



LA JUNTA

LA STARRIA

ENTRADAS Y PICOTEOS

CEVICHE DEL DÍA \$ 15.900

NUEVO
Frescos cortes de pesca del día, rebozados en leche de tigre, con cebolla morada, jengibre y cilantro. Acompañado de camote cocido, choclo cusqueño, canchas y salsa de rocoto.

TÁRTARO DE ATÚN \$ 14.800

Deliciosos cubitos de atún, cebolla morada, pimentón, mango, en aceite de sésamo, limón y salsa huancaína, coronado con palta. Acompañado de chips de plátano verde.

TIRADITO LA JUNTA \$ 8.800

NUEVO
Cortes de pesca del día en salsa acevichada de ají amarillo, chalaca, caviar de maracuya, clorofila de cilantro y palta flambeada.

CRUDO DEL CHEF \$ 14.800

Carne de res picada con topping de alcázaras, pepinillos, cebolla y mostaza antigua. Acompañado de tostadas, salsa de la casa y jugo de limón.

EMPANADAS DEL BARRIO \$ 12.600

Exquisitas empanadas, en fina masa (6 unds). Acompañadas con salsa de la casa. (Sugerencia del chef).

EMPANADITAS VEGGIE \$ 12.000

Exquisitas empanadas, en fina masa (6 unds). Acompañadas con salsa de pimentón rojo. (Sugerencia del chef).

CHICKEN KARAAGE \$ 12.900

NUEVO
Deliciosas alitas de pollo apanadas, acompañadas de aros de cebolla, salsa barbecue y salsa gochujang.

TRILOGÍA NIKKEI \$ 8.500

NUEVO
Tres crujientes masas de wantán rellenos de:

- Filetes de lomo, salteados en salsa de soya, con tomate, cebolla, cebollín y cilantro.
- Pollo desmechado bañado en una cremosa salsa huancaína.
- Láminas de reineta apanada, bañadas en una intensa salsa acevichada.

PIL PIL LA JUNTA \$ 12.500

Sabrosos cubos de pollo y camarón salteados en mantequilla con un toque de ajo, ají cacho cabra y vino blanco. Acompañado de tostadas.

PARA COMPARTIR

ENTRE AMIGOS \$ 29.200

Deliciosos filetitos de pollo crispy, láminas de carne de res en chimichurri, cebolla caramelizada y 2 huevos fritos. Acompañado de papas fritas y salsa de cilantro.



ENSALADAS

CÉSAR \$ 12.700

Fresco mix de verde con pollo y camarones salteados en vino blanco, crutones, queso parmesano y aderezo César.

SALMÓN DEL HUERTO \$ 13.700

Fresco mix verde con salmón a la plancha, palmitos, tomates cherry y chips de plátanos. Coronada con flor de palta y salsa de yogur de la casa.

POLLO TERIYAKI \$ 11.500

Fresco mix verde con pollo apanado y glaseado en salsa teriyaki, zucchini, almendras tostadas y semillas de zapallo.

PRINCIPALES

SALMÓN SUNSET \$ 18.700

NUEVO
Salmón marinado en aceite a las finas hierbas. Acompañado de puré de papa camote y salsa espejo de pesto.

LOMO A LO POBRE \$ 17.800

Lomo liso a la plancha cubierto en chimichurri. Acompañado de papas rústicas, cebolla caramelizada y huevo frito.

FETUCCINIS SALTADO \$ 15.200

NUEVO
Fetuccini en cremosa salsa huancaína. Acompañados de jugosos filetes de pollo salteados con tomate, cebolla, cebollín y cilantro fresco en salsa de soya.



MENÚ DE NIÑOS

Espaguetis con salsa pomodoro o salsa pesto de albahaca. \$ 6.500

Tiras de pollo apanadas, acompañadas de papas fritas o arroz. \$ 7.500

Burger, con queso cheddar, lechuga, tomate y papas fritas \$ 7.900

- Incluye jugo de 300 cc (piña, mango o frambuesa).
- Exclusivo para niños hasta 12 años.

SANDWICHES

ACOMPAÑADOS CON PAPAS FRITAS

CHURRASCO CHACARERO \$ 12.500

Clásico sándwich de res, acompañado de lo mejor de la huerta, con porotos verdes, tomate, ají cristal picado y mayonesa, en pan amasado.

POLLO ORIENTAL NUEVO \$ 14.500

Pechuga de pollo apanada en harina con pimentón, queso cheddar, coleslaw oriental y salsa picante, en pan de papa.

LA PESCA FRITA \$ 12.500

Filetes de reineta rebozados en tempura casera, con salsa tártara de la casa y ensalada chilena, en pan ciabatta.

CHAMPIÑÓN SALTADO NUEVO \$ 10.500

Láminas de champiñón salteado en salsa de soya, con tomate, cebolla morada, cilantro, cebollín, mayonesa vegana y papas hilo, en pan ciabatta.



HAMBURGUESAS

ACOMPAÑADOS CON PAPAS FRITAS

LA JUNTA BURGER \$ 16.500

Doble blend de hamburguesa, con aros de cebolla apanados, queso cheddar, tocino ahumado, lechuga, tomate y salsa brava.

CHARLIE BURGER NUEVO \$ 12.500

Blend de carne, relish de pepinillo, queso mozzarella y tocino crocante.

BLUE CHEESE BURGER \$ 12.800

Blend de carne, con queso azul, queso mozzarella, cebolla caramelizada, tocino crocante, pepinillo y salsa barbecue.

PIZZAS



VEGANAS Y VEGETARIANAS

CUATRO QUESOS \$ 11.900

Queso de cabra, queso azul, queso parmesano, salsa pomodoro y queso mozzarella.

SICILIANA \$ 11.500

Dúo de aceitunas, tomates cherry, queso de cabra, hojas de albahaca, salsa pomodoro y queso mozzarella.

PESTO \$ 11.900

Tomates cherry, champiñón paris, rúcula, pesto de albahaca, salsa pomodoro y queso mozzarella o queso vegano.

PIZZAS

MASA A LA PIEDRA

MAR Y TIERRA \$ 13.600

Camarón, carne, pollo, ciboulette, salsa pomodoro y mozzarella.

NOSTRA \$ 13.100

Láminas de Jamón serrano, tomates Cherry, rúcula, queso parmesano, salsa pomodoro y mozzarella.

LA PALTA \$ 12.900

Carne mechada en su jugo, tomates asados, palta, salsa pomodoro y mozzarella.

LA ARGENTINA \$ 11.900

Jamón, pimentón, dúo de aceitunas, orégano fresco, salsa pomodoro y mozzarella.

ESPAÑOLISIMA \$ 13.500

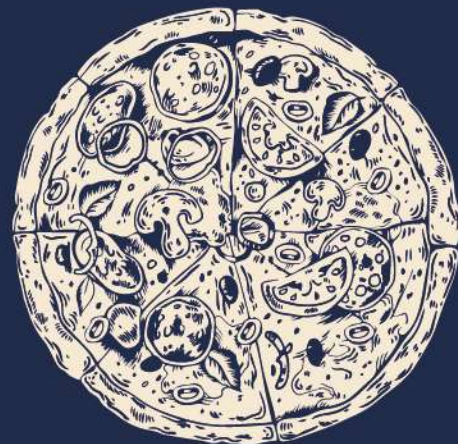
Salame, chorizo español queso azul, salsa pomodoro y mozzarella.

DEL PERÚ \$ 13.800

Filetitos de lomo salteados con cebolla, tomates, cebollín y cilantro, en salsa de soya, salsa pomodoro y mozzarella.

PIZZA MEDITERRÁNEA NUEVO \$ 12.800

Anchoas, choclo, mix de aceitunas, tomates cherry, salsa pomodoro y queso mozzarella.



SUSHI NIKKEI

ENTRADAS Y PICOTEOS

LECHE DE TIGRE \$ 9.500

NUEVO
Cóctel de pescado fresco marinado en una vibrante salsa cítrica de lima, ají y cilantro, que resalta la frescura y los sabores del mar. Coronado con papa camote cocida, canchas y choclo peruano. Acompañada de crujientes tostadas.



EDAMAMES SPICY \$ 6.500

Exquisitos edamames salteados en soya, merkén y aceite de sésamo.

GYOZAS DE CERDO Y POLLO \$ 8.900

Seis gyozas rellenas con cerdo y pollo en salsa huancaína y chalaca.

GYOZAS DE CAMARÓN \$ 8.900

NUEVO
Seis gyozas rellenas de camarón en salsa acevichada, chalaca, caviar de maracuyá y clorofila de cilantro.

GYOZAS DE CHAMPIÑÓN \$ 7.900

NUEVO
Seis gyozas de champiñón en caldo de miso-sésamo.



SASHIMI DE SALMÓN \$ 12.300

NUEVO
10 cortes de salmón.

GUNKAN DE SALMÓN \$ 7.900

NUEVO
Envolturas de salmón, rellenos de queso crema, ciboulette, palta y limón sutil, flambeados con chimichurri, bañados con ponzu de chicha morada.



PARA COMPARTIR

TABLA YASAI \$ 28.500

10 piezas de avocado rolls.
10 piezas de sake tuna rolls.
10 piezas de california sake Rolls.
5 cortes de sashimi salmón
Trío de nigiri.
Ceviche mixto.

TABLA KASOKU \$ 30.400

10 piezas de tori rolls.
10 piezas de Lastarria rolls.
10 piezas de huancaíno rolls.
5 cortes de sashimi salmón.
Trío de nigiri.
Ceviche mixto.



RAMEN

RAMEN SESAME MISO \$ 9.500

NUEVO
Caldo miso sesamo, noodles, cebolla encurtida, alga wakame, choclo, hongo shiitake, cebollín y ajitama.

RAMEN SHOYU MISO \$ 12.500

NUEVO
Caldo miso dashi, noodles, alga wakame, malaya de cerdo, cebolla encurtida, cebollín, hongo shiitake, ajitama y katsuobushi.

FLAMING ROLLS

DRAGON SENSATION ROLLS \$ 10.500

NUEVO
Rolls relleno arroz, queso crema, palta, pepino, coronado con surimi, flambeado con crema gochujang, wakame y salsa teriyaki.

TUNA FLAMING ROLLS \$ 11.500

NUEVO
Rolls relleno con arroz, camarón, queso crema, mango, cubierto de láminas de atún, flambeado con mantequilla miso, chimichurri, coronado con chips de papa camote.

BEEF ANTICUCHERO ROLLS \$ 10.800

NUEVO
Rolls relleno con arroz, pollo, queso crema, pimentón, cubierto por láminas de carne, flambeado con salsa anticuchera, chimichurri y crocante de quinua.

KATSU FIRE ROLLS \$ 10.500

NUEVO
Rolls relleno con arroz, camarón furai, queso crema y palta, cubierto con láminas de salmón, flambeado con mantequilla miso y coronado con katsuobushi.

GOHAN

GOHAN LA JUNTA \$ 12.000

NUEVO
Arroz blanco, con salmón, camarón, palta, queso crema, cebollín, sésamo y salsa acevichada.

GOHAN VEGETARIANO \$ 9.500

NUEVO
Arroz blanco, con champiñón shiitake, choclo, tomates cherry, queso crema, cebollín, flor de palta y salsa de yogur.



EN PANKO Y TEMPURA

TORI ROLLS \$ 9.500

Rolls relleno con arroz, camarón, queso crema y cebollín. Envuelto en pollo frito en panko.

LASTARRIA ROLLS \$ 10.500

Rolls relleno con arroz, camarón, salmón, queso crema y cebollín. Envuelto en nori tempura.

BEEF TEMPURA ROLLS \$ 9.500

Rolls relleno con arroz, carne de res, queso crema y palta. Envuelto en nori tempura, coronado con chimichurri y salsa spicy. (opción vegetariana)

ROLLS EN SÉSAMO O CIBOULETTE

CALIFORNIA TORI ROLLS \$ 7.800

Rolls relleno con arroz, pollo furai, queso crema y palta.



ENVUELTOS EN PALTA

AVOCADO ROLLS \$ 8.500

Rolls relleno con arroz, queso crema, salmón y cebollín.

SALTADO ROLLS \$ 11.000

NUEVO

Rolls relleno con arroz, camarón queso crema y pimentón. Envuelto en palta, coronado con lomo saltado.

HUANCAÍNO ROLLS \$ 9.500

Rolls relleno con arroz, pollo furai, camarón, queso crema. Coronado con papas hilo y salsa huancaína.

ACEVICHADO ROLLS \$ 10.500

Rolls relleno con arroz, camarón furai y palta. Coronado con salsa acevichada y ceviche.

AVOCADO TUNA ROLLS \$ 12.500

NUEVO

Rolls relleno de atún, salmón, queso crema y cebollín, envuelto en palta. (Sin arroz)

MANGO VEGGIE ROLLS \$ 7.500

NUEVO

Rolls relleno con arroz, queso crema, mango, pepino. Envuelto en palta, coronado emulsión de maracuyá y almendras tostadas e hilos de betarraga.



ENVUELTOS EN SALMÓN

SAKE ROLLS \$ 9.500

Rolls relleno con arroz, camarón queso crema, palta y cebollín.

SAKE TUNA ROLLS \$ 10.500

Rolls relleno con arroz, atún, palta y cebollín. Coronado con salsa acevichada y tierra de cancha peruana.

MAR Y TIERRA ROLLS \$ 10.500

NUEVO

Rolls relleno de pollo furai, camarón, queso crema y cebollín. Envuelto en salmón, coronado con emulsión de ají amarillo y papas hilo. (Sin arroz)



LA JUNTA LA TARRIA

POSTRES

TRES LECHES CON MANJAR

\$ 6.200

Bizcocho esponjoso, bañado en una mezcla de tres leches, rellena con manjar. Cubierta de crema chantilly y canela en polvo.

BROWNIE DE LA CASA

\$ 6.500

Brownie tibio de chocolate. Acompañado de helado a elección, salsa de manjar y merenguitos

VOLCÁN DE CHOCOLATE

\$ 6.500

Volcán de chocolate, con centro fundido y tibio. Acompañado de helado a elección, la combinación perfecta para los amantes del chocolate.

ÉCLAIRS DULCE TENTACIÓN

\$ 6.000

NUEVO

Delicada masa choux rellena de cremoso manjar, coronada con una suave crema de frutas de la estación. Acompañada de salsa a elección: berries, manjar o ganache de chocolate.

RED VELVET

NUEVO

\$ 6.400

Suave bizcocho aterciopelado relleno de frosting de cream cheese. Coronada con un toque de chocolate.

COPA DE HELADO

\$ 5.500

Tres bochas de helados, con dos opciones de sabores. Coronada con wafers.



ELLUS

