

The image features a minimalist design with light green line-art leaves in the corners. The top-left corner shows a small branch with three leaves. The top-right corner has a single large leaf. The bottom-left corner contains a cluster of several leaves of varying sizes. The bottom-right corner features a single large, elongated leaf. The text 'Restaurante Juliet' is centered in a cursive font.

*Restaurante
Juliet*

Restaurante Juliet

TAPAS FRIAS

Marinera / marinero	€ 2,50	   
Ensaladilla Rusa	€ 4,00	   
Ensalada de Marisco	€ 5,50	   
Ensalada de Ahumados	€ 5,50	   
Mojama con almendras	€ 5,50	   
Hueva de maruca con almendras	€ 6,50	   
Hueva de mujol con almendras	€ 12,50	   
Salchicha seca con almendras	€ 5,50	   

TAPAS CALIENTES (UNIDAD)

Pulpo al horno	€ 3,50	   
Caballito casero	€ 2,80	   
Croqueta casera (queso de cabra, boletus, jamón ibérico o rabo de toro)	€ 2,50	   
Buñuelo de bacalao	€ 2,70	   
Tigre	€ 2,60	   
Zamburiña (con salsa verde)	€ 4,50	   

ENTRANTES

Jamón de cebo	€ 14,00	   
Jamón de cebo con queso curado	€ 17,00	   
Tabla de quesos (queso de oveja curado con orégano y miel, queso de oveja con trufa, queso roquefort y rulo de cabra)	€ 17,00	   
Tartar de atún con guacamole	€ 16,00	   
Flor de alcachofa con jamón y foie	€ 8,50	   
Rulo de cabra con manzana flambeada	€ 6,50	   
Verduras a la plancha	€ 14,00	   
Verduras en tempura	€ 14,50	   
Gambones al ajillo	€ 15,00	   
Calamar a la plancha o andaluza (Nacional)	€ 18,00	   
Sepia a la plancha con salsa verde	€ 17,00	   
Revuelto de boletus con queso curado (con patatas confitadas)	€ 14,50	   
Huevos rotos con jamón (con patatas confitadas)	€ 13,00	   
Huevos rotos con gulas al ajillo y salmón ahumado (con patatas confitadas)	€ 15,00	   
Ración de patatas fritas caseras	€ 4,50	   
Servicio de pan	€ 1,50	   

Restaurante Juliet

ENSALADAS

Ensalada Mixta

(tomate, lechuga, cebolla, zanahoria, ventresca de atún, maíz, huevo duro y aceitunas)

€ 10,50  

Ensalada César

(lechuga, tomate, picatostes, queso y salsa césar)

€ 13,00  

Ensalada Juliet

(mézclum, picatostes, frutos secos, manzana verde, rulo de cabra, mermelada de tomate y PX)

€ 14,00   

Ensalada Sofía

(Mezclum, tomate, cebolla, zanahoria, maíz, huevo, aguacate, pechuga de pollo marinada a la plancha)

€ 14,50 

Tomate partido con bonito y olivas partidas

€ 15,00 

Tomate, cebolla roja, ventresca y guindillas

€ 15,00 

PLATOS

Suprema de pollo

(pechuga de pollo empanada con patatas fritas)

€ 12,50  

Milanesa napolitana

(filete de ternera empanado, con jamón york y queso y patatas fritas)

€ 15,00   

Combinado de lomo

(lomo a la plancha con huevo y patatas fritas)

€ 12,00 

Combinado de pechuga

(filete de pechuga de pollo a la plancha con huevo y patatas fritas)

€ 13,00 

CARNES A LA BRASA

Chuleta T-Bone

€ 38,00

Chuletón añojo

€ 29,00

Lomo alto

€ 28,00

Secreto Ibérico

€ 27,00

Solomillo Ibérico

€ 22,00

PESCADOS

Salmón a la plancha

€ 15,00 

Emperador a la plancha

€ 14,00 

Dorada a la plancha

€ 16,00 

Atún rojo a la plancha

€ 20,00 

PASTAS

Lasaña a la boloñesa

€ 14,50  

Lasaña de verduras

€ 14,50  

Espaguetis a la boloñesa

€ 14,50  

Espaguetis noruegos

€ 16,00  

Espaguetis a la carbonara

€ 14,00  

Restaurante Juliet

ARROCES (POR ENCARGO)

<i>Arroz a banda</i>	€ 15,00	 
<i>Arroz con conejo y serranas</i>	€ 14,50	
<i>Arroz negro</i>	€ 15,00	 
<i>Arroz y marisco</i>	€ 15,00	 
<i>Arroz con secreto ibérico y verduras</i>	€ 14,50	
<i>Arroz con pulpo</i>	€ 15,00	

POSTRES

<i>Tarta de queso al horno</i>	€ 5,50	 
<i>Pan de calatrava</i>	€ 5,50	  
<i>Tarta de la abuela</i>	€ 5,50	 
<i>Tarta de tres leches</i>	€ 4,60	  
<i>Torrijas con helado de turrón</i>	€ 6,50	 
<i>Leche frita con helado de turrón</i>	€ 6,50	 
<i>Coulant de chocolate con helado</i>	€ 6,00	 
<i>Arroz con leche</i>	€ 5,00	

ALERGENOS PRESENTES EN NUESTROS PLATOS Y PRODUCTOS



Huevos y productos a base de huevos



Soja y productos a base de soja



Mostaza



Crustáceos



Pescado



Cacahuets y productos a base de cacahuets



Moluscos



Anhidrido sulfuroso / sulfitos



Leche y sus derivados incluida la lactosa



Apio



Granos de sésamo y productos a base de sésamo



Altramuces y productos a base de altramuces



Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.



Frutos de cáscara (es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil pistachos nueces macadamia o nueces de Australia) y productos derivados.

Por favor estimado cliente, si padece alguna alergia o intolerancia ponerla en conocimiento al personal para mayor información rigurosa.

Restaurante Juliet

REFRESCOS

Coca Cola (Original, Zero o Zero Zero)	€ 2,50
Fanta (Naranja o Limón)	€ 2,50
Sprite o Seven Up	€ 2,50
Aquarius	€ 2,50
Nestea	€ 2,50
Better Kass	€ 2,20
Redbull	€ 2,80
Tónica Schweppes	€ 2,50
Schweppes limón	€ 2,50
Royal Bliss (original o frutos rojos)	€ 2,50
Vichy	€ 2,50
Copa de Tinto de Verano	€ 3,50
Copa de Sangría	€ 4,50
Vermouth (rojo, blanco o mixto)	€ 4,50

CERVEZAS

Caña Estrella de Levante	€ 2,00
Caña tostada Punta de Este	€ 2,50
Caña sin alcohol Estrella de Levante	€ 2,20
Tanque Estrella de Levante	€ 3,50
Tanque tostada Punta de Este	€ 4,00
Tanque sin alcohol Estrella de Levante	€ 4,00
Tercio Estrella de Levante	€ 2,50
Tercio Punta de Este	€ 2,80
Tercio S/A Estrella de Levante	€ 2,70
Tercio S/A tostada Estrella de Levante	€ 2,80
Tercio Verna	€ 2,80
Tercio Heineken	€ 3,00
Tercio Alhambra 1925	€ 3,50
Tercio Daura (sin gluten)	€ 3,00

VINOS TINTOS

"Juan Gil Oro" Jumilla	€ 4,00
"Juan Gil Oro" Jumilla	€ 18,00
"Tanto Monta" Ribera de Duero	€ 4,50
"Tanto Monta" Ribera de Duero	€ 22,00
"Negrete" IGP Murcia	€ 24,00
"Bruto - D.O." Ribera de Duero	€ 45,00
"Vizcarra 15 meses" Ribera de Duero	€ 26,00
"Manteca Fina" Ribera de Duero	€ 30,00
"Muga - D.O." Rioja	€ 28,00
"Baigorri - D.O." Rioja	€ 24,00
"Biloba de Vera - D.O." Rioja	€ 31,00
"Godina - D.O." Campo de Borja	€ 31,50
"Finca Terrazo - D.O." Terrazo	€ 34,50

VINOS BLANCOS

"Juan Gil" Jumilla	€ 4,00
"Juan Gil" Jumilla	€ 18,50
"Vidilla" Rueda	€ 4,00
"Vidilla" Rueda	€ 16,50
"Peramor - D.O." Rueda	€ 4,00
"Peramor - D.O." Rueda	€ 16,50
"José Pariente - D.O." Rueda	€ 25,00
"Ofillo Da Condessa" Rías Baixas	€ 23,50
"Torralbenc - D.O." Baleares	€ 29,50

VINOS ROSADOS

"N12 Paco & Lola Rosé" Rías Baixas	€ 4,00
"N12 Paco & Lola Rosé" Rías Baixas	€ 18,00
"Enate - D.O." Somoniano	€ 21,00

VINOS ESPUMOSOS

"Paloma Mínguez - D.O." Cava	€ 25,00
"Juvé & Camps Millesimé - D.O." Cava	€ 21,00
"Taittinger Rosé - D.O." Champagne	€ 77,00
"Billecart Salmón Brut Reserve - D.O." Champagne	€ 75,00