de palta y bañado con salsa al pesto acompañado de papas fritas

VEGY SANDWICH

Grilled veggies from our farm zucchini, eggplant, grilled white onion and served on Brioche bread with lettuce, tomato slices, avocado slices and topped with pesto sauce accompanied by French fries

SANDWICH DE LOMITO PHILLY S/. 52

120 gr de lomo fino salteados con cebolla blanca, bañado con salsa de carne junto con abundante queso Edams, acompañado con tomate y lechuga en pan Brioche

PHILLY LOMITO SANDWICH

120 g of thin tenderloin sautéed with white onion, bathed in meat sauce along with plenty of Edams cheese, accompanied with tomato and lettuce in Brioche bread

SANDWICH DE MILANESA A LA NAPOLITANA S/. 48

120 gr de milanesa de pollo bañado en nuestra salsa roja, acompañado con abundante queso mozzarella y gratinado con lechuga y tomate en pan Brioche

NEAPOLITAN MILANESE SANDWICH

120 g of chicken milanese bathed in our red sauce, accompanied with plenty of mozzarella cheese and gratin with lettuce and tomato on Brioche bread

PORTIONS

PAPA FRITA ANDINA / ANDEAN FRIED POTATO S/. 15

TEQUEÑOS CON GUACAMOLE / TEQUEÑOS WITH GUACAMOLE S/. 18

PURE DE PAPA ANDINO / MASHED ANDEAN POTATO S/. 15

VERDURAS SALTEADAS / SAUTEED VEGETABLES S/. 16

ARROZ BLANCO / WHITE RICE S/. 10

PAN / BREAD S/. 6



DESSERTS

VOLCAN DE DULCE DE LECHE S/. 35

Tradicional bizcochuelo de dulce de leche con centro liquido de aguaymanto y naranja acompañado de nuestro helado artesanal casero.

CARAMEL SAUCE VOLCANO

Tradicional sponge cake of caramel with a liquid center of goldenberry and orange accompanied by our homemade artisanal vanilla ice cream.

TORTA DE CHOCOLATE S/. 28

Tradicional torta húmeda con relleno de mango y fresa

CHOCOLATE CAKE

Traditional moist cake with mango and strawberry filling

BROWNIE S/. 27

Tradicional postre de chocolate con crujiente praliné de frutos secos, acompañado con nuestro helado artesanal de vainilla.

BROWNIE

Traditional chocolate dessert with crunchy nut praline, accompanied with our artisanal vanilla ice cream.

HELADO FRITO S/. 38

Nuestro delicioso helado artesanal dentro e una crujiente masa acompañado de nuestro fudge casero.

FRIED ICE CREAM

Our delicious handmade ice cream covered in batter and crispy panko breading accompanied by our chocolate fudge.

CHEESCAKE DE MARACUYA S/. 25

Deliciosa crema de queso saborizado con pulpa de maracuyá sobre una crujiente galleta de vainilla.

PASSIONFRUIT CHEESCAKE

Delicious cheese cream flavored with passionfruit pulp on a crunchy vanilla cookie

BOLA DE HELADO ARTESANAL S/. 25

Tres bolas de nuestro helado artesanal bañado con nuestras salsas de frutas

BALL OF ARTISAN ICE CREAM

Three scoops of our artisan ice cream bathed in our fruit sauces

