

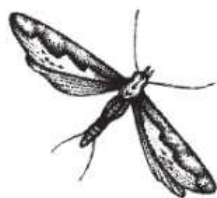
DON JULIO



At Don Julio, we are committed to restoring the natural order, by accompanying the decisions of the earth and retracing the path of damage that humans have triggered with their devastating overexploitation of our planet's resources. All our beef cuts come from Don Julio Comarca Productiva, located in Capilla del Señor, a district in the Province of Buenos Aires, where we apply regenerative livestock farming. This practice aims at sequestering carbon in the soil and ensuring animal welfare. Hereford and Angus are the breeds of beef cattle we grow until they reach 520 kg and are about three years of age.

En Don Julio nos comprometemos a restablecer el orden natural, a acompañar las decisiones de la tierra y a desandar el camino de daño que el humano emprendió con la explotación devastadora de nuestro planeta.

Todos los cortes de carne que trabajamos aquí provienen de Don Julio Comarca Productiva, situada en Capilla del Señor, provincia de Buenos Aires, donde trabajamos con ganadería regenerativa, capturando carbono, renovando los suelos y cuidando del bienestar de nuestro ganado de raza Hereford y Angus, de alrededor de los 3 años y 520 kg de peso.



Entradas

Starters

SALUMERÍA Y QUESOS ARTESANALES

HOME MADE SALAMI AND CHEESES

Selección de quesos
artesanales argentinos — \$33.200
Argentine artisanal cheeses

Cecina de novillo — \$28.200
Steer cecina

Chorizo seco — \$16.900
Artisanal salami

EMPANADAS

Carne cortada a cuchillo — \$9.500
Beef

Humita — \$7.500
Corn, cheese & pumpking

QUESOS A LA PARRILLA

GRILLED CHEESE

Provoleta estacionada — \$16.900
Grilled provolone cheese

Provoleta con brócoli — \$23.900
Grilled provolone cheese with broccoli

Provoleta de cabra — \$20.200
Grilled goat milk provolone cheese

Cuisine is culture
and craftsmanship,
time and life that develop
mastery: that of the producers
of our selection of cheeses,
that of our team who make the
sausages at Don Julio every day,
that in the hands of the cooks
who seal the empanadas
with a creative edging,
that of those who know how
to burn the embers to cook the offal
and that in the hands that take
these dishes to your table.



*La cocina
es cultura
y artesanía, tiempo
y vida que generan maestría:
la de los productores de quesos
de nuestra selección, la de nuestro
equipo que cada día elabora
los embutidos en Don Julio,
la de las manos de cocineros
y cocineras que repulgan
las empanadas, las de quienes
saben quemar las brasas
que cocinan las achuras y la
de las manos que alcanzan
estos platos a su mesa.*

EMBUTIDOS ARTESANALES

TRADITIONAL CHERCUTERIE

Chorizo — \$16.600
Sausage

Salchicha de los Valles Calchaquíes — \$18.000
Valles Calchaquíes spiral sausage

Chorizo bombón — \$18.000
Cerdo raza Duroc 90 gr.
Bombon sausage • Duroc pork 90 gr.

Morcilla — \$10.600
Blood sausage

Degustación de
embutidos artesanales — \$44.000
Traditional sausages selection

ACHURAS

OFFAL DISHES

Chinchulines de novillo — \$41.400
Steer chitterlings

Mollejas de corazón — \$99.000
Steer sweetbreads

Riñones — \$31.000
Kidneys

Degustación de achuras — \$154.500
Offal selection



Ensaladas y vegetales

Salads and vegetables

Ensalada de hojas
verdes y hierbas — \$19.000
Green salad and wild herbs

Ensalada de rúcula
y queso Cheddar estacionado — \$21.200
Arugula and aged Cheddar salad

Ensalada de hojas amargas — \$21.200
Bitter leaf salad

Ensalada de endivias y nueces — \$22.000
Endives and nuts salad

Ensalada de coles y avellanas — \$20.800
Cauliflowers and hazelnuts salad

Remolachas al rescoldo
con naranja sanguínea — \$14.500
Ember roasted beetroots with blood orange

Puré de papa y manteca de Jersey — \$12.800
Mashed potatoes with Jersey butter

Puré de papa añeja con trufas — \$57.000
Aged mashed potatoes with truffles

Puré de boniato — \$12.800
Mashed sweet potatoes

Papas fritas — \$13.300
French fries

Huevos de campo fritos — \$7.300
Fried free range eggs



Bebidas sin alcohol

Non-alcohol beverages

Agua — \$8.500
Water

Gaseosas — \$8.500
Sodas

Limonada — \$6.500
Lemonade

Jugos — \$7.500
Naranja / pomelo
Orange / grapefruit juice

Jugo de invierno — \$10.000
Citrus juice with beetroot & ginger

Cervezas

Beers

Quilmes 340 cc — \$10.600

Patagonia 730 cc — \$22.900
Amber Lager



Vegetales a la parrilla

Grilled vegetables

Setas de cardo a la parrilla — \$32.500
Grilled king trumpet mushrooms

Boniato a la parrilla — \$12.800
Grilled sweet potatoes

Repollitos de Bruselas a la parrilla — \$18.700
Grilled Brussels sprouts

Coliflor asado — \$21.800
Grilled cauliflowers

Acelga a la parrilla — \$19.000
Grilled chard

Alcauciles a la parrilla — \$22.900
Grilled artichokes

Espárragos trigueros a la parrilla — \$22.900
Grilled asparagus



*From the garden to the plate,
with wit, wisdom and heart.
A menu that is born from the earth
and becomes an attitude,
a served table, and food to be shared.
All our vegetables come from
our organic garden at
Don Julio Comarca Productiva.*

*De la huerta al plato,
con ingenio y corazón.
Un menú que nace de la
tierra y se vuelve gesto,
mesa, alimento compartido.
Todos los vegetales
proviene de nuestra
huerta orgánica en Don Julio
Comarca Productiva.*



Aperitivos

Aperitifs

Vermú — \$12.500
Nuestra selección de vermouth artesanal

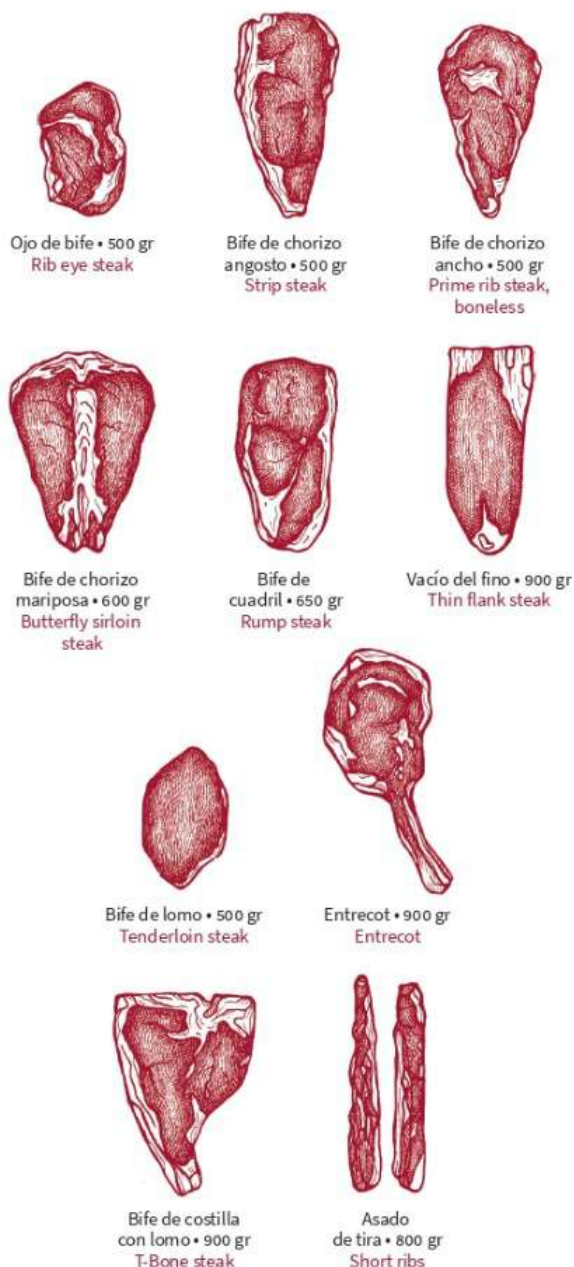
Hesperidina, agua tónica, rodaja de naranja — \$12.500
Hesperidina, tonic water with orange slice

Pineral, jugo de pomelo, rodaja de pomelo — \$12.500
Pineral, grapefruit with grapefruit slice

Spritz — \$12.500
Pimpolal / Aperol

Cosecha de sol: la magia del ganado es transformar la energía solar atrapada por las pasturas y convertirla en las proteínas esenciales que nos alimentan.

Sun harvesting: the magic produced by livestock when transforming the solar energy trapped by pasture and converts it into the essential proteins that feed us.



Todos los cortes de carne son madurados en nuestras cámaras, en el tiempo preciso para cada pieza, que siempre es única e irrepetible, como todo lo natural.

All our beef cuts go through an aging process in our refrigeration chambers, a precise time period for each piece, making the cuts unique and unrepeatable.



Carnes a la parrilla Grilled meats

CORTES DE CARNE

BEEF CUTS

Ojo de bife — \$84.200

Rib eye steak

Bife de chorizo angosto — \$72.700

Strip steak

Bife de chorizo ancho — \$79.500

Prime rib steak, boneless

Bife de chorizo mariposa — \$87.000

Butterfly sirloin steak

CORTES MAGROS

LEAN CUTS

Bife de cuadril — \$82.400

Rump steak

Vacío del fino — \$81.900

Thin flank steak

Bife de lomo — \$99.000

Tenderloin steak

CORTES CON HUESO

BONE IN CUTS

Entrecot — \$97.000

Bife de costilla con lomo — \$98.000

T-Bone steak

Asado de tira — \$96.800

Short ribs

½ Asado de tira — \$60.200

½ Short ribs

CORTES DE CERDO

PORK CUTS

Churrasquito

de cerdo — \$51.300

Pork flank steak

Cubierto — \$3.900

Service charge



Cuchillo Don Julio — \$159.500

Don Julio knife





Postres

Dessert

Quesos artesanales y dulces regionales — \$33.200

Homemade-style cheeses & regional sweets

Flan casero de huevos de campo — \$16.400

Homemade free-range eggs flan

Panqueques con dulce de leche — \$16.600

Crepes with dulce de leche

Zapallos en almíbar con queso Lincoln — \$12.800

Pumpkins in syrup & Lincoln cheese

Frutillas gratinadas con sambayón de Solería — \$20.800

Gratin strawberries with Solería sambayon



Vinos para postre

Dessert wines

Michellini Wine Dolce Uco 15 años

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, 2009 (750 cc)

Luigi Bosca Selección de Granos Nobles Gewürztraminer

Finca El Paraíso, Maipú, Mendoza, 2024 (500 cc)

Mendel Late Harvest Petit Manseng

Pareja Altamira, San Carlos, Mendoza, 2023 (500 cc)

Otronía Lagunar Tardío

Sarmiento, Chubut, Patagonia 2019 (500 cc)

Terrazas de Los Andes el Yaima Petit Manseng

Eugenio Bustos, San Carlos, Mendoza, 2020 (375 cc)

Salentein La Pampa Late Harvest Sauvignon Blanc

San Pablo, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, 2022 (500 cc)

Zuccardi Solería

Maipú & Santa Rosa, Mendoza (500 cc)

Los Stradivarius de Bianchi Porto de Magoas

San Rafael, Mendoza, 2019 (750 cc)

Malamado Vintage

Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza, 2020 (750 cc)

Laberinto Sidra de Hielo

El Hoyo, Chubut, Patagonia (375 cc)



\$288.200



(90 ml)

\$52.400

\$77.700

\$19.400

\$64.200

\$16.000

\$55.600

\$14.600

\$46.200

\$15.600

\$34.100

\$11.300

\$73.300

\$18.300

\$84.800

\$12.400

\$105.300

\$14.900

\$100.800

\$26.200

DON JULIO



*We make our ice cream daily,
using traditional artisanal methods.
We use all natural and seasonal
ingredients with no additives,
colorings or gluten derivated.*

***E**laboramos diariamente nuestros
helados de manera artesanal.
Utilizamos materia prima natural
y de temporada, no usamos aditivos,
colorantes ni derivados de TACC.*

Carta postres



Helados Don Julio

Don Julio ice cream

SORBETES DE TEMPORADA

SEASONAL SORBETS

Sorbete de cítricos assemblage — \$10.000

Citrus assemblage sorbet

Sorbete de mandarina — \$10.000

Tangerine sorbet

CLÁSICOS

CLASSIC FLAVORS

Helado de leche Jersey — \$10.000

Jersey milk ice cream

Helado de dulce de leche — \$10.000

Dulce de leche ice cream

Helado orgánico de chocolate — \$10.000

Chocolate ice cream

Helado de sambayón gratinado — \$13.800

Gratin zabaione ice cream

Charlotte — \$17.000

*Helado de leche Jersey con salsa tibia
de chocolate amargo*

Jersey milk ice cream with warm
dark chocolate sauce

Almendrado — \$17.000

Almond ice cream

