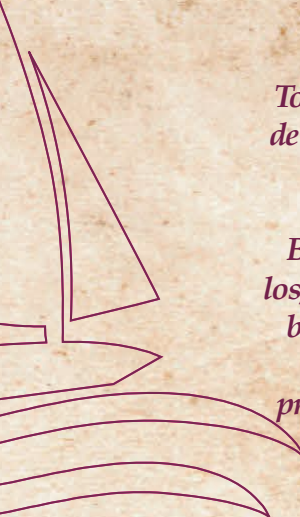




Prainha do Julião

Bar & Restaurante

Ilhabela



Todos os peixes e produtos do mar que usamos, à exceção de mexilhão, são adquiridos da produção pesqueira local, e de Parati e Santos, quando necessário.

Bijupirás, anchovas, olhetes, dourados, sororocas, robalos, pescadas cambucú e amarela, vermelhos, entre outros, bem como camarões, lulas, polvos e vôngoles, todos são adquiridos e manipulados frescos, com seus sabores preservados para que desfrutem o que há de melhor nesse mar que nos rodeia

*Dúvidas ou sugestões, solicite nossa equipe.
Bom apetite!*

Entradas e Porções (Starters)

Ceviche da Casa com Chips Peixe branco Atum	68 78
Casquinha de Siri / Camarão <i>Shell filled with small prawns and local seasoning</i>	52 54
Crostata de Polvo 03 un / 06 un <i>Pão ciabata, polvo laminado, pesto de azeitonas pretas</i>	48 92
Bolinho de bacalhau 03 un / 06 un <i>Fried cod fish cake</i>	48 89
Mix de lula e camarão rosa à provençal / na farinha <i>Squid and medium prawns</i>	168 178
Camarão crocante 7 barbas <i>Fried small prawns</i>	72
Camarão 7 barbas ao azeite e alho <i>Prawns, garlic and olive oil</i>	57 85
Camarão grande Sem casca grelhado na chapa acompanha molho teriaki <i>Grilled large prawns</i>	229
Rosinha na farinha à provençal Camarão rosa médio empanado na farinha panko com molho agridoce <i>Fried medium prawn</i>	138 148
Isca de peixe <i>Battered fish pieces</i>	45 78
Lula à provençal vinagrete ou na farinha <i>Provençal, vinaigrette or fried squid</i>	118 108
Polvo à vinagrete à provençal <i>Provençal octopus / Octopus vinaigrette</i>	128 148
Frutos do mar à provençal Misto de vôngole, mexilhão, lula e camarão <i>Grilled seafood</i>	168
Filet mignon aperitivo <i>Tenderloin steak pieces with sauce</i>	116
Batatas fritas (v) <i>French fries</i>	52
Cestinha de pão Ciabata Basilicata <i>Bread</i>	17
Azeitonas (v)	32



Bruschettas 6 fatias de pão italiano *Basilicata*

Parma crocante e tomates	64
<i>Tomato bruschetta with parma ham crisp</i>	
Caprese - tomate, manjericão e mussarela de búfala (v)	59
<i>Bruschetta caprese - tomato, basil and cheese</i>	
Queijo brie e geléia de damasco (v)	64
<i>Brie cheese and apricot bruschetta</i>	
Vôngole	62
<i>Sea Food bruschetta</i>	
Trio bruschetta de bottarga	39
Duo bruschetta - 2 unidades a sua escolha	22
<i>02 Choose your favorite</i>	



Saladas (Salads)

Nossas saladas reproduzem os nomes das canoas de voga de Benedito Julião dos Santos. Desde o fim do século XIX até 1940 navegaram levando principalmente cachaça de seu engenho para comercialização no continente.

Paciência (v)	56
<i>Mix folhas verdes, cenoura ralada, manga, palmito e gergelim</i>	
<i>Mixed green salad, carrots, mango, palm and sasame</i>	
Capricho (v)	54
<i>Mix folhas temperados com azeite, mostarda escura e limão sob torradinhas de queijo brie aquecido e mel</i>	
<i>Mixed green salad, grilled brie, honey</i>	
Eldorado (v)	50
<i>Folhas verdes, tomate cereja, mussarela de búfala e manjericão</i>	
<i>Green salad, tomatoes, mozzarella and basil</i>	



Pratos Principais (Individuais)

Massas e Risotos (Vegetarianos)

Saíra	74
<i>Papardelle ao pesto de manjericão</i>	
<i>Spaghetti with basil pesto and cherry tomatoes</i>	
Pacuíba	68
<i>Spaghettini ao sugo, mussarela de búfala e manjericão</i>	
<i>Spaghetti, tomato sauce, bufala mozzarella and basil</i>	
Cocaia	72
<i>Spaghettini 4 queijos (emental, gorgonzola, cream cheese e parmesão)</i>	
<i>Pasta with four cheese and cream</i>	
Baepi <i>Opções de Risoto:</i>	78
<i>Rúcula com gorgonzola • Manga e curry • Tangerina e alho poró</i>	
<i>Rockets and blue cheese, mango and curry or tangerine and leek risotto</i>	

Peixes Especiais

- Ponta das Canas** 118
Filé de Peixe Crocante (*panko*) com risoto de limão siciliano.
Fried fish with lemon risoto
- Julião** 108
Corte Especial (*lombo*) de peixe do dia com purê de banana da terra e arroz negro com ervilhas.
Special fish grilled, mashed banana and black rice
- Pequeá** 118
Lombo de Atum Selado em crosta de gergelim, molho teriaki, purê de batata doce roxa e couve crocante.
Sealed tuna in sesame crust, purple sweet potato puree and crispy kale.
- Guanxuma** 98
Corte Especial (*lombo*) de peixe, Pirão Caiçara (com farinha de mandioca da região), arroz e banana da terra frita.
Brazilian typical Pirão, rice and fried banana
- Piúva** 98 | 138
Moqueca de peixe com farofa de banana e arroz
Opção: peixe e camarão

Peixes (Fish)

Todos os pratos abaixo são elaborados com filé de peixe grelhado, de pesca artesanal, sem espinha, sem farinha, servidos com as opções de acompanhamento:

**Opção: Lombo acréscimo de R\$ 12,00*

- Serraria** 92
Purê de banana da terra e arroz verde (*brócolis, rúcula e parmesão*)
Special fish, mashed banana and green rice
- Armação** 90
Arroz integral cateto e legumes (*brócolis, cenoura, batata e ervilha*) ou legumes rústicos (*tomate, abobrinha e cebola roxa*)
Special fish with integral rice and vegetables
- Veloso** 98
Ao molho de camarão, batata sauté e arroz
Grilled fish, shirimp sauce, rice and sauté potato
- Pirabura** 89
Purê de mandioquinha e brócolis
Special fish, mashed mandioc and brocolis
- Bonete** 92
Arroz *Thai* (*cateto integral, agridoce e picante*) e salada verde
Special fish with Thai rice and green salad
- Feiticeira** 96
Risoto de manga e curry
Special fish with mango risoto and curry
- Areado** 86
Batatas coradas ao alho, arroz e feijão
Potato with garlic, rice and beans



Frutos do Mar (Seafood)

- Alcatrazes** 138
Tentáculos de polvo, Arroz Negro e batatas coradas ao alho
Grilled octopus, black rice, and fried potatoes with garlic
- Arrozal** 98 | 108
Arroz de polvo. *Opção: Arroz Negro*
Octopus rice
- Prainha** 92
Spaguetini *grano duro* com frutos do mar e molho de tomate
Seafood pasta with prawns, vongole and squid, tomato sauce
- Galhetas** 168
Lula, tentáculos de polvo e camarões grandes grelhados com legumes rústicos (*abobrinha, tomate e brócolis*)
Squid, octopus and prawns with grilled vegetables
- Cabaráú** 89
Arroz com frutos do mar, tomates frescos e parmesão
Rice seafood, fresh tomatoes, parmesan and local herbs
- Castelhanos** 108
Risoto de frutos do mar com açafrão
Seafood risoto
- Septuba** 92
Arroz molhado de lula - arroz branco, molho de tomate caseiro picante e lula
White rice, hot tomato sauce, squid and fresh herbs
- Sombrio** 98
Risoto de limão siciliano com Bottarga (ovas de tainha curada, feitas na casa)



Camarão (Prawns)

- Anchovas** 138
Camarão pistola grelhado sobre papardelle *grano duro* ao bisque de camarão cremoso e camarões rosinha
- Indaiaúba** 128
Camarões grandes grelhados com risoto de tangerina e alho poró
Grilled large prawns with mandarin and leek risotto
- Eustáquio** 112
Risoto de camarão rosa, abobrinha, tomate cereja e parmesão
Prawns, zucchini, cherry tomatoes and parmesan
- Perequê** 149
Camarões grandes empanados e recheados com catupiry, palmito e arroz verde (*brócolis, rúcula e parmesão*)
Large prawns stuffed with cheese with grilled palm and green rice
- Siriúba** 142
Camarões grandes crocantes, arroz de coco e creme de bobó
Crispy prawns, coconut rice and bobó cream
- Figueira** 128
Spaguetini nero de sépia (tinta de lula) com camarões grandes à provençal, tomate cereja e manjeriço
Squid ink pasta with large prawns, tomatoes and basil
- Garapocaia** 138
Bobó de camarão rosa com creme de mandioca, pimentão, farofa de dendê e arroz branco
Prawn bobo with mandioc cream, farofa and rice
- Jabaquara** 92
Escondidinho de camarão rosa com purê de mandioquinha gratinado com parmesão, acompanha salada verde
Medium prawns with mashed mandioc and parmesan and salad



Carnes (Meat)

- Fome** Filet mignon grelhado com molho 4 queijos, batatas fritas e arroz 102
Grilled tenderloin steak with 4 cheese sauce, french fries and rice
- Sela** Filet mignon grelhado, fritas ou legumes variados e arroz 96
Grilled tenderloin steak with rice, french fries or vegetables
- Ponta do boi** Risoto de tiras de filet mignon e funghi 108
Funghi and meat risotto
- Laje** Filet mignon ao molho roti e cogumelos paris com papardelle grano duro italiano 128
- Sino** Filet mignon grelhado com spaghettini 4 queijos 114



Sobremesas (Desserts)

- Banana da terra frita, canela e sorvete de creme** 36
Fried bananas, with vanilla ice cream
- Pudim de Pistache** com calda de caramelo e crocante de pistache 42
- Bolinho de chocolate** morno, coulis de frutas vermelhas e sorvete de creme (*sem glúten*) 42
Chocolate 60% amargo, manteiga, farinha de amêndoas
- Banoffee** 36
Bolacha amanteigada caseira, doce de leite, banana nanica, canela e chantilly
- Mousse de chocolate** 28
Chocolate mousse
- Panna cotta com coulis de frutas vermelhas** 32
Panna cotta with red fruits syrup
- Sopa de frutas vermelhas** aquecida com sorvete de creme 34
Red fruits soup with vanilla ice cream
- Afogatto** 36
Café illy, chantilly, sorvete de creme
- Pavê de Paçoca** Pequeno / Grande 24 | 32
Biscoito de maizena, doce de leite, ganache de chocolate, paçoca e chantilly
- Sorvete de creme com farofa de mascavo** 18
Vanilla or chocolate ice cream with cashew nuts and brown sugar
- Pavê de Limoncello** 42
Bolacha champanhe, lemon curd e mascarpone
- 3 Leches** 38
Arroz arbóreo reduzido com leite aromatizado com fava de baunilha, creme de leite fresco, finalizado com generosa colherada de doce de leite argentino e raspas de laranja

Bebidas (Drinks)

Sem Álcool (non-alcoholic)

Água mineral com gás 310ml	8,50
Água com gás San Pelegrino 750ml	35
Água de coco	20
Coca, Coca Zero, Guaraná, Guaraná Zero	9
Schwepps citrus, Água tônica, Tônica Zero	9,50
Red Bull / Tropical	19
Café Illy	9



Frozen e Sucos Especiais (Frozen and Special Juices)

Raspadinha de groselha	22
Limonada frozen de coco	28
Frozen de cajú	32
Frozen de framboesa, hortelã e mel	34
Coquetel de frutas	26
<i>Frutas variadas maceradas, gelo e citrus</i>	
Especial de coco	32
<i>Polpa de coco, leite de coco, coco ralado, água de coco, gelo</i>	
Suco de maracujá, graviola e mel	28
Frozen de tangerina, cenoura e maracujá	28
Frutas vermelhas e limão siciliano	32



Sucos (Juices)

Naturais - Melancia, Limão e Laranja	18
Sucos polpa	16
<i>Abacaxi, Acerola, Cupuaçú, Frutas Vermelhas</i>	
<i>Goiaba, Graviola, Manga, Maracujá, Morango, Uva, Cajú</i>	
Virgin Marry Suco de tomate temperado	20
Suco Verde <i>Abacaxi, couve, gengibre, limão, e água de coco</i>	22

Cervejas

600ml		Long Neck	
Beck's	25	Corona, Stella sem Glúten	16
Stella Artois	24	Beck's, Stella	15
Spaten	23	Spaten	14
Original, Serramalte	23	Bud	13
		Colorado lager	17
		Bud Zero, Malzbier	12



Cervejas Especiais

Colorado (600ml) Appia / Indica / Larger	32
Patagônia (740ml) Pilsen / Amber Larger / Weiss	34

Batidas (Coco, Maracujá, Morango)

Pinga • Smirnoff • Absolut Stolichnaya	36 38 42
--	--------------

Caipirinhas

Lima, Limão, Limão Siciliano, Kiwi, Abacaxi,
Maracujá, Frutas Vermelhas e Melancia.

Especiais da Casa: (Acréscimo de R\$ 3)

Tangerina com Gengibre, Tangerina com Amora,
e Caju com Limão Siciliano



Cachaça artesanal	34
Salinas Seleta Boazinha	36
Espirito de Minas Canarinha	42
Smirnoff Sakê	36
Absolut Stolichnaya	42
Belvedere Grey Goose Ciroc	48

Drinks de Praia

Negroni Spritz Julião	48
<i>Gin, vermute rosso, aperol, tangerina e espumante</i>	
Ramazzotti Spritz	46
<i>Ramazzotti, espumante, limão siciliano e hortelã</i>	
Limoncello Spritz	42
<i>Limoncello, gin e água com gás</i>	
Aperol Spritz	44
Marguerita	38
Mojito Bacardi Havana 3 anos	34 36
Pina Colada	36
Gin Tônica Apogee Bombay ou Tanqueray	44 48
<i>Limão, zimbro e alecrim</i>	
<i>Melancia e gengibre</i>	
<i>Red bull tropical e tangerina</i>	56 60
<i>Sua opção de frutas</i>	50 54
Gin Tônica Hendrick's	52
<i>Gin, água tônica, pepino e zimbro</i>	
Negroni Julião Apogee Tanqueray Hendrick's	45 52 56
<i>Gin, vermute rosso, aperol e tangerina</i>	
Fitzgerald Apogee Tanqueray Hendrick's	46 54 59
<i>Gin, xarope de açúcar, limão siciliano e angostura</i>	
Bloody Mary	40
Cuba Libre Bacardi Havana 7 anos	32 37
Moscow Mule	42
Carijillo	34
<i>Café illy, licor 43 e gelo</i>	
Averna Limonata	38
<i>Amaro Siciliano, Citrus, limão siciliano e gengibre</i>	

Clericot



Frutas frescas variadas, Rum, Cointreau e Schweppes Citrus

Opções: Vinho Branco | Rosé | Espumante

Jarra de 1l | Taça 160 | 52

Doses

Campari / Aperol	28	Smirnoff	22
Run Havana 7 Anos	36	Absolut	34
Red label	32	Gin importado	35
Black label Jack D.	40	<i>(Tanqueray ou Bombay Sapphire)</i>	
Tequila Ouro / Prata	32	Gin Hendrick's	38
Licor (Cointreau, 43, Amarula)	27	Cachaça Mineira	18
Limoncello	32	Espirito de Minas /	24
Smirnoff ice	19	Canarinha	

Vinhos



Branços

da Casa Taça 200ml 34 | Garrafa 102
Nossa seleção de vinho leve e refrescante, para beber bem gelado

A.Mare Bianco Puglia	138
<i>[Puglia - Itália] • Uvas: Malvasia e Chardonnay</i>	
Guaspari Vale de Pedra Branco	198
<i>[Espírito Santo do Pinhal - Brasil] • Uva: Sauvignon Blanc</i>	
Garzón Reserva Albariño	198
<i>[Maldonado - Uruguai] • Uva: Albariño</i>	
Anthília Donnafugata DOC	254
<i>[Sicília-Itália] • Uva: Catarrato</i>	
Saragat Isola dei Nuraghi	204
<i>[Sardenha - Itália] • Uva: Vermentino</i>	
Garzón Estáte Pinot Grigio	172
<i>[Maldonado - Uruguai] • Uva: Pinot Grigio</i>	
Markus Molitor Riesling	242
<i>[Mosel - Alemanha] • Uva: Riesling</i>	
Portal da calçada Reserva vinho verde	168
<i>[Minho, Portugal] • Uva: Alvarinho, Loureiro, Arinto e Trajadura</i>	
Gran Leopoldina D.O. Casa Valduga	218
<i>[Vale dos Vinhedos, RS] • Uva: Chardonnay</i>	
Casa Valduga Chardonnay Terroir	152
<i>[Vale dos Vinhedos, RS] • Uva: Chardonnay</i>	
Casa Valduga Gewurztraminer	168
<i>[Vale dos vinhedos, RS] • Uva: Gewustraminer</i>	



Espumantes

Taça 200ml 34

Cave Amadeu Brut Rosé	148
<i>[Bento Gonçalves, RS - Brasil] • Uva: Pinot Noir</i>	
Cave Geisse Nature	195
<i>[Bento Gonçalves, RS - Brasil] • Uva: Assemblage</i>	
Bernardi Prosecco DOC Treviso Brut	168
<i>[Vêneto - Itália] • Uva: Glera</i>	
Casa Valduga 130 Rosé	215
<i>[Vale dos Vinhedos, RS - Brasil] • Uvas: Chardonnay e Pinot Noir</i>	
Casa Valduga Blanc de Blanc	258
<i>[Vale dos Vinhedos, RS - Brasil] • Uva: Chardonnay</i>	
Vivanco Cuvée Reserva Extra Brut	298
<i>[Rioja - Espanha] • Uvas: Tempranillo Blanco, Viura, Chardonnay, Maturana Blanca</i>	



Rosé

Taça 200ml 36

- Tramari San Marzano 182
[Puglia - Itália] • Uva: Primitivo
- Mariana Rosé - Herdade do Rocim 158
[Alentejo - Portugal] • Uvas: Tempranillo e Touriga Nacional
- Guaspari Rosé 228
[Espírito Santo do Pinhal - Brasil] • Uva: Sirah
- Garzón Estate Rosé 168
[Maldonado - Uruguai] • Uva: Pinot Noir
- A.Mare Rosato 138
[Puglia - Itália] • Uva: Bombino Nero
- Otronia 45 Rugientes Rosé 258
[Patagônia - Argentina] • Uva: Pinot Noir



Tintos da Casa

Taça 200ml 34

- Guaspari Vale da Pedra 218
[Espírito Santo do Pinhal - Brasil] • Uva: Sirah
- Don Guerino Malbec Terroir Selection 189
[Vale dos Vinhedos, RS] • Uva: Malbec
- A.Mare Primitivo 138
[Puglia - Itália] • Uva: Primitivo
- Mariana Herdade do Rocim 154
[Alentejo - Portugal] • Uvas: Touriga Nacional,
Alicante, Bouchet e trincadeira



☎ 12 99181 0008

☎ 12 3894 1867



Rede: prainha do julio

Senha: restaurante

✉ prainhadojuliao@hotmail.com

🌐 www.prainhadojuliao.com.br

📷 prainhadojuliao

COORDENADAS: -23.854536, -45.414048

Av. Riachuelo, 5370 • Praia do Julião • Ilhabela SP