

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*

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.*

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.*

¿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 2,00  
*Sourdough bread (servicio de pan masa madre)*

## SIGNATURE COCKTAILS

EL  
TORO  
DE BEL-  
MONTE 9,5

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

LA  
CABE-  
ZA DE  
JUDIT 9,5

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

ZOMBIE  
[BENDI-  
CIÓN] 9,5

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

UN  
KRAKEN  
POR EL  
GUADAL-  
QUIVIR 9,5

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

CHI-  
QUITA  
PICO-  
NERA 9,5

Gin G'Vine, lima, lichi, rosas, soda de azahar  
*G'Vine gin, lime, litchy, roses, orange blossom.*



vorazdejulio.com

COCINA ★ VO-  
RAZ  
DE  
JULIO ★ COPAS  
★  
COCTELERÍA

