

ENTRADAS Y PICOTEOS

CEVICHE MIXTO

\$14,900

Mixtura de láminas de reineta y salmón, cebolla morada, jengibre y cilantro. Rebozados en leche de tigre. Acompañado de chips de papa camote, salsa de rocoto y tostadas.

TÁRTARO DE ATÚN

14 80

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.

CRUDO DEL CHEF

\$ 14.500

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

EMPANADAS DEL \$12.600 BARRIO

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).



PALITOS DE MOZZARELLA

\$9.900

Crujientes palitos de mozzarella apanados en panko. Acompañados de una clásica salsa marinara.

CHICKEN WINGS

13.0

Variedad de alitas de pollo, glaseadas en salsa teriyaki y salsa diablo spicy. Acompañadas de crujientes aros de cebolla y salsa tártara.

TACOS LA JUNTA

\$ 13.200

Exquisito mix de tacos de:

- -Pollo desmechado con emulsión de ají amarillo y repollo encurtido.
- -Beef teriyaki con encurtidos de zanahoria y sésamo.
- Láminas de reineta frita, salsa criolla y acevichada con rabanitos encurtidos.

CAMARONES Y CHAMPIÑONES AL PIL PIL

\$12.500

Sabrosos camarones y champiñones

salteados, con un toque de mantequilla, ajo, ají cacho de cabra y vino blanco. Acompañados con tostadas.

PARA COMPARTIR

ENTRE AMIGOS

\$ 20 20

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 verde, pollo y camarones salteados en vino blanco, crutones, queso parmesano y aderezo césar.

SALMÓN CROCANTE

\$ 13.700

Fresco mix verde, fritos de salmón a la plancha, palmitos, tomates Cherry, chips de plátano, palta y salsa de yogurt de la casa.

POLLO TERIYAKI

\$ 11 500

Fresco mix verde, pollo apanado en panko, zucchinis, almendras tostadas, semillas de zapallo y salsa teriyaki.

SANTA LUCÍA

\$ 13.500

Fresco mix de hojas verdes con zanahoria y rabanitos encurtidos, almendras laminadas y flor de palta. Acompañada de atún marinado en salsa de betarraga, envuelto en papel de arroz con pimentones y champiñones salteados, gratinados con queso azul y cebolla caramelizada.

MENÚ DE NIÑOS

Espaguetis con salsa pomodoro o salsa pesto \$7,200

de albahaca.

\$ 7.000

Pollo a la plancha con papas fritas o arroz.

Ψ1.000

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

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

PRINCIPALES

SALMÓN NERO

\$ 18.700

Salmón marinado en aceite a las finas hierbas, bañado con salsa bisket de camarón. Acompañado de risotto de sephia.

CROCANTE DE ATÚN \$ 18.700

Medallón de atún apanado en sésamo. Acompañado de puré de zapallo camote, salsa de queso azul y tierra de albahaca.

LOMO A LO POBRE \$ 17.800

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

PAD THAI DE LA CASA \$16.500

Fetuccini de arroz salteados con curry, aceite de sésamo, zucchinis y crema de coco. Acompañado de pollo crispy, camarón apanado, maní, sésamo. Coronado con un mix de verduras.

ÑOQUIS VERA CRUZ \$ 16.000

Suaves ñoquis de papa, bañados en salsa pesto de albahaca. Acompañado de carne mechada en cocción lenta. Coronado con crocante de parmesano.

NOQUIS LASTARRIA

\$ 13.500

Suaves ñoquis de papa, bañados en salsa pesto de albahaca. Acompañados de champiñones salteados en salsa de soya, con tomate, cebolla, cebollín y cilantro. Coronado con crocante de parmesano.



LATUNTAR COLASTARIA O

SANDWICHES

CHURRASCO CHACARERO

\$10.500

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

LOMO DE LA CASA

\$ 11.500

Láminas de res, con queso mozzarella, cebolla caramelizada y mayonesa de ajo, en pan ciabatta

LA PESCA FRITA

\$ 12.500

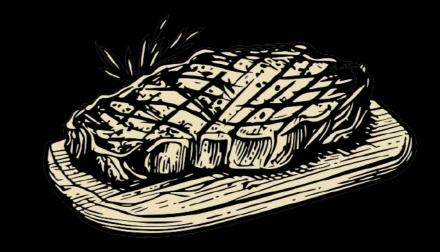
Filetes de reineta rebozados en tempura casera, con salsa tártara de la casa y ensalada chilena, en pan ciabatta.

SEITÁN SALTEADO

\$10.700

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





HAMBURGUESAS

LA JUNTA BURGER \$ 16.500

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

AMERICAN BURGER \$ 11.800

Blend de carne, con queso mozzarella, salame, tomate, lechuga y salsa brava.

BLUE CHEESE BURGER \$11.800

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

MUSHROOMS BURGER \$ 11.800

Blend de carne, con queso mozzarella, láminas de champiñón, huevo frito, papas hilos y mayonesa de ajo.

BURGER DE POLLO \$ 13.500

Láminas de pollo Crispy, con tocino crocante, queso cheddar, tomate, lechuga, salsa barbecue y mayonesa.

SPRING BURGUER \$ 11.000

Hamburguesa de brócoli, queso mozzarella, apanada en pan rallado, con lechuga, tomate, y mayonesa vegana.

PIZZAS

MAR Y TIERRA

\$ 12,900

Camarón, carne y pollo, salsa pomodoro y mozzarella.

NOSTRA \$ 12.900

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 \$ 12.100

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

DEL PERÚ

\$ 12,900

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

BRO

\$ 11 900

Carne, tocino y orégano fresco, salsa BBQ y mozzarella.

PIZZAS V VEGANAS Y VEGETARIANAS

CUATRO OUESOS

\$11.900

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

SICILIANA

\$ 11.500

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

DE LA HUERTA

\$ 11.500

Tomates Cherry, champiñón parís, espárragos, zapallitos grillados, hojas de albahaca, salsa pomodoro y queso vegano.

PESTO \$11.900

Tomate cherry, champiñón parís, rúcula, pesto de albahaca, salsa pomodoro y queso mozzarella.



POSTRES

TRES LECHES CON MANJAR

\$ 5.200

Bizcocho esponjoso, bañado en una mezcla de tres leches, rellena con manjar. Cubierta de merenguitos, con crema chantilly, frutillas y salsa de frambuesa.

VOLCÁN DE CHOCOLATE

\$ 5.500

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

CRÈME BRÛLÉE

\$ 4.900

Crème brûlée de vainilla y canela, con una base cremosa y fina capa de caramelo crocante.

BROWNIE DE LA CASA

\$ 5.500

Brownie tibio de chocolate. Acompañado de helado a elección, con frutillas, salsa de manjar y crema.

TIRAMISÚ FUSIÓN

\$ 5.800

Tiramisú un clásico italiano, pero al estilo la junta, suave y cremoso, con capas de bizcocho humedecido en café y un toque de cacao. Acompañado de merengues caseros o salsa de arándanos.

COPA DE HELADO

\$ 4.500

Tres bochas de helados, con dos opciones de sabores. Acompañada de topping a elección.





ELLUS



