

ALMOÇO/LUNCH

SUGESTÃO DO CHEF/CHEF'S SUGGESTION

Criações especiais selecionadas com os melhores ingredientes do dia, preparados especialmente para uma experiência internacional.
Special creations selected with the best ingredients of the day, prepared especially for an international experience.

Salada do Dia R\$95
Salad of the day

Entrada Sugestão do Chef R\$95
Chef's suggestion starter

Sugestão do Chef R\$180
Chef's suggestion

SALADAS/SALADS

Salada Zendaya R\$150

Mix de folhas, cebola roxa, tomate cereja, lula, camarão, frutas da estação e molho de maracujá
Mixed greens, red onion, cherry tomatoes, squid, shrimp, seasonal fruit, and passion fruit dressing

Salada caprese R\$80

Tomates, muçarela de búfala, pesto e manjeriço
Tomatoes, buffalo mozzarella, pesto, and fresh basil.

Salada grega R\$120/adicional-Kafta R\$28 (unidade)

Tomate cereja, pepino, azeitonas cebola roxa, pesto e queijo feta
Cherry tomatoes, cucumber, olives, red onion, feta cheese, and pesto

Salada caesar frango R\$120/com camarão R\$150

Alface, crutons, tomate cereja, nozes, cebola roxa, queijo parmesão e molho caesar
lettuce, croutons, cherry tomatoes, walnuts, red onion, Parmesan cheese, and Caesar dressing (Chicken or Shrimp)

Salada Niçoise R\$130

Mix de folhas, batata calabresa, pimentões assados, tapenade, ovo mollet, atum selado, tomate cereja e molho balsâmico
Mixed greens, Calabrian potatoes, roasted bell peppers, tapenade, soft-boiled egg, seared tuna, cherry tomatoes, and balsamic dressing

ENTRADAS / STARTERS

Inspiradas nos clássicos, com um toque especial dos Chefs, que remonta a suas histórias e experiências, proporcionando frescor, sabor e sustentabilidade.

Inspired by the classics, with a special touch from the Chefs, which goes back to their stories and experiences, providing freshness, flavor and sustainability.

Ceviche Nikkei R\$110

Salmão, atum, camarão, chips de batata doce e pimenta amarela
Salmon, tuna and shrimp, served with sweet potato chips and yellow chili

Crudo de Atum R\$120

Atum cru marinado no shoyu, stracciatella, folhas de manjeriço crocante, tangerina e kiwi
Raw tuna marinated in soy sauce, stracciatella, crispy basil leaves, tangerine, and kiwi

Burrata Pomodoro R\$110

Com textura de tomate, parma, pêssego grelhado e purê de damasco.
Burrata pomodoro with the texture of tomato, parma, grilled peach and apricot puree..

Trilogia de Ostras The Jul's R\$80

The Jul's Oyster Trilogy

Beringela no Miso R\$66

com cebolinha e gergelim.
Eggplant in miso with chives and sesame seeds.

Duo de Rés R\$90

Carpaccio de filé mignon, steak Tartar tradicional
Beef tenderloin carpaccio, traditional steak tartare

Guacamole R\$115

com vinagrete e telhas de milho.
Guacamole with vinaigrette and corn chips

Batata frita R\$40

French fries

Batata frita trufada R\$80

Truffle french fries

Bolinho de costela e alho negro R\$85

Bolinho cremoso de costela braseada, cozida a 16 horas com alioli negro
Creamy braised short rib croquette, slow-cooked for 16 hours with black aioli

VEGETARIANO / VEGETARIAN

Para quem pensa na sustentabilidade e uma vida mais saudável, nossos chefs prepararam pratos especiais, selecionando os melhores ingredientes sem perder o sabor e qualidade.

For those who think about sustainability and a healthier life, our chefs have prepared special dishes, selecting the best ingredients without losing flavor and quality.

Moqueca de Palmito e banana da terra estilo Thai R\$120

Com curry, palmito, banana da terra, pasta de coentro, cebola, tomate e pimentão Acompanha arroz de amêndoas.
With curry, palm hearts, plantains, coriander paste, onion, tomato, and bell pepper. Served with almond rice.

Pappardelle com molho cogumelos R\$140

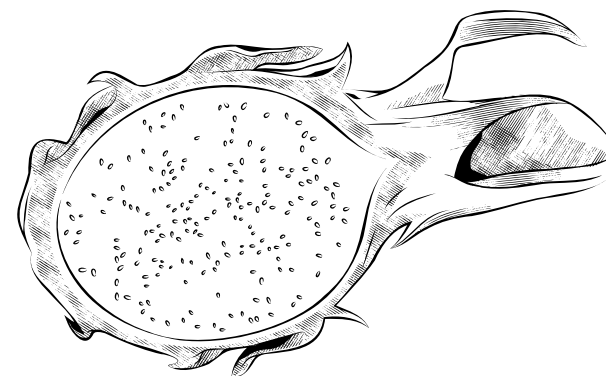
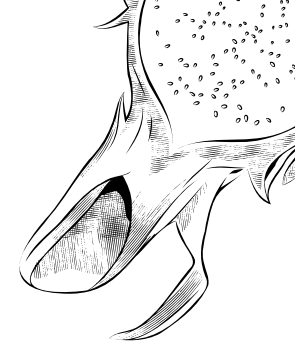
Pappardelle com creme de cogumelos, couve flor trufada, pistache e cebotele
Pappardelle with mushroom cream, truffled cauliflower, pistachios, and chives

Lámen vegetariano R\$140

Caldo de cogumelos e algas com massa de arroz, ovo, cebolinha, cogumelos e tofu defumado
Mushroom and seaweed broth with rice noodles, egg, scallions, mushrooms, and smoked tofu.

Pratos veganos

Consulte nosso atendimento para conhecer as opções veganas disponíveis no dia
Vegan Dishes, please ask your server about today's vegan selections and availability.



PRINCIPAIS/MAIN COURSE

Os chefs combinaram sabores mediterrâneos e locais, que permitem experimentar sabores do mundo com o tempero brasileiro, com uma releitura de clássicos
The chefs combined mediterranean and local flavors, allowing you to experience flavors from around the world with brazilian seasoning, with a reinterpretation of current dishes, with new seasonings and a reinterpretation of classics.

Schnitzel de vitelo, acompanha batatas rústicas com queijo e cebola R\$180

acompanha batatas rústicas com queijo, cebola e bacon
Veal schnitzel served with rustic cheese and onion potatoes

Penne Camarão, ao molho de cogumelo porcini R\$160

Penne com camarões e molho de cogumelos porcini
Penne with shrimps and porcini mushroom sauce

Linguine all'arrabbiata R\$120

Linguine all'Arrabbiata

Fettuccine al nero e frutos do Mar R\$220

Fettuccine fresco com tinta de lula e mix de frutos do mar e molho pomodoro
Fresh squid ink fettuccine with a mixed seafood medley and Pomodoro sauce.

Bolonhesa Clássica (escolha sua massa: penne, espaguete rigattoni, fusilli ou linguini) R\$ 139

Bolognese (choose your pasta: penne, spaghetti, rigattoni, fusilli or linguini)

Risoto 4 queijos R\$130

Four cheese risotto

Risoto de Limão Siciliano R\$130

Sicilian lemon risotto

Lagosta no jospers com vegetais mediterrâneo R\$395

acompanha tomates assados e risoto de limão siciliano
Josper-Grilled Lobster with Mediterranean vegetables, roasted tomatoes, and Sicilian lemon risotto.

Moqueca de frutos do mar estilo thai - para 1 pessoa R\$180/para 2 Pessoas R\$300

Peixe, mexilhões, lula, camarão, curry vermelho, cebola roxa e coentro, acompanha arroz jasmim, farofa e pimenta da casa molho de pimenta.

Fish, mussels, squid, shrimp, red curry, red onion, and cilantro, served with jasmine rice, farofa, and house chili sauce.

Peixe do dia R\$180

com vegetais tostados e creme de abóbora
Fish of the day with roasted vegetables and pumpkin purée

Tornedor de Mignon R\$180

com fettuccine ao molho de cogumelos
Filet Mignon Tournedos with fettuccine and mushroom sauce.

Ancho 481 R\$230

com manteiga de ervas com vegetais tostados, batata calabresa, nirá, brócolis nacional, cebola calabresa, pesto e batata trufada com grana padano
With herb butter, roasted vegetables, baby potatoes, nira, local broccoli, baby onions, pesto, and truffled potatoes with Grana Padano

Padthai R\$170

Camarão e lula com massa de arroz e molho tailandês
Shrimp and squid with rice noodles and Thai sauce.

SOBREMESAS / DESSERTS

Criações do Chef Patisserie alemão Philipp Nagel, utilizando as técnicas européias, para sabores internacionais com ingredientes locais.

Creations by our german Patisserie Chef Philipp Nagel, using European techniques, for international flavors with local ingredients.

Rocher de amêndoas com brownie e sorvete baunilha R\$ 55

Almond Rocher with brownie and vanilla ice cream

Crème brûlée de capim limão com gengibre e sorbet de limão R\$ 52

Lemongras and ginger Crème brûlée with lime sorbet

Opera estilo Zendaya com sorbet de morango R\$ 52

Opera Zendaya style with strawberry sorbet

Bandeja de frutas R\$ 49

Escolha 4 tipos de frutas

Fruit platter choose 4 types of fruit

Açaí, opcional com granola e banana R\$ 49

Açaí, optionally with granola and banana



THE JUL'S

JANTAR/DINNER

Menu degustação/Tasting menu R\$600

Menu de confiança preparado pela nossa equipe, com as melhores opções do dia, combinando frescor, mar, terra e vegetais que entregam a melhor experiência de sabores de Búzios. Nele, convidamos a experimentar um mix de novidades preparadas especialmente pelo Chef.

Trusted menu prepared by our team, with the best options of the day, combining freshness, sea, land and vegetables that deliver the best flavor experience of Búzios. In it, we invite you to try a mix of new dishes prepared especially by the Chef.

1 couvert de pães/bread basket, 3 snacks, 2 entradas/starters, 2 principais/main courses, 2 sobremesas/desserts.

SALADAS / SALADS

O frescor inspirado nos sabores clássicos do mundo, mas com toques especiais e criações de nossos Chefs.

Freshness inspired by classic flavors from around the world, but with special touches and creations from our Chefs.

Salada Zendaya R\$150

Mix de folhas, cebola roxa, tomate cereja, Lula, camarão, frutas de estação e molho de maracujá.

Mixed leaves, with squid, shrimp and seasonal fruits in passion fruit sauce.

Salada Caprese R\$80

Tomates, muçarela de búfala, pesto e manjeriço.

Caprese salad with tomatoes, mozzarella, pesto sauce and basil.

Salada Grega R\$120 /adicional – Kafta R\$28 (unidade)

Tomate cereja, pepino, azeitonas, pesto, queijo feta e azeitonas.

Cherry tomatoes, cucumber, olives, pesto, radish, feta cheese and capers.

Salada Caesar R\$120 /com camarão R\$150

Alface, Croutons, tomate cereja, nozes, cebola, molho caesar e queijo parmesão (frango ou camarão).

lettuce, croutons, cherry tomatoes, walnuts, onion, Caesar dressing, and Parmesan cheese (Chicken or Shrimp)

Salada Niçoise R\$130

Mix de folhas, batata calabresa, pimentões assados, tapenade, ovo mollet, atum selado, tomate cereja e molho balsâmico

Mix of greens, baby potatoes, roasted peppers, tapenade, soft-boiled egg, seared tuna, cherry tomatoes, and balsamic sauce

ENTRADAS / STARTERS

Inspiradas nos clássicos, porém com um toque especial dos Chefs, que remontam a suas histórias e experiências, proporcionando frescor, sabor e sustentabilidade.

Inspired by the classics, but with a special touch from the chefs, reflecting their stories and experiences while bringing freshness, flavor, and sustainability.

Couvert de Pães R\$30

de fermentação natural surpresa do chefe e manteiga

Artisan Bread, Selection of naturally leavened breads chef's surprise, and butter

Tataki de salmão R\$120

Salmão selado em crosta de gergelim, tartar de manga, ovas de masago, manteiga de katsobushi e missô cítrico

Seared salmon in a sesame crust with mango tartare, masago roe, citrus miso and katsubushi butter

Ceviche Nikkei R\$110

Salmão, atum, camarão, chips de batata doce e pimenta amarela

Salmon, tuna and shrimp, served with sweet potato chips and yellow chili

Ovo mollet R\$90

Alho poró, cogumelos silvestres, e espuma de parmesão

Leek, wild mushrooms, and parmesan foam

Crudo de Atum R\$110

Atum cru, marinado no shoyu, stracciatella, folhas de manjeriço crocante, tangerina e kiwi

Raw tuna marinated in soy sauce, stracciatella, crispy basil leaves, tangerine, and kiwi

Provoleta R\$140

Pêra e pêssego em calda, vinagrete e presunto parma

With pear, peaches in syrup, vinaigrette, and Parma ham

Bolinho de costela e alho negro R\$85 (4unidades)

Bolinho cremoso de costela braseada, cozida a 16 horas com alíoli negro

Creamy braised short rib croquette, slow-cooked for 16 hours with black aioli

CAVIAR

Serviço de caviar com seus acompanhamentos, tartar de peixes, mini ceviche, creme azedo, clara de ovo picada, gema de ovo picada e blinis.

Served with traditional accompaniments, fish tartare, mini ceviche, sour cream, chopped egg, and blinis

Caviar Siberiano Baerii 30g R\$1.200

Caviar Beluga Siberiano 30g R\$1.600

Beringela no Miso R\$66

com cebolinha e gergelim.

Crispy Eggplant in miso sauce with chives and sesame seeds

Duo de Res R\$90

Carpaccio de filé mignon, Steak Tartar tradicional

Beef tenderloin carpaccio, traditional steak tartare

Lula grelhada no jospier R\$120

Lulas frescas, alho frito, aioli de alho negro, creme de alho confit e vinagrete

Fresh squid, fried garlic, black garlic aioli, confit garlic cream, and vinaigrette

Batata frita R\$40

French fries

Batata frita trufada R\$80

Truffle French Fries

Burrata morna R\$120

com textura de tomate, presunto parma, ervilha torta e cogumelos

Burrata with tomato textures, Parma ham, snow peas, and mushrooms

carpaccio de palmito R\$110

com textura de tomate e salmão defumado

heart of palm carpaccio with tomato textures and smoked salmon

MASSAS E RISOTOS / PASTA AND RISOTTOS

Massas frescas e artesanais feitas por nossa equipe para garantir sabores únicos e preparações especiais que combinam com qualquer momento especial.

Fresh, artisanal pasta made by our team to ensure unique flavors and special preparations that match any special moment.

Espaguete com camarões, cogumelos e tartar de atum R\$220

Espaguete fresco com camarão, cogumelos e funduta trufada e tartar de atum

Fresh spaghetti with shrimp, mushrooms, truffle fonduta, and tuna tartare.

Penne Rigate all'arrabbiata R\$165

Penne Rigate all'arrabbiata

Fettuccine al nero e frutos do Mar R\$220

Fettuccine fresco com tinta de lula e mix de frutos do mar e molho pomodoro

Fresh squid ink fettuccine with a mixed seafood medley and Pomodoro sauce.

Bolonhesa Clássica R\$ 150 (escolha sua massa:

penne, espaguete, rigattoni, fusilli ou linguini)

Bolognese (choose your pasta: penne, spaghetti, rigattoni, fusilli or linguini)

Lasanha de costela R\$220

Lasanha artesanal com ragu de costela braseada, textura de tomate e molho pomodoro.

.Artisanal lasagna with braised short rib ragu, tomato textures, and Pomodoro sauce.

Risoto de baião de dois R\$150

Risoto de feijão branco com carne seca, bacon e grana padano

White bean risotto with shredded dried beef, bacon, and Grana Padano cheese.

Risoto de cogumelos trufados R\$170

Risoto cogumelos silvestres com molho tartufo e grana padano

Wild mushroom risotto with truffle sauce and Grana Padano cheese.

Risoto de camarão e provolone R\$180

Risoto atomatado com manteiga de coral, provolone e camarão

Shrimp and Provolone Risotto

Risoto de Limão Siciliano R\$130

Sicilian Lemon Risotto.

Risoto 4 Queijos R\$130

Risotto with 4 cheeses.

Pizza fermentação Natural Marguerita R\$100

Naturally fermented Margherita pizza

Pizza fermentação Natural Calabresa com Cebola R\$110

Naturally fermented Calabrese sausage pizza with onion.

VEGETARIANO / VEGETARIAN

Para quem pensa na sustentabilidade e uma vida mais saudável, nossos chefs prepararam pratos especiais, selecionando os melhores ingredientes sem perder o sabor e qualidade.

For those who think about sustainability and a healthier life, our chefs have prepared special dishes, selecting the best ingredients without losing flavor and quality.

Moqueca de palmito e banana da terra estilo Thai R\$120

Com curry, palmito, banana da terra, pasta de coentro, cebola, tomate e pimentão Acompanha arroz de amêndoas e farofa crocante.

With curry, palm hearts, plantains, coriander paste, onion, tomato, and bell pepper. Served with almond rice.

Pappardelle com molho cogumelos R\$140

Pappardelle com creme de cogumelos, couve flor trufada, pistache e cebotele

Pappardelle with mushroom cream, truffled cauliflower, pistachios, and chives

Lâmen vegetariano R\$140

Caldo de cogumelos e algas, com massa de arroz, ovo, cebolinha, cogumelos e tofu defumado

Mushroom and seaweed broth with rice noodles, egg, scallions, mushrooms, and smoked tofu.

Pratos veganos

Consulte nosso atendimento para conhecer as opções veganas disponíveis no dia

Vegan Dishes, please ask your server about today's vegan selections and availability.

DA TERRA / LAND

Arroz frito de pato confit e alioli de alho negro R\$280
Magret de pato com ovos de codorna, folhas de agrião, brócolis tostados, alioli de alho negro e cebola tostadas
Duck magret with quail eggs, watercress, roasted broccoli, black garlic aioli, and roasted onions.

File Mignon em camisa R\$195
File mignon envolto em presunto de parma, com gnocchi de queijo cabra, molho de tomilho, cogumelos, aspargos e tomate rama
With goat cheese gnocchi, thyme sauce, mushrooms, asparagus, and vine tomatoes

Schnitzel de vitelo R\$180
acompanha batatas rústicas com queijo, cebola e bacon
Veal schnitzel served with rustic potatoes with cheese, onion, and bacon

Ancho 481 R\$230
com manteiga de ervas com vegetais tostados, batata calabresa, nirá, brócolis nacional, cebola calabresa, pesto e batata trufada com grana padano
With herb butter, roasted vegetables, baby potatoes, nira, local broccoli, baby onions, pesto, and truffled potatoes with Grana Padano

Carré de cordeiro R\$280
Molho poivre, pack choice, mil folhas de batata e tomate do vale formoso
Rack of Lamb with pepper sauce, pack choice, potato mille-feuille, and vale formoso tomato

Costela de porco com molho barbecue R\$180
Costela cozida a baixa temperatura com textura de abóbora, cebolas confitadas e barbecue
Slow-Cooked Beef Short Rib with pumpkin purée, confit onions, and barbecue sauce.

Milanesa de file mignon R\$180
Com fettuccine de fonduta de queijo ao estilo the Juls
Milanese breaded filet mignon served with fettuccine in The Juls-style cheese fonduta.

Wok de cubos de file mignon ao estilo Nikkei R\$180
Cubos de file mignon, salteados com cebola roxa, cebolinha, coentro, tomate, toque pimenta dedo de moça, acompanhado de fritas e arroz de amêndoas
Sautéed filet mignon with vegetables, served with French fries and almond rice

Padthai de frango e tofu estilo Juls R\$170
Massa de arroz fresca, com ovo mexidos, cebolinha, repolho, amendoim, coentro e tofu
Fresh rice noodles with scrambled egg, scallions, cabbage, peanuts, cilantro, and tofu

DO MAR / SEA

O sabor do mar, garantindo qualidade , frescor e experiências.
The taste of the sea, with quality, freshness, and unforgettable experiences

Polvo no jasper R\$240
com azeite de ervas, alioli de páprica, riggatoni a la putanesca, cebola calabresa tostada e molho bisque
With herb oil, paprika aioli, rigatoni alla puttanesca, roasted calabrian onions, and bisque sauce

Camarão VG ao molho curry R\$240
Camarões VG ao molho curry com legumes, arroz jasmim, coco e amêndoas
VG shrimp in curry sauce with vegetables, jasmine rice, coconut, and almonds

Peixe do dia na brasa R\$195
creme de abóbora japonesa, bok choy, vinagrete de talos e caldo de galinha
with Japanese pumpkin purée, bok choy, and chicken jus

Bacalhau lagareiro R\$220
Bacalhau confitado, acompanha cebola confitada, brócolis tostado, alho frito, ovo duro e azeitona de azapa
Confit cod with confit onions, roasted broccoli, fried garlic, boiled egg, and Azapa olives

Risoni de açafrão com frutos do mar R\$190
Massa seca em calda de açafrão, polvo grelhado, camarão, lula e mexilhão
Dry pasta in saffron sauce, grilled octopus, shrimp, squid, and mussels

Moqueca de frutos do mar estilo thai - para 1 pessoa R\$180/para 2 Pessoas R\$300
Peixe, mexilhões, lula, camarão, curry, cebola roxa e coentro, acompanha arroz jasmim, farofa e pimenta da casa
Fish, mussels, squid, shrimp, red curry, red onion, and coriander, served with jasmine rice, farofa, and house chili

DA BRASA / GRILLED

A escolha de cortes selecionados, misturando o sabor do carvão ao nosso forno Jasper, acompanhados dos melhores vegetais para uma experiência sensorial.
The choice of selected cuts, mixing the flavor of charcoal with our Jasper oven, accompanied by the best vegetables for a sensory experience.

Escolha a carne-choose your protein

Flat Iron R\$180
Cortes da paleta
Ancho black angus R\$ 180
Ancho steak
costela de porco R\$160
Pork Ribs
Chorizo 481 R\$200
Chorizo Steak 481
Vacio/fraldinha R\$180
Flank Steak (Vacio)

Galeto de grão R\$ 150
Galeto baby, assado com molho cogumelos
Roasted baby chicken with mushroom sauce.
Assado de tira R\$190
Strip roast
Linguiça de Cordeiro R\$110
Lamb Sausage
Entranha R\$200
Skirt Steak

Escolha os acompanhamentos-choose the sides dishes

Textura de cogumelos silvestres na brasa R\$120
Grilled Wild Mushroom Textures

Salada de batata calabresa, compota de bacon, azeitona, aipo, cebola, coentro maionese e mostarda R\$72
With Calabrian potatoes, bacon compote, olives, celery, onion, cilantro, mustard, and mayonnaise

Gnocchi de baroa trufado R\$80
Gnocchi de batata baroa com creme de fonduta trufada e grana padano
Artisanal Baroa Potato Gnocchi with truffle fonduta and Grana Padano cheese.

Vegetais mediterrâneo R\$90
Beringela, avocado, aspargos, abóbriinha, pimentão no jasper
Grilled vegetables eggplant, avocado, asparagus, zucchini, and bell peppers

Palmito grelhado com manteiga de ervas e flor de sal R\$90
Grilled Heart of Palm with herb butter and fleur de sel

Textura de ervilha e petit poá francesa com bacon R\$50
Purê de ervilha,ervilhas salteadas com bacon e alface
Pea Purée with sautéed peas, bacon, and lettuce.

Arroz maluco R\$60
Arroz jasmine com presunto cozido, ervilhas, ovo mexido, ceboulete e batata palha
Jasmine Fried Rice with ham, peas, scrambled egg, chives, and crispy potato sticks.

Aspargos grelhados, vagem grelhadas, brócolis nacional e maionese de limão R\$80
Grilled Green Vegetables Grilled asparagus, green beans, broccoli, and lemon mayonnaise

SOBREMESAS / DESSERTS

Criações do Chef Patisserie alemão Philipp Nagel, utilizando as técnicas europeias, para sabores internacionais com ingredientes locais.
Creations by our german Patisserie Chef Philipp Nagel, using European techniques, for international flavors with local ingredients.

Banana tropical R\$58
Bolo de banana com mousse de chocolate caramelizado, maracujá e crocante de castanha de caju
Banana bread with caramelized chocolate mousse, passion fruit and cashew nut brittle

Bolo em camadas R\$52
Mousse de chocolate ao leite, framboesa, cachaça com noz-pecã e "Baumkuchen"
Milk chocolate mousse with raspberry, cachaça, pecan nuts and "Baumkuchen"

Chocolate cremoso R\$52 (25 minutos/minutes)
Bolo de chocolate cremoso com sorvete de pipoca e coulis de frutas vermelhas
Creamy chocolate cake with popcorn ice cream and red berry coulis

Maçã folhada R\$46 (25 minutos/minutes)
Tarte folhada fina de maçã com sorvete de baunilha
Thin puff pastry apple tart with vanilla ice cream

Sorvetes artesanais da casa, feitos com ingredientes naturais cuidadosamente selecionados.
Our signature ice cream selection handcrafted daily with the finest carefully sourced ingredients.

Sorvetes 1 bola R\$19 2 bolas R\$36
Baunilha, chocolate, coco, pipoca, banana
Vanilla, chocolate, coconut, popcorn, banana

Sorbet 1 bola R\$19 2 bolas R\$36 (lactose-free)
Limão, morango, framboesa, manga-maracujá
Lime, strawberry, raspberry, mango-passion fruit



@THEJULSBUZIOS