

PARA
ABRIR
BOCA

Jamón ibérico de bellota Sánchez Romero Carvajal Cinco Jotas D.O. Jabugo 1/2 RACIÓN (50 g.) 14 RACIÓN (100 g.) 26
SE PUEDE ACOMPAÑAR CON TOSTAS DE PAN DE MASA MADRE, TOMATE Y AOVE (SUPLEMENTO 5€)
Iberian Ham Sánchez Romero Carvajal 5J 1/2 portion whole

Queso puro de oveja curado RACIÓN (200 g.) 14
Sheep cured cheese portion

Torreznos de Soria muy fritos con espuma de patata revolcona 13,70
Torreznos de Soria, fried bacon served with potato foam.

Tosta de anchoa mariposa en pan cristal 3,80
Anchovy served on crystal bread

Aceitunas de la tierra 1,60
Olives

SIN
PEN-
SARLO
MU-
CHO

Salmorejo cordobés, huevo a baja temperatura y jamón de bellota Cinco Jotas 8,50
Salmorejo cordobés, garnished with low temperature egg and 5J Iberian ham.

Ensaladilla de Julio 14,50
CON MAHONESA DE GAMBA ROJA Y CHOCO FRITO
Ensaladilla de Julio (potato salad) with red shrimp mayo and fried squid

Pin Pan Pum bocadillo de atún 16,90
TARTAR DE ATÚN ROJO ENTRE PANES
Red tuna tartare served on bread, as a sandwich.

Langostinos tempura con mahonesa de Kimchee 12,90
Tempura prawns with kimchee mayonnaise

Capuccino de rabo de toro 12,60
ACOMPAÑADO DE CROISSANT DE MANTEQUILLA
Oxtail stew Cappuccino, served with butter croissant.

Nuestras croquetas semilíquidas
JAMÓN IBÉRICO 12,50 MORTADELA 12,50
DE JAMÓN IBÉRICO, CEBOLLETA BRASA Y TRUFA / DE MORTADELA SICILIANA, PARMESANO Y LIMA
Semiliquid Croquettes with Iberian ham, grilled spring onion and truffle / with mortadella Siciliana, parmesan cheese & lime.

Nachos con carrillada 16
DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA Y PICO DE GALLO
Nachos with pork cheeks meat & pico de gallo

Cebolletas tempura 11,50
CON JARABE DE SOJA, CHILI ROJO Y CILANTRO
Tempura Spring onion, with soja syrup, red chilli & coriander

Las dos sendas, 1915. Dúo de hummus 13,80
REMOLACHA, FETA Y PISTACHO, DE BERENJENA ASADA Y LENTEJAS, SERVIDO CON PAN DE PITA A LA PARRILLA
Hummus duo. Beetroot, feta & pistachio / roasted eggplant, and lentils, served with pita bread.

Patatas bravas 10,50
CON MAHONESA DE CHIPOTLE AHUMADO, CEBOLLETA FRESCA Y HUEVAS DE ARENQUE
Patatas bravas with smoked chipotle mayo, fresh spring onion & herring roe.

LLE-
VAME
AL
HUER-
TO

Ensalada Pimpollo 14,80
MIX DE LECHUGA VIVA, POLLO KENTUCKY, QUESO GOUDA, PLÁTANO, CHERRYS CONFITADOS, KIKOS Y VINAGRETA MIEL & MOSTAZA
Pimpollo salad. With lettuce mix, Kentucky chicken, gouda, banana, confit cherry tomatoes, roasted corn, and honey mustard vinaigrette.

Ensalada Pecorata 14,50
BURRATA FRESCA DE OVEJA, AGUACATE, RÚCULA, JAMÓN DE PATO, LANGOSTINOS Y SORBETE DE MANGO
Pecorata. Fresh sheep's burrata, avocado, rocket, duck ham, prawns & mango sorbet.

Parrillada de verduras 15,60
Mixed grilled vegetables

CON
DOS
HUE-
VOS

Caballo ganador 12,50
PARMENTIER AROMATIZADA CON TRUFA, HUEVOS A BAJA TEMPERATURA Y CREMA DE COLMENILLAS
Parmentier with truffle, low temperature egg and mushroom cream.

Huevos fritos con caña de lomo 5J, tartufata y patatas panaderas 15,60
Fried eggs, served with caña de lomo 5J, tartufata and baked potatoes.

Huevos a la Abuela Mari 15,60
HUEVOS FRITOS, CALABAZA, MORCILLA Y TORREZNOS
Grandma's fried eggs, pumpkin, blood sausage & torreznos

SONA
CAR-
NI-
VORA

Cochifrito de chuletita de lechón ibérico 24,00
CON CALABAZA FRITA PICANTE
Suckling pig chop deep fried served with spicy fried pumpkin.

Burger de vaca madurada 200 g. 15,50
CARNE DE BIENESTAR ANIMAL CERTIFICADA
CON PAPADA CONFITADA, HUEVO FRITO, PEPINILLO AGRIDULCE, CEBOLLA ENCURTIDA, LECHUGA VIVA Y NUESTRA SALSA DE PEPINILLO
Beef burger. Dry aged beef meat, confit pork jowl, fried egg, pickles, lettuce, and our special sauce

Brocheta de cordero lechal (Halal) tandoori 17,60
CON ARROZ BASMATI Y VERDURITAS
Tandoori Lambs skewer (halal) with basmati rice & vegetables

Presa de Angus a la parrilla 23,60
Grilled Angus Iberian Presa (pork)

Steak tartar de solomillo de vaca madurada 21
CON HUEVO FRITO Y PATATAS
Dry aged beef Steak tartare, with fried egg and potatoes

Lomo de vaca gallega 100 g. 6,90
AL PESO (SIN HUESO)
Galician Beef loin (boneless)

PARA
LOS
PISCI-
VO-
ROS

Curry verde Thai 17,60
CON CORVINA, VERDURAS DE TEMPORADA, ALBAHACA Y ARROZ JAZMÍN
Thai Green Curry (with sea bass, seasonal vegetables, mint and jasmine rice)

Calamar carbonara con pecorino y guanciale 16,70
Carbonara Squid with pecorino and guanciale

Pad Thai Callejero 14,80
FIDEOS DE SOJA SALTEADOS CON LANGOSTINOS, TIRAS DE CHOCO, BROTES DE SOJA FRESCOS, CACAHUETE Y LIMA
Pad Thai, with sautéed noodles, prawns, squid, soja sprouts, peanuts & lime.

¿ARROZ
YO?

De Ibéricos con corazón de alcachofa confitados 25,20
MÍNIMO 2 PERSONAS Y OPCIONAL ELABORACIÓN CON FIDEUÁ
Rice with Iberian pork meat and confit artichokes. Minimum for 2 people. You can order it with pasta noodles instead of rice.

Bacalao con cebollita pochada y patatas panadera 27,90
MÍNIMO 2 PERSONAS Y OPCIONAL ELABORACIÓN CON FIDEUÁ
Rice with poached onion and baked potatoes. Minimum for 2 people. You can order it with pasta noodles instead of rice.

Arroz meloso de rabo de toro y langostinos 18,20
Risotto with stewed oxtail meat and prawns

PARA
LOS
MÁS
GOLO-
SOS

Tarta de queso curado y trufa 7,80
Cured Cheesecake & truffle

La Musa Gitana 7,00
BIZCOCHITO DE CHOCOLATE Y HELADO DE DULCE DE LECHE
Chocolate cake with dulce de leche ice cream

Torrija en pan brioche 7,00
CON HELADO DE WHISKY SEAGRAMS Y SOPA DE CHOCOLATE BLANCO CON YUZU
Torrija (French toast, Spanish style) made with brioche bread, served with Seagram's whisky ice cream, white chocolate soup with yuzu.

Chocolate por un tubo 7,80
CON SOPA DE CHOCOLATE, HELADO DE... (ADIVINA) CHOCOLATE!!
Chocolate soup with ice cream (guess the flavor, exactly! Chocolate ice cream)

Mango & Lima 7,00
CREMA DE MANGO Y LIMA, MERENGUE, TOQUE GARRAPIÑADO Y HELADO DE MANGO
Mango & lime cream, merengue, caramel coated almonds, and mango ice cream.

EXTRA Servicio de pan masa madre 1,5
Sourdough bread (servicio de pan masa madre)

SIGNATURE COCKTAILS

EL
TORO
DE BEL-
MONTE 9€

Whisky Seagram's, frutos rojos, limón, ginger ale
Seagram's Whiskey, Red fruits, lemon, ginger ale

LA
CABE-
ZA DE
JUDIT 9€

Tequila Cuervo, Mezcal 400 Conejos, triple seco, fresas, lima
Tequila Cuervo, Mezcal 400 Conejos, triple sec, strawberry, lime

ZOMBIE
[BENDI-
CIÓN] 9€

Rones caribeños, piña, lima, fruta de la pasión
Caribbean rums, pineapple, lime, passion fruit

UN
KRAKEN
POR EL
GUADAL-
QUIVIR 9€

Ron Kraken, mango, lima, bitter de cacao
Kraken rum, mango, lime, cacao bitter

CHI-
QUITA
PICO-
NERA 9€

Gin GVine, lima, lichi, rosas, soda de azahar
GVine gin, lime, litchy, roses, orange blossom.



vorazdejulio.com

COCINA ★ VO-
RAZ
DE
JULIO ★ COPAS
★
COCTELERÍA

