

Chef JULIÁN

Gastronomía Española



A principio de los años sesenta, Julián González Nájera decide venir a Cartagena de Indias a trabajar como chef en la hostería El Laurel, aceptando la invitación que le hiciera José María Reventos, por recomendación de su primo Mariano.

Acostumbrado a trabajar desde niño, llega con la experiencia obtenida en el aeropuerto de Barajas en Madrid y en la casa San Valentín.

En un festival de cine en Cartagena, conoce a Pepe Dominguín y a María Rosa, tíos de Miguel Bosé, quienes le proponen abrir un restaurante en Bogotá, el cual nunca abrió sus puertas.

Sin embargo, halagado por el clima capitalino decide probar suerte en el "As de Copas", restaurante donde conoció a María del Carmen Roa, hoy su esposa, estudiante del convento de las hermanas carmelitas y quien con frecuencia asistió al lugar para degustar los postres que allí se preparaban.

Una llamada para ofrecerle la dirección de la cocina del grill "La Boite" del Hotel Americano, lo trajo de regreso a Cartagena, sitio de importancia de la época donde en los años 70 acogía a las participantes del Reinado Nacional de Belleza.

Tiempo después, antes del cierre del hotel Americano, tuvo a su cargo la cocina del club unión y el restaurante Club de Pesca.

El restaurante fue fundado en 1972, su nombre fue sugerido por Walter Denis, quién mientras estuvo en el Hotel Americano, los domingos promocionaba "el buffet de las reinas" presentado por el Chef Julián. La primera sede estuvo ubicada en la Avenida San Martín. Con satisfacción, hoy la empresa tiene el apoyo e interés de la primera y segunda generación familiar, lo cual contribuye a que el restaurante mantenga su trayectoria con sus hijos y nietos quienes desde muy jóvenes han venido aprendiendo todos los secretos gastronómicos de la cocina del Chef Julián.

Tapas / Spanish Entrees

Ostras a la Diabla Salsa picante a base de pimentón, cebolla gratinada con queso parmesano / <i>Oysters in spicy Sauce with grilled Parmesan Cheese</i>	\$60.000
Ostras a la Rockefeller Salsa bechamel y espinacas gratinadas con queso parmesano / <i>Oysters in Bechamel and Spinach Sauce with Parmesan Cheese</i>	\$60.000
Pimiento Morrón Asado / Roasted Bell Pepper	\$38.000
Jamón Serrano, Morrones y Aceitunas / Spanish Ham, Roasted Bell Pepper and Olives	\$70.000
Jamón Serrano, Queso Manchego, Morrones y Aceitunas / Spanish Ham, Manchego cheese, roasted bell and olives	\$90.000
Queso Manchego, Pimientos y Aceitunas / Spanish Manchego Cheese, Roasted Bell Pepper and Olives	\$65.000
Pulpo a la Gallega / Galician-style octopus A la parrilla, con papas, un toque de pimentón. aceite de oliva	\$97.000
Pulpo al Ajillo / Octopus in garlic sauce Salteados con aceite de oliva, ajo y perejil	\$97.000
Calamares a la Milanesa / Breaded squid Apanados freídos en aceite	\$59.000
Callos a la Madrileña Preparados con la receta del chef julian / <i>Madrid style tripe</i>	\$69.000
Camarones al Ajillo / Shrimp in garlic sauce Combinación de camarones en salsa de ajo de la casa	\$56.000
Champiñones al Ajillo / Mushrooms in garlic sauce Champiñones naturales preparados con salsa de ajo de la casa	\$38.000
Surtido Ibérico / Spanish cold cut Lonjas de jamón serrano, queso manchego, salami, chorizo, pimientos asados y aceitunas / <i>Slices of Serrano ham, Manchego cheese, salami, chorizo, roasted peppers and olives</i>	\$180.000
Tortilla a la Española / Spanish omelette Huevos, patatas, cebolla y aceite de oliva / <i>Eggs, potatoes, onion and olive oil</i>	\$45.000
Tortilla con Jamón Serrano / Spanish omelette with serrano ham	\$60.000
Cóctel de Camarones / Shrimp cocktail	\$55.000
Cóctel de Langostinos / Prawn cocktail	\$98.000
Cóctel de Langosta / Lobster cocktail	\$210.000

Ensaladas / Salads

Ensalada Flamenca / Flamenco style salad Atún, lechuga, tomate, pepino, cebolla, espárragos, pimentón morrón y aceitunas / <i>Tuna, lettuce, tomato, cucumber, onion, asparagus, bell pepper and olives</i>	\$47.000
Ensalada Mixta Lechuga, tomate, pepino, espárragos y aceitunas / <i>Fresh salad with lettuce, tomato, cucumber, asparagus and olives</i>	\$29.500

Sopas y Cremas / Soups & Creams

NUESTRAS CREMAS SON PREPARADAS A BASE DE LECHE, HARINA, Y MANTEQUILLA

Sopa Calipso / Caribbean soup Mariscos aderezados con licor y caldo de pescado / <i>Seafood seasoned with liquor and fish broth</i>	\$41.000
Sopa de Cebolla / Onion soup Cebollas salteadas en mantequilla gratinada con queso parmesano y pan / <i>Sautéed onions in butter, gratin with Parmesan cheese and bread</i>	\$31.000
Sopa de Pescado al Cuarto de Hora / Fish soup Trocitos de pescado en caldo especial de la casa / <i>Pieces of fish in our special house broth</i>	\$48.000
Sopa de Verduras / Vegetable soup Verduras y papas / <i>Vegetables and potatoes</i>	\$31.000
Crema de Camarones / Shrimp cream Camarones finamente picados en salsa bechamel / <i>Finely chopped shrimp in bechamel sauce</i>	\$39.000
Crema de Champiñones / Mushrooms cream	\$38.000
Crema de Pollo / Chicken cream Pedacitos de pechuga de pollo en salsa bechamel / <i>Pieces of chicken breast in bechamel sauce</i>	\$30.000

Arroces / Rice Dishes

LOS ARROCES SON PREPARADOS AL MOMENTO DEL PEDIDO, SE SERVIRÁN EN LA PAELLERA DONDE FUERON ELABORADOS. SU TIEMPO DE COCCIÓN ES APROXIMADAMENTE 50 MINUTOS

Arroz a la Huertana (Receta original del Chef Julián) / Huertana Rice Pollo, cerdo, chorizo, cebolla, arveja, habichuelas y zanahoria / <i>Rice with chicken pork, chorizo, onion, peas, beans and carrots</i>	\$88.000
Arroz a la Marinera / Seafood Rice Verduras, almejas, camarones, pescado, calamar, langostino y mejillones / <i>Rice with vegetables, clams, shrimp, fish, squid, prawns and mussels</i>	\$97.000
Arroz con Camarones / Rice with Shrimp	\$78.000
Arroz con Verduras / Rice with vegetables	\$70.000
Arroz con Pollo de la casa / Spanish style chicken Rice Contramuslos de pollo, pimiento, cebolla, ajo, zanahoria, habichuela y arveja / <i>Chicken thighs, pepper, onion, garlic, carrot, green beans and peas</i>	\$78.000
Fidearroz Mixtura de mariscos y fideos / <i>Rice with seafood and noodle mix</i>	\$97.000
Paella Mixta 50 Años by Julián González / Traditional spanish Rice Combinación de mariscos, pollo, cerdo, chorizo y verduras / <i>Combination of seafood, chicken, pork, sausage and vegetables</i>	\$99.000

Advertencia Propina: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por Usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea incluido en la factura, o indíquele el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan diariamente así: 50% para los trabajadores del área de cocina y 50% para los meseros. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 651 32 40 o a la línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5 92 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01800910165, para que radique su queja.

Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en la Circular Externa 002 de enero 20 de 2012 de la Superintendencia de Industria y Comercio.

PROPINA VOLUNTARIA SUGERIDA 10%
Circular externa 002 de Ene 20 de 2012 de la Superintendencia
de Industria y Comercio

IMPUESTO AL CONSUMO INCLUIDO 8%
Ley 1067 Enero 26 2012

Carnes / Meats

Chateaubriand Maitre D'Hotel Lomo fino de res, bañado en salsa demiglace con champiñones / <i>Thin beef tenderloin, bathed in demi-glace sauce with mushrooms</i>	\$78.000
Filet Mignon con Vegetales Salteados <i>Grilled Beef tenderloin bathed in demiglace sauce with mushrooms</i>	\$78.000
Lomito de Res a la Plancha <i>Grilled beef loin</i>	\$78.000
Salomillo de Res a la Broz/ <i>Beef tenderloin fried</i> Medallón de lomo de res frito en aceite de oliva, bañado en salsa demiglace	\$78.000
Chuletillas de Cordero a la Plancha / <i>Grilled lamb chops</i> Adobados con ajo, perejil y aceite de oliva / <i>Marinated with garlic, parsley and olive oil</i>	\$97.000
Cochinillo Chef Julián / <i>Roast suckling pig</i> Preparado al horno / <i>Prepared in the oven</i>	\$90.000
Cordero Asado a la Segoviana Asado al horno, aderezado con vino tinto, cebolla, finas hierbas / <i>Oven roasted lamb, seasoned with red wine, onion, and fine herbs</i>	\$80.000

Aves / Poultry

Pollo a la Plancha / <i>Grilled Chicken</i>	\$57.000
Pollo al Ajillo con Patatas / <i>Chicken in garlic sauce and potatoes</i> En aceite de oliva, perejil, ajo, vinagre / <i>In olive oil, parsley, garlic, vinegar</i>	\$60.000
Pollo al Vino con Champiñones / <i>Chicken in wine with mushrooms</i> Asado a la plancha, bañado en salsa con champiñones / <i>Grilled, bathed in mushroom sauce</i>	\$60.000

Postres / Desserts

RECETAS DE DOÑA REGINA

Flan de Caramelo / <i>Caramel custard</i>	\$32.000
Pie de Coco / <i>Coconut pie</i>	\$40.000
Pie a la Moda / <i>Coconut pie and ice cream</i>	\$50.000
Crema Catalana / <i>Catalán cream</i>	\$28.000
Copa de Helado / <i>Ice cream cup</i>	\$18.000
Tarta de Santiago / <i>Spanish style almond tart</i>	\$50.000

AVISO DE ALERGIAS ALIMENTARIAS

FOOD ALLERGY NOTICE

Si tiene alguna alergia alimentaria, por favor, notifíquelo a su mesero / *If you have any food allergies, please notify your server.*

Mariscos / Shellfish

Langostinos Mariposa Rebozados y fritos en aceite de oliva / <i>Breaded prawns fried in olive oil</i>	\$95.000
Langostinos a la Plancha Asados con aceite de oliva / <i>Grilled prawns roasted</i>	\$95.000
Langostinos al Ajillo / <i>Prawns with garlic sauce</i> Salsa de perejil, ajo, aceite de oliva	\$95.000
Langostinos al Gratin / <i>Gratinated prawns</i> Salteados en mantequilla, salsa bechamel, gratinados con queso parmesano / <i>Sautéed in butter, bechamel sauce, gratinated with Parmesan cheese</i>	\$95.000
Cazuela de Mariscos / <i>Seafood casserole</i> Langostinos, langosta, camarón, calamares, pescado, pulpo, almejas, cebolla puerro y ajo / <i>Prawns, lobster, shrimp, squid, fish, octopus, clams, onion, leek and garlic</i>	\$87.000
Langosta a la Thermidor Salsa bechamel, gratinada con queso parmesano / <i>Lobster in bechamel sauce, gratinated with parmesan cheese</i>	\$220.000
Langosta Tres Sabores/ <i>Three flavor lobster</i> Combinación de estilos grillé, americana y thermidor / <i>Combination of grillé, American and Thermidor styles</i>	\$220.000
Parrillada de Mariscos / <i>Sea food grill</i> Combinación de cola de langosta, filete de pescado, ostras a la diablo o Rockefeller, pulpo, calamar milanesa, camarones al ajillo y langostinos / <i>Combination of lobster tail, fish fillet, deviled or Rockefeller oysters, octopus, squid Milanese, garlic shrimp and prawns</i>	\$300.000

Pescados / Fish

Filete de Róbalo a la Diabla / <i>Sea bass in spicy sauce</i> Salsa picante a base de pimentón y cebolla, gratinada con queso parmesano / <i>Spicy sauce based on paprika, onion and gratinated with Parmesan cheese</i>	\$78.000
Filete de Róbalo Koskera Fumet de pescado, camarones, espárragos y almejas / <i>Sea bass in fish stock with shrimp, asparagus and clam fumet</i>	\$82.000
Filete de Róbalo al Vino con Langostinos / <i>Sea Bass with Wine and Prawns</i>	\$98.000
Filete de Róbalo a la Marinera/ <i>Sea bass in seafood sauce</i> A la plancha bañado en salsa de mariscos	\$82.000
Filete de Róbalo a la Bonne Femme/ <i>Sea bass in bechamel sauce au gratin</i> Salsa bechamel, ostras o camarones, gratinado con queso parmesano y papas al vapor / <i>Béchamel sauce, oysters or shrimp, gratinated with Parmesan cheese and steamed potatoes</i>	\$80.000
Salmón a las Finas Hierbas / <i>Salmon in fine herb sauce</i> Filete de salmon con laurel, tomillo, ajo y perejil	\$75.000
Salmón al Ajillo / <i>Salmon in garlic sauce</i> Filete de salmon preparado en salsa de ajo de la casa	\$75.000

Todos nuestros platos fuertes estan acompañados de patatas fritas y ensalada

All our main dishes are accompanied by fries and salad.

Vinos Españoles

Marqués del Riscal Reserva	\$480.000
Copa de Jerez Tío Pepe	\$50.000
Botella de Jerez Tío Pepe	\$380.000
Protos Ribera Duero blanco	\$260.000
Marqués del Riscal blanco	\$270.000
Protos Ribera Duero Roble	\$300.000
Marqués de Cáceres Crianza	\$280.000
Arienzo del Marqués del Riscal Crianza	\$260.000
Jarra de Sangría de la casa	\$160.000
1/2 jarra de Sangría	\$90.000
Tinto de verano	\$45.000
Vaso de Sangría	\$40.000

Vinos argentinos y chilenos

Los Vascos cabernet	\$250.000
Castillo de Molina reserva	\$250.000
Cousiño Macul merlot	\$250.000
Frontera malbec - carménère	\$250.000
Trapiche Reserva	\$250.000
Finca La Escondida	\$250.000
Las Moras malbec	\$230.000
Las Moras chardonnay	\$200.000
Copa vino chileno	\$60.000

Cocktails

Chef Julián	\$50.000
Bloody Mary	\$50.000
Margarita	\$50.000
Alexander	\$55.000
Piña Colada	\$45.000
Screwdriver	\$50.000
Manhattan	\$60.000
Tom Collins	\$50.000
Ron Punch	\$40.000
Dry Martini	\$50.000

Pousse-Café

Amaretto Disarono	\$45.000
Cointreau	\$45.000
Crema de café	\$35.000
Cognac Remy Martin	\$85.000
Bailey's	\$35.000
Frangelico	\$50.000
Sambuca	\$45.000
Licor 43	\$50.000

Aperitivos y Licores

	Valor Trago	Valor Botella
Dubonnet	\$40.000	
Vermut	\$40.000	
Campari	\$40.000	
Whisky Old Parr (1 lt.)	\$48.000	\$490.000
Whisky Old Parr (500 ml.)	\$48.000	\$360.000
Whisky Old Parr (750 ml.)	\$48.000	\$450.000
Whisky Chivas Regal (1 lt.)	\$48.000	\$480.000
Whisky Chivas Regal (375 ml.)	\$48.000	\$220.000
Whisky Chivas Regal (750 ml.)	\$48.000	\$340.000
Whisky Buchanans (750 ml.)	\$48.000	\$490.000
Whisky Buchanans (375 ml.)	\$48.000	\$300.000
Whisky Buchanans 18 (750 ml.)	\$80.000	\$840.000
Whisky Black Label (700 ml.)	\$48.000	\$420.000
Whisky Black Label (375 ml.)	\$48.000	\$260.000
Ginebra Gordon's	\$48.000	\$220.000
Ginebra Tanquerai	\$48.000	\$350.000
Vodka Absolut	\$48.000	\$260.000
Tequila José Cuervo	\$48.000	\$260.000
Ron Havana	\$45.000	
Ron Nacional	\$35.000	

Bebidas / Drinks

Agua Personal	\$13.000
Agua con Gas Personal	\$13.000
Agua Botella Grande	\$17.000
Tónica - Ginger Ale	\$13.000
Gaseosas	\$13.000
Soda Bretaña	\$14.000
Soda michelada	\$16.000
Zumo de limón	\$5.000
Cerveza Águila	\$19.000
Cerveza Águila michelada	\$21.000
Cerveza Club Colombia	\$21.000
Cerveza Club Colombia michelada	\$26.000
Cerveza Stella Artois, Heineken, Corona	\$23.000
Cerveza Stella Artois, Heineken, Corona michelada	\$26.000
Jugos Tropicales	\$19.000
Jugos naturales en leche	\$21.000
Limonada casera	\$20.000
Limonada Cerezada	\$24.000
Limonada hierbabuena	\$24.000