

JULIUS

REMEMBER TO LIVE

The image shows the interior of a bar named Julius. A long, dark brown tufted sofa is the central feature. In front of it are several round, light-colored tables. On the sofa, there are three illuminated menu boxes with the text 'MAESTRO DOBEL' and 'JULIUS'. The wall behind the sofa is dark brown and features a large, illuminated sign that reads 'JULIUS'. There are three modern, cylindrical wall sconces on the wall, each emitting a warm, yellow light.

JULIUS

MENÚS DE CÓCTEL DISPONIBLES

*POSIBILIDAD DE DISEÑAR TAMBIÉN UN MENÚ PERSONALIZADO



CÓCTEL 1

LACÓN A LA GALLEGA

CEVICHE DE CORVINA SOBRE TOTOPÓ

PINCHO DE TORTILLA DE PATATA CON ALIOLI TRUFADO

BIKINI DE QUESO BRIE CON TRUFA

CROQUETAS DE JAMÓN

MINI ROLLITO DE PRIMAVERA CON SALSA TERIYAKI

BROCHETA DE POLLO JAPONESA

QUESADILLA DE JAMÓN, QUESO Y CHAMPIÑONES

MINI HAMBURGUESA CON QUESO Y CEBOLLA CONFITADA

POSTRE

MINI BROWNIE

PRECIO: 45€ + IVA

(INCLUYE 90 MIN. DE BARRA IBRE SOFT)
CERVEZA, VINO TINTO / BLANCO, REFRESCOS



CÓCTEL 2

BROCHETA DE SALMÓN CON MOJO DE HIERBAS

ENSALADILLA RUSA “EL COMERCIAL”

SARDINA CON AJO BLANCO MALAGUEÑO

TARTAR DE ATÚN CON GUACAMOLE SOBRE TOTOPÓ

GAMBA CRUJIENTE SOBRE CAMA DE GUACAMOLE EN PAN DE GAMBA

MOLLETE DE CALAMARES

CROQUETA DE CECINA

BROCHETA DE POLLO JAPONESA

MINI ROLLITO DE PRIMAVERA CON SALSA TERIYAKI

MINI HAMBURGUESA CON QUESO Y CEBOLLA CONFITADA

POSTRE

MINI BROWNIE CON SIROPE DE CHOCOLATE

PRECIO: 48€ + IVA

(INCLUYE 90 MIN. DE BARRA IBRE SOFT)
CERVEZA, VINO TINTO / BLANCO, REFRESCOS



CÓCTEL 3

CEVICHE DE CORVINA

BIKINI DE QUESO BRIE CON TRUFA

ANCHOA DE SANTOÑA SOBRE CAMA DE SALMOREJO

FOIE DE PATO CON MERMELADA DE VIOLETAS

PINCHO DE TORTILLA

TOTOPOS CON SALMÓN EN AGUA WAKAME

FOCACCIA CON ACEITE DE OLIVA Y CECINA DE LEÓN

CROQUETAS DE BOLETUS

GAMBÓN A LA BRASA TANDORI MASALA CON GUACAMOLE

SAHOMAI DE CERDO, GAMBAS Y SETAS

MINI HAMBURGUESA CON SALSA DE QUESO AMERICANA (MC)

POSTRE

MINI BROWNIE CON SIROPE DE CHOCOLATE

PRECIO: 52€ + IVA

(INCLUYE 90 MIN. DE BARRA IBRE SOFT)
CERVEZA, VINO TINTO / BLANCO, REFRESCOS



CÓCTEL 4

TABLA DE QUESOS DEL PAÍS CON NUECES, UVAS Y PICOS RÚSTICOS

ANCHOAS DE SANTOÑA CON SALMOREJO

CEVICHE “EL ESCONDITE”

GAMBA CRUJIENTE SOBRE CAMA DE GUACAMOLE EN PAN DE GAMBAS

CRUSITÉ DE VERDURAS CON GUACAMOLE Y HUMMUS CASERO

MINI POKÉ (BASE DE ARROZ, SALMÓN, EDAMAME Y ALGA WAKAME)

BROCHETA DE CERDO AGRIDULCE

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

GYOZAS DE POLLO AL CURRY CON SOJA MIEL

MILANESA DE POLLO CON SALSA DE MOSTAZA ANTIGUA

MINI HAMBURGUESA CON QUESO Y CEBOLLA CONFITADA

POSTRE

MINI TARTAleta DE MOUSSE DE LIMÓN

BROWNIE CON SIROPE DE CHOCOLATE

PRECIO: 56€ + IVA

(INCLUYE 90 MIN. DE BARRA IBRE SOFT)
CERVEZA, VINO TINTO / BLANCO, REFRESCOS



CÓCTEL 5

GILDA DE BOQUERÓN EN VINAGRE

FOIE DE PATO CON MERMELADA DE VIOLETAS

TARTAR DE ATÚN CON GUACAMOLE SOBRE TOTOPOS

PALETILLA IBÉRICA CON PICOS DE JEREZ

TABLA DE QUESOS DEL PAÍS, UVAS, NUECES Y PICOS RÚSTICOS

GAMBÓN CRUJIENTE CON MAYONESA DE CHILI DULCE

BROQUETA DE POLLO JAPONESA CON SALSA YAKINIKU

SAHOMAI DE CERDO, GAMBAS Y SETAS

SUTIDO DE CROQUETAS: JAMÓN IBÉRICO Y BOLETUS

ENSALADILLA RUSA CON GAMBA AL AJILLO

TATAKI DE MAGRET DE PATO CON SAL MALDÓN

MINI HAMBURGUESA CON QUESO Y CEBOLLA CONFITADA

POSTRE

MINI TARTAleta DE MOUSSE DE LIMÓN

BROWNIE CON SIROPE DE CHOCOLATE

PRECIO: 60€ + IVA

(INCLUYE 90 MIN. DE BARRA IBRE SOFT)
CERVEZA, VINO TINTO / BLANCO, REFRESCOS



CÓCTEL 6

FOIE DE PATO CON MERMELADA DE VIOLETA

PALETILLA IBÉRICA CON PICOS DE JEREZ

MINI POKÉ (BASE DE ARROZ INTEGRAL, SALMÓN, EDAMAME Y WAKAME)

TABLA DE QUESO DEL PAÍS, UVAS, NUECES Y PICOS RÚSTICOS

GAMBÓN CRUJIENTE CON MAYONESA DE CHILI DULCE

TACO DE COCHNITA PIBIL CON GUACAMOLE

TARTAR DE ATÚN CON ALGA WAKAME SOBRE TOTOPOS

MINI SANDWICH DE RABO DE TORO

BROCHETA DE POLLO MORUNA

SURTIDO DE CROQUETAS: CECINA Y BOLETUS

MINI ROLLITO VIETNAMITA

DUMPLING DE TERNERA CON VERDURAS

MINI HAMBURGUESA CON QUESO Y CEBOLLA CONFITADA

-PLATO DE REFUERZO-

FALSO RISOTTO DE BOLETUS Y TRUFA

POSTRE

MINI TARTA FLUIDA DE QUESO

PRECIO: 65€ + IVA

(INCLUYE 90 MIN. DE BARRA IBRE SOFT)
CERVEZA, VINO TINTO / BLANCO, REFRESCOS



JULIUS

REMEMBER TO LIVE

CÓCTEL 7

GILDA DE BOQUERÓN EN VINAGRE

FOIE DE PATO CON MERMELADA DE VIOLETAS

JAMÓN IBÉRICO CORTADO A CUCHILLO CON PICOS DE JEREZ

TABLA DE QUESO DEL PAÍS, UVAS, NUECES Y PICOS RÚSTICOS

CEVICHE “EL ESCONDITE”

TARTAR DE ATÚN CON ALGA WAKAME SOBRE TOTOPÓS

BROCHETA DE CERDO AGRIDULCE

GAMBÓN CRUJIENTE CON MAYONESAA DE CHILI DULCE

FOCACCIA CON ACEITE DE OLIVA Y CECINA DE LEÓN

SURTIDO DE CROQUETAS: CECINA Y BOLETUS

DUMPLING DE POLLO AL CURRI CON SALSA YAKINIKU

MINI MONTÓU (PAN CHINO- CON PALETILLA IBÉRICA Y QUESO MANCHEGO

MINI HAMBURGUESA CON QUESO Y CEBOLLA CONFITADA

-PLATO DE REFUERZO-

FALSO RISOTTO DE BOLETUS Y TRUFA

MINI ALBÓNDIGAS CASERAS DE TERNETERRA GUISADAS

POSTRE

BROWNIE CON SIROPE DE CHOCOLATE

MINI TARTA FLUIDA DE QUESO

PRECIO: 73€ + IVA

(INCLUYE 90 MIN. DE BARRA IBRE SOFT)
CERVEZA, VINO TINTO / BLANCO, REFRESCOS



JULIUS

REMEMBER TO LIVE