
Lo de Julio
MAR
Y TIERRA

Lo de Julio

MAR
Y TIERRA

# CEVICHES DEL MAR A TI

**LIMEÑO** — $16.900

Cubitos de pescado macerados en limón de pica, especies, cilantro y cebolla morada.

**MIXTO** — $19.900

Cubos de pescado, camarón, ostion y pulpo macerados en limón pica, especies, cilantro y cebolla morada.

**CAMARÓN PALTA** — $18.900

Camarones macerados en limón pica, cilantro, cebolla morada y trozos de palta.

# LOCOS POR TI

**CARPACCIO** — $21.900

Laminas de loco sobre hojas verdes, cubiertas con mayo de alcaparras y queso grana padano.

**LOCOS MAYO** — $21.900

Locos con ensalada de papas mayo y mix de hojas verdes.

**LOCOS APANADOS** — $23.900

Locos rebozados en panko con un toque de salsa unagi.

# PARMESANA DE QUESOS ÚNICA

**ALMEJAS** — $11.900

Almejas cubiertas de una mezcla de quesos única de Lo de Julio.

**MACHAS** — $13.900

Machas cubiertas de una mezcla de quesos única de Lo de Julio.

**OSTIONES** — $15.900

Ostiones cubiertos de una mezcla de quesos única de Lo de Julio.

# EN TU SALSA VERDE

**ALMEJAS EN SU CONCHA** — $12.900

Un clásico del mar donde las almejas se sirven en su propia concha, bañadas en una salsa aromática

**ERIZO AL MATICO** — $18.900

Una joya cruda de la cocina Chilena que celebra la frescura del Pacífico.
*Puedes pedir aliñarlo tu mismo.

**OSTIONES EN SU CONCHA** — $13.900

Un plato tradicional del litoral Chileno donde los ostiones se sirven dentro de su propia concha, gratinados al horno

# TIMBALES PARA GOZAR

**JAIBA** — $19.900

Jaiba de Pelluhue desmenusada con mayonesa y trozos de palta.

**TARTAR DE ATÚN | SALMÓN** — $19.900

Timbal con palta aderezado con mostaza antigua, sillao, limón y aceite de sésamo.

**CAUSA ACEVICHADA** — $19.900

Puré de papa amarilla rellena con camarón palta y mayonesa bañada en nuestro clásico ceviche.

# PULPOS TENTADORES

**PULPO AL OLIVO** — $19.900

Trocitos de pulpo sobre mix de hojas verdes aderezado con nuestra salsa de aceitunas moradas y palta fresca .

**CARPACCIO ROSA** — $21.900

Laminas de pulpo sobre hojas verdes, cubiertas con mayo de alcaparras y queso grana padano.

**A LA PARRILLA** — $20.900

Tentáculos de pulpo adobado en sillao y aceite de sésamo acompañado con papas a la provenzal.

# MARÍSCOS DEL MAULE Y MÁS

**PASTEL "LOS JAIVA"** — $18.900

Un clásico de la cocina Chilena con jaibas de Pelluhue en greda de Unihue.

**PILPIL DE MARISCOS** — $19.900

Mix de mariscos finos en sartén de hierro con ajo, aceite de oliva y merkén ahumado de la precordillera de Linares.

**FETUCCINI FRUTOS DEL MAR** — $17.900

Mix de mariscos finos en una delicada salsa de ají amarillo y estragón.

**FRITADA DE JAIBA Y SALMON AHUMADO** — $22.900

Chupe de jaiba con salmón ahumado y bechamel de locos rebozado en panco con topping de salsa unagi.

**LASAÑA DE ABUELA ALICIA** — $17.900

Lasaña rellena de mariscos finos, queso grana padano en fuente de greda de Unihue.

# PESCADOS ESPECIALMENTE PARA TI

**ATÚN EN COSTRA DE SÉSAMO** — $19.900

Filete de atún en su punto sellado en una costra de mix de sésamo acompañado con fetuccini al pesto genovés.

**CONGRIO FRITO** — $18.900

Con puré de papas naturales y ensalada Chilena.

**PESCADO A LO MACHO** — $19.900

Pescado del día a la mantequilla con salsa de mariscos finos con toques de ají amarillo acompañado de arroz blanco.

**SALMÓN A MANTEQUILLA** — $18.900

Filete de salmón a la mantequilla acompañado con puré de papas naturales.

# AL CALOR DE LA PARRILLA

**SALMÓN** — $22.900

Salmón a la parrilla acompañado con puré o papas fritas naturales.

**LOMO VETADO 350GR** — $21.900

Lomo vetado a la parrilla acompañado de papas fritas o ensalada mixta.

**LOMO VETADO 500GR | LUIS CANTO** — $23.900

Lomo vetado a la parrilla acompañado de papas fritas o ensalada mixta.

**ARRACHERA AMERICANA CON ÑOQUIS AL PESTO GENOVES** — $22.900

Un plato de fusión que combina la contundencia de la carne de res a la parrilla con la suavidad casera de los ñoquis de papa.

# CALDOS DE LA ABUELA

| | |
|---|---|
| CALDILLO DE CONGRIO | $17.900 |
| PARIHUELA DE JULIO | $17.900 |
| MARSCAL CALIENTE | $19.900 |

# SALTEADOS

| | |
|---|---|
| CLÁSICO LOMO SALTADO CON PAPAS FRITAS Y ARROZ | $17.900 |
| POLLO SALTADO CON PAPAS FRITAS Y ARROZ | $17.900 |
| LOMO SALTADO CON RISOTTO AL AJÍ AMARILLO | $17.900 |
| FETUCCINI DE LOMO SALTADO | $17.900 |
| FETUCCINI SALTADO DE VERDURAS | $17.900 |

# GUARNICIÓN EXTRA

| | |
|---|---|
| ENSALADA MIX PEQUEÑA | $4.900 |
| ENSALADA MIX GRANDE | $9.900 |
| PAPAS FRITAS NATURALES | $5.900 |

# MENÚ DE NIÑO SUJETO A DISPONIBILIDAD

| | |
|---|---|
| POLLO A LA PARRILLA O PLANCHA | $7.900 |
| BISTEC A LA PARRILLA O PLANCHA | $7.900 |
| PESCADO A LA PLANCHA | $7.900 |

*ACOMPAÑAMIENTO A ELECCIÓN (ARROZ - PAPAS FRITAS NATURALES - ENSALADA)*


Lo de Julio
MAR
Y TIERRA

# BEBIDAS SIN ALCOHOL

| | |
|---|---|
| **BEBIDA EN LATA 350** ML | $2.400 |
| **AGUA MINERAL PORVENIR** | $2.200 |
| **AGUA MINERAL VOSS** | $3.900 |
| **AGUA MINERAL VITAL** | $2.200 |
| **JUGOS SABORES** FRUTILLA, FRAMBUESA, FRUTOS ROJOS, PIÑA Y MANGO. | $3.900 |
| **LIMONADA** TRADICIONAL | $3.900 |
| **LIMONADA** MENTA | $4.900 |
| **LIMONADA** MENTA GENGIBRE | $4.900 |
| **LIMONADA** DE COCO | $4.900 |
| **MOJITOS** SIN ALCOHOL | $4.900 |
| **CERVEZA CORONA** SIN ALCOHOL | $3.900 |

# BEBIDAS CALIENTES

| | |
|---|---|
| **TÉ** | $1.900 |
| **INFUSIÓN NATURAL** | $1.900 |
| **ESPRESSO SIMPLE** | $2.200 |
| **ESPRESSO DOBLE** | $3.900 |
| **AMERICANO** | $2.900 |
| **CORTADO** | $3.900 |
| **CAPUCCINO** | $3.900 |
| **LATTE** | $3.900 |
| **LATTE VAINILLA** | $3.900 |
| **CHOCOLATE** | $3.900 |

# CERVEZA

| | |
|---|---|
| **AUSTRAL CALAFATE / LAGER** *330 CC* | $3.900 |
| **KUNSTMANN TOROBAYO** *330 CC* | $3.900 |
| **CORONA** *330 CC* | $3.900 |
| **SHOOP KULME** *500 CC* | $4.900 |
| **SHOOP KULME** *750 CC* | $6.490 |
| **CALAFATE / LAGER** *500 CC* | $4.900 |
| **CALAFATE / LAGER** *700 CC* | $5.900 |
| **SHOOP HEINEKEN** *500 CC* | $4.900 |
| **GRAN TOROBAYO** | $5.900 |
| **BASE** *MICHELADA \|CHELADA* | $1.200 |
| ***SALSA TABASCO** *\| SALSA INGLESA* | |

# RON

| | |
|---|---|
| **HAVANA CLUB** (RESERVA) 40° | $6.900 |
| **HAVANA CLUB** (RESERVA) 45° | $16.900 |
| **BACARDI CARTA BLANCA** (RESERVA) 40° | $5.900 |
| **BACARDI AÑEJO** (RESERVA) 40° | $5.900 |
| **SANTA TERESA AÑEJO** (RESERVA) 40° | $7.500 |

# VODKA

| | |
|---|---|
| **ABSOLUT** (TRANSPARENTE) 40° | $6.900 |
| **ABSOLUT** (PEARS) 38° | $6.900 |
| **ABSOLUT** (RASPBERRI) 38° | $6.900 |
| **ABSOLUT** (CITRON) 40° | $6.900 |
| **GREY GOOSE** 40° | $8.900 |
| **STOLICHNAYA** 40° | $5.900 |

# BRANDY

| | |
|---|---|
| **TORRES 10** 38° | $8.900 |
| **TORRES 20** 40° | $11.900 |

# COGNAC

| | |
|---|---|
| **HENNESSY** 40° | $11.900 |

# PISCO

| | |
|---|---|
| **VALLE LUNA** TRANSPARENTE 35° | **$6.900** |
| **VALLE LUNA** TRANSPARENTE 40° | **$8.900** |
| **VALLE LUNA** ENVEJECIDO 40° | **$8.900** |
| **MISTRAL** 35° | **$6.900** |
| **MISTRAL NOBEL** 40° | **$8.900** |
| **MISTRAL APPLE** 35° | **$8.900** |
| **MONTE FRAILE** 37,5° | **$8.900** |
| **EL GOBERNADOR** 35° | **$6.900** |
| **WAQAR** 40° | **$11.900** |
| **BOU MOSCATEL** TRANSPARENTE 40° | **$8.900** |
| **BOU PEDRO JIMÉNEZ** TRANSPARENTE 40° | **$8.900** |
| **BOU MOSCATEL** GUARDADO EN ROBLE 40° | **$9.900** |
| **BOU LEGADO** GUARDADO EN ROBLE 46° | **$14.900** |
| **MONTE FRAILE** | **$11.900** |

# WHISKY

| | |
|---|---|
| **JOHNNIE WALKER RED** 40° | **$6.900** |
| **JOHNNIE WALKER BLACK** 40° | **$8.900** |
| **JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK** 40° | **$9.900** |
| **JOHNNIE WALKER GOLD** (RESERVA) 40° | **$16.900** |
| **JOHNNIE WALKER GREEN 15 YEARS** 43° | **$17.900** |
| **JOHNNIE WALKER 18 YEARS** 40° | **$18.900** |
| **GLENFIDDICH 15** 40° | **$19.900** |
| **CHIVAS 12 YEARS** 40° | **$7.900** |
| **JACK DANIEL´S** N°7 40° | **$7.900** |
| **JACK DANIEL´S HONEY** 35° | **$8.500** |
| **JACK DANIEL´S APPLE** 35° | **$8.500** |
| **JACK DANIEL´S GENTLEMAN** 40° | **$11.900** |
| **AKASHI** 40° | **$16.900** |
| **THE MACALLAN 12** 40° | **$23.900** |

# GIN

| | |
|---|---|
| **HENKDRICK´S** 41.4° | **$6.900** |
| **THE LONDON** N°143° | **$6.900** |
| **BULLDOG** 40° | **$6.900** |
| **BEEFEATER** 40° | **$6.900** |
| **BEEFEATER PINK** 37.5° | **$6.900** |
| **PATAGON** 40° | **$6.900** |
| **SANTOS** 40° | **$6.900** |
| **GUN POWDER** 43° | **$6.900** |
| **TANQUERA Y LONDON DRY** 43.1° | **$6.900** |
| **TANQUERA Y BOSSANOVA** 30° | **$6.900** |
| **TANQUERA Y FLOR DE SEVILLA** 41.3° | **$6.900** |

# TEQUILA

| | |
|---|---|
| **DON JULIO** (TRANSPARENTE) 38° | **$8.500** |
| **DON JULIO** (REPOSADO) 38° | **$9.000** |
| **DON JULIO** (TRANSPARENTE) 38° | **$4.900** |
| **DON JULIO** (REPOSADO) 38° | **$5.900** |

# SPRITZ

| | |
|---|---|
| **LIMONCELLO LUXARDO** | **$6.900** |
| **ST-GERMAN** | **$6.900** |
| **CAMPARI** | **$6.900** |
| **RAMAZZOTTI** | **$6.500** |
| **APEROL** | **$6.500** |

# LICORES

| | |
|---|---|
| **FERNET BRANCA** 39° | $4.900 |
| **ARAUCANO** 28° | $6.900 |
| **FRANGELICO** 20° | $6.900 |
| **BAILEYS** 17° | $6.500 |
| **AMARULA** 17° | $6.900 |
| **KAHLUA** 16° | $6.000 |
| **JAGERMEISTER** 35° | $7.500 |
| **JAGERMEISTER MANIFEST** 38° | $9.500 |
| **AMARETO DISARONNO** 28° | $6.900 |
| **SAMBUCA GALLIANO** (LICOR DE ANÍS) | $6.900 |
| **DRAMBUIE** 40° | $6.900 |
| **CASALS VERMUT ROJO** 16° | $6.900 |

# COCKTAILS

| | | |
|---|---|---|
| **PISCO SOUR DE LA CASA** | $4.500 | $6.900 |
| **PISCO SOUR SABOR** | $5.500 | $7.900 |
| **SANGRIA DE LA CASA** | | $6.900 |
| **CHARDONNAY SOUR** | $4.900 | $6.900 |
| **WHISKY SOUR** | | $6.900 |
| **AMARETO DISARONNO SOUR** | | $6.900 |
| **MOJITO CUBANO** | | $6.900 |
| **MOJITO SABOR** | | $6.500 |
| **DAIQUIRI** | | $6.900 |
| **DAIQUIRI SABOR** | | $6.500 |
| **TOM COLLINS** | | $6.900 |
| **JOHN COLLINS** | | $6.900 |
| **MARTINI SECO** | | $6.900 |
| **MARTINI DULCE** | | $7.500 |
| **EXPRESO MARTINI** | | $7.500 |
| **TEQUILA MARGARITA** | | $7.900 |
| **TEQUILA SUNRISE** | | $6.900 |
| **RUSO NEGRO** | | $6.900 |
| **RUSO BLANCO** | | $6.900 |
| **CAIPIRIÑA** | | $6.900 |
| **CAIPIROSKA** | | $6.900 |
| **NEGRONI** | | $7.900 |
| **BOULEVARDIER** | | $6.900 |
| **SBAGLIATO** | | $6.900 |
| **CLAVO OXIDADO** | | $7.900 |
| **MANHATTAN** | | $6.900 |
| **MOSCOW MULE** | | $7.900 |
| **LONDON MULE** | | $7.900 |
| **TROPICAL GIN** | | $7.900 |
| **EL PADRINO** | | $7.900 |
| **DULCE MIEL** | | $6.900 |
| **NOELIA** | | $7.900 |
| **OCEANO** | | $6.900 |


Lo de Julio
MAR
Y TIERRA

# VINOS

## CABERNET SOUVIGNON

| | |
|---|---|
| **AROMO** RESERVA PRIVADA | $12.900 |
| **AROMO** DOGMA PRIME | $26.900 |
| **CASA DONOSO** GRAN RESERVA (BICENTENARIO) | $17.900 |
| **CASAS PATRONALES** GRAN RESERVA | $14.900 |
| **MANSO DE VELASCO** | $94.900 |
| **MONTES ALPHA** | $31.900 |
| **LAS VELETAS** GRAN RESERVA | $24.900 |
| **LUMA** GRAN RESERVA INVINA | $17.900 |
| **SAN PEDRO** 1865 | $32.900 |

## CARMENERE

| | |
|---|---|
| **AROMO** RESERVA PRIVADA | $12.900 |
| **CASA DONOSO** GRAN RESERVA (BICENTENARIO) | $17.900 |
| **CASAS PATRONALES** GRAN RESERVA | $14.900 |
| **SAN PEDRO1865** | $32.900 |
| **CORDILLERA DE LOS ANDES** | $36.900 |
| **LAPOSTOLLE** | $48.900 |
| **LAS VELETAS** GRAN RESERVA | $24.900 |
| **LUMA GRAN** RESERVA INVINA | $17.900 |
| **CUARTEL 4A** PREMIUM INVINA | $48.900 |

## SOUVIGNON BLANC

| | |
|---|---|
| **AROMO** RESERVA PRIVADA | $12.900 |
| **CASAS PATRONALES** GRAN RESERVA | $16.900 |
| **LAS VELETAS** GRAN RESERVA | $21.900 |
| **SIERRA BATUCO** RESERVA | $12.900 |
| **CHOCALAN** GRAN RESERVA | $21.900 |
| **TRISQUEL ARESTI** TERRAZA MARINA (95 PTS) | $21.900 |
| **ARESTI DULCE DE COSECHA TARDIA** GRAN RESERVA | $11.900 |

## CHARDONNAY

| | |
|---|---|
| **CASAS PATRONALES** GRAN RESERVA | $16.900 |
| **LUMA GRAN** RESERVA INVINA | $17.900 |
| **MONTES** ALPHA | $31.900 |
| **DUETTE** | $26.900 |
| **DOGMAN** PRIME | $26.900 |
| **TRISQUEL ARESTI** | $18.900 |

## ENSAMBLAJE

| | |
|---|---|
| **AROMO DOGMAN** (TEMPRANILLO Y CABERNET SAUVIGNON) | $16.900 |
| **AROMO DOGMAN** (MARSELAN Y CARMENERE) | $16.900 |
| **AROMO DOGMAN** (CABERNET SAUVIGNON Y SYRAH) | $16.900 |
| **PORFIN** (CABERNET SAUVIGNON CABERNET FRANC - CARMENERE) | $29.900 |
| **POTRO DE PIEDRA** (CABERNET SAUVIGNON Y CABERNET FRANC) | $46.900 |
| **LAS VELETAS** (CABERNET SAUVIGNON Y CABERNET FRANC) | $21.900 |
| **LAS VELETAS** (GRENACHE SYRAH - CARIGNAN) | $21.900 |
| **LAS VELETAS** (PETIT VERDOT - CABERNET FRANC) | $21.900 |
| **CASA PATRONALES** (MIXTURA) | $20.900 |
| **INFIERNILLO** (CARMENERE - SYRAH) CASA MESA BOZZOLO | $29.900 |
| **OJOS VERDES** (CABERNET FRANC - SYRAH) ICONO | $48.900 |
| **FAMILY COLLECTION ARESTI** (C. SAUVIGNON - MERLOT) ICONO | $34.900 |
| **TRISQUEL ARESTI** (C. SAUVIGNON - SYRAH) | $18.900 |

## PAÍS

| | |
|---|---|
| **LAS VELETAS** GRAN RESERVA | **$17.900** |

## VIOGNIER

| | |
|---|---|
| **LAS VELETAS** GRAN RESERVA | **$24.900** |

## PINOT GRIGIO

| | |
|---|---|
| **SIERRA BATUCO** RESERVA | **$17.900** |

## PINOT NOIR

| | |
|---|---|
| **AROMO DOGMA** GRAN RESERVA | **$16.900** |

## MOSCATEL

| | |
|---|---|
| **ROSA DE CURTIDURÍA** INVINA | **$18.900** |

## SAUVIGNON BLANCO SIN ALCOHOL

| | |
|---|---|
| **SERENA 0°** MIGUEL TORRES | **$16.900** |

## ESPUMANTE

| | |
|---|---|
| **VIÑA MAR** BRUT 187CC | **$16.900** |
| **BRUT ROSE ARESTI** 187CC | **$16.900** |
| **VIÑA MAR** BRUT 375CC | **$16.900** |
| **VIÑA MAR** BRUT 750CC | **$16.900** |
| **TERRA NOBLE CHARDONNAY/BRUT** 750CC | **$16.900** |
| **RICADONNA ASTI** 750CC | **$16.900** |
| **IN BRUT** (INVINA) 750CC | **$16.900** |





Lo de Julio
MAR Y TIERRA

**CAMINO LA VIÑA**
#4357, TALCA
**ALTO LAS RASTRAS.**

**RESERVAS:**
+56**988813964**
+56**949135074**