

ENTRADAS Y PICOTEOS

CEVICHE MIXTO **\$12.200**

Ceviche de reineta, salmón, camarón, calamar, cebolla morada, jengibre, cilantro y chips de papa camote acompañado de tostadas.

TARTAR DE ATÚN **\$11.900**

Atún, cebolla morada, mango, cilantro, limón, aceite de sésamo acompañado de tostadas.

TERIYAKI RIBS **\$10.800**

Deliciosas costillas de cerdo asadas en salsa teriyaki o salsa bbq acompañadas de pepinos y zanahorias encurtidas cocinadas por el chef.

CEVICHE FRESCO **\$9.500**

Champiñón, corazón de alcachofa, cebollín, tomate cherry y palta acompañado de papitas chips y frutillas frescas.

CEVICHE DE CAMARÓN Y PULPO **\$11.500**

Base leche de tigre, pulpo, camarón, tomate cherry, jengibre, cebolla morada, cilantro acompañado de tostadas y chips de camote

TIRADITO DE ATÚN **\$11.500**

atún, syrup de naranja y menta, con bocados de pepino, emulsión de rocoto y crocante de arroz, acompañado de tostadas

TATAKI DE FILETE **\$11.500**

Filete sellado encostrado en hierbas y almendras, montado en salsa oriental con cebollín y seste de limón, acompañado con tostadas.

EMPANADITAS DEL BARRIO **\$8.700**

Sugerencias del chef, opciones vegetarianas.

CRUDO LA JUNTA **\$11.500**

Lomo liso picado, cebolla, alcaparras, pepinillos, mostaza antigua, sour cream y limón acompañado de tostadas.

PARA COMPARTIR

AL FIERRO **\$22.900**

Pollo gratinado con camarones a la parmesana, lomo y arrollado huaso a la plancha acompañados de papas rústicas cremosas salteadas con champiñón y cebolla.

TABLA VILLAVICENCIO **\$23.900**

Pollo al pil pil, jamón serrano, queso de cabra, queso camembert y cebolla caramelizada bruschetta de salmón con queso crema y pepino, mix de frutos secos, berries acompañado de chips de tortilla.



ENSALADAS

TERIYAKI TUNAFISH \$8.900
Atún con mix de quinoa y garbanzos acompañado de tomate cherry, alcachofa, champiñones, cebollín, cilantro y dressing de Teriyaki.



CHAMPIÑÓN TEMPURA \$8.500
Crocante de tortilla rellena con tabule de mote, tomate fresco, pepino, aji en escabeche, cilantro y champiñón tempura, acompañado de mix de Jonás verdes y dressing de arrope.

CESAR \$8.100
Mix verde pollo salteado, camarón ecuatoriano, crutones, parmesano y aliño Cesar.

CAMARÓN SÉSAMO \$8.900
Camarón apanado en sesamo acompañado de mix de hojas verdes, vivos de naranja, manzana y coco deshidratado, queso fresco con salsa de miel.

ENDIVIAS ASADAS \$8.300
Endivias asadas, con papas chilotas, tomate, alcachofas, queso de cabra y salsa de miel.

MENÚ DE NIÑO:

Espaguetis con albóndigas en salsa de tomate o alfredo.

\$5.500

Pollo a la plancha con papas fritas o arroz.

\$5.200



PRINCIPALES

LOMO SERRANO \$13.700
Lomo liso flambeado en coñac jamón serrano, reducción de crema, ciboullete acompañado de papas rústicas y salsa rosa con un toque de tabasco.

SALMÓN MIRAFLORES \$13.200
Salmón a la plancha acompañado de cremoso de mote y salsa de cilantro.

CAMARÓN COCO \$11.200
Fideos de arroz al curry salteados con champiñón, zapallo italiano, salsa curry y leche de coco acompañados de maní y hojas de albahaca.

CANELONES DEL CHEF \$10.200
Panqueques de pimiento relleno de pino vegetal, champiñón, queso veggie y salsa de leche de coco y cúrcuma.

POLLO LIMEÑO \$10.500
Pollo salteado al ajillo, camarones en salsa huancaína acompañado de arroz verde y papas hilo.

ATÚN GRILLADO \$13.200
Filete de atún acompañado con puré de zapallo asado con queso de cabra y salsa pesto de albahaca.

FILETE LO CAMPINO \$16.900
Filete de res 250 grs bañado en Demi glasé acompañado de espárragos, champiñones, tomate Cherry y papas chilotas en salteado en pesto.

ANTOFAGASTINO \$12.500
Pulpo a la parrilla acompañado de risotto de azafrán y coral de ostión.

(NO INCLUYE BEBIDA)

SANDWICHES

PLATEADA ITALIANA

\$8.900

Carne desmechada en su jugo, tomate, palta mayonesa en pan amasado.

BRAZUCA

\$8.500

Pollo crispie, palta, berros, dressing de miel y mostaza en pan ciabatta.

LA ARGENTINA

\$8.700

bife de asiento apanado, acompañado de tomate, lechuga, jamón pierna y huevo frito babe en pan ciabatta.

LOMO SALTADO

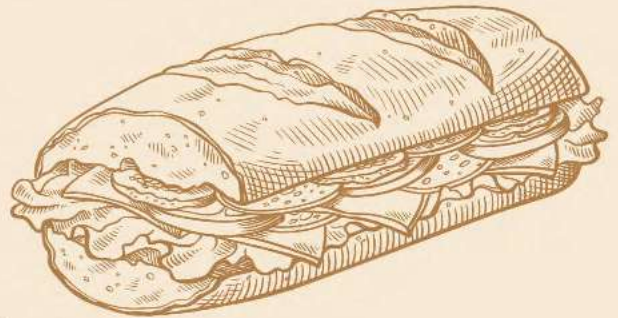
\$8.900

láminas de filete salteado en salsa soya con tomate cebolla morada, jengibre, ajo, cilantro y cebollín en pan de campo.

LA PESCA FRITA

\$8.500

reineta apanada con batido de cerveza, acompañado de ensalada chilena y ají verde.



HAMBURGUESAS

TEXANA

\$8.700

Blend de carnes 180 grs, queso, tocino, peperoni, lechuga, tomate, mayonesa y salsa BBQ en pan brioche.

CALIFORNIANA

\$8.700

Blend de carnes 180 grs, lechuga, tomate, queso azul, mozzarella, cebolla carameliza y mayonesa en pan brioche.

BUBBA BURGUER

\$8.900

Blend de carnes 180 grs, queso cheddar, camarón al ajillo, lechuga, tomate, salsa de pimienta y mayonesa en pan brioche.

FRANCESITA

\$8.900

Blend de carnes 180 grs, duxelles de champiñón, queso mozzarella, rúcula, tomate a la plancha marinado en aceite de oliva y mayonesa en pan brioche.

DEL HUERTO

\$8.000

Hamburguesa a base de plantas y proteína de arvejas y fibras vegetales, acompañada de tomate, lechuga, jalapeño queso veggie, not mayo en pan vegano.

SUNSHINE VEGAN

\$8.100

hamburguesa de champiñones, zapallo italiano, berenjena y toque de soya, acompañada de tomate, lechuga, mayo veggie y cilantro.



PIZZA

MAR Y TIERRA \$10.800

Pomodoro, mozzarella, camarón, pulpo, res y chorizo.

DEL PERÚ \$10.800

Pomodoro, mozzarella, filete, tomate salteado, cebolla y cilantro salteado en soya y salsa de carne

NOSTRA \$10.800

Pomodoro, mozzarella, rúcula, jamón serrano, tomate cherry y parmesano.

ESPAÑOLÍSIMA \$10.800

Pomodoro, mozzarella, chorizo español y queso azul.

DE CARNES \$10.500

Pomodoro, mozzarella, pollo, carne, jalapeño y cebolla morada.

AMERICANA \$10.500

Pomodoro, mozzarella, carne cebolla caramelizada y peperoni.

LA PALTA \$10.500

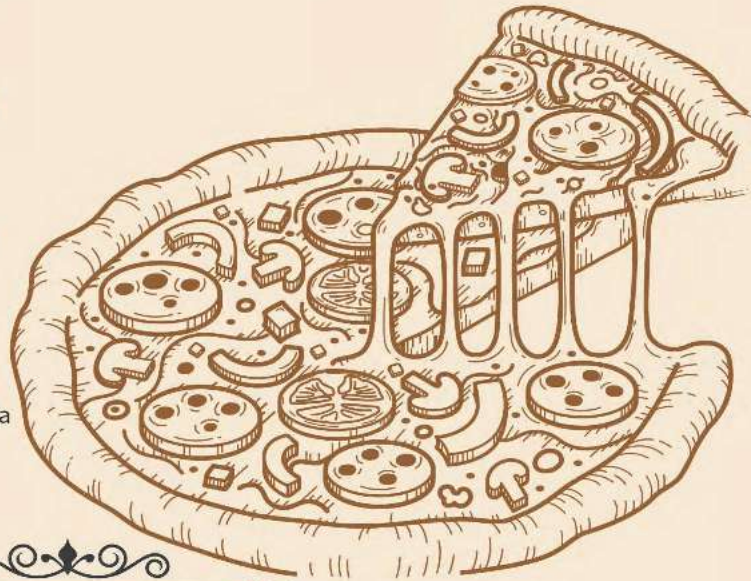
Pomodoro, mozzarella, carne desmechada, tomate asado y palta.

ALEMANA \$10.800

Pomodoro, mozzarella, chorizo, salame y carne.

BBQ \$10.200

Salsa Bbq, mozzarella, carne, tocino y orégano.



PIZZA

VEGANAS Y VEGETARIANAS

VEGGIE \$9.000

Pomodoro, queso vegano, tomate cherry, choclo, champiñón, zapallitos grillados y hojas de albahaca.

PESTO \$9.200

Pomodoro, queso vegano, tomate cherry, portobellos salteados, pesto y rúcula.

SICILIANA \$9.500

Pomodoro, mozzarella, dúo de aceitunas, tomate, queso cabra y albahaca.

FRANCESA \$9.900

Pomodoro, mozzarella, peras confitadas, rúcula, queso azul y semillas de zapallo.

- POSTRES -

Brownie de chocolate con helado	\$3.900
Lingote de chocolate	\$4.200
Samble de limón	\$4.500
Fondant de chocolate	\$4500
Cheese cake tradicional	\$4500
Trufon de chocalate (Ganache y mousse de chocolate merengue en su interior y chips de chocolate)	\$4500
Cremoso de gianduja (Crumble de almendras con cremoso de avellana)	\$4.500



(todos los postres incluyen helado)

BAR LA JUNTA

HOT ROLLS

En tempura o panko.

FUTO LA JUNTA \$7300

Roll de arroz frito en tempura relleno de camarón, salmon, queso crema, ciboulette y champiñon en salsa rocotto y teriyaki.

OLIVO

CHEESE FURAI \$6900

Roll de arroz frito en panko relleno de queso crema, salmon, ciboulette, palta acompañado de mayonesa de wasabi y crema de aceituna.

SERRANO

HOT ROLL \$6700

Roll de arroz frito en tempura, relleno de jamon serrano, queso crema, palta acompañado de salsa de cilantro y salsa fresh.

FLAMBEADO ROLL \$7200

Roll de arroz frito en tempura, relleno de palta, salmon, camarón, ciboulette, queso crema flambeado en coñac con tartaro de atun.

EBI FURAI \$7100

Roll de arroz frito en tempura relleno de camarón, queso crema, palta, con salsa de aceitunas, cilantro y crisperi de pollo.

PLATOS

LA JUNTA GOHAN \$8990

Arroz, salmon, camarón, palta, queso crema y salsa acevichada de cilantro.

TERIYAKI GOHAN \$7990

Arroz, pollo, cole slow, palta, queso crema, almendras y salsa teriyaki

TIRADITO DE \$10990

REINETA Y MARACUYA

Fina laminas de reineta en salsa de maracuya y leche de tigre con cebollin y chips crocantes.

TIRADITO LA JUNTA \$11500

Finas laminas de reineta y salmon, con palta, cilantro, cebolla morada, huancaína y lechen de tigre.

ROLLS ESPECIALES

IL MANGO \$6600

Roll de arroz relleno de camarón, palta, queso quema, acompañado de salsa de mango y teriyaki.

OCTUPOS ROLL \$6900

Roll de arroz relleno de púlpo, ciboulette, queso crema, palta y crocante de wantan acompañado de salsa acevichada y spicy.

ACEVICHADO \$6700

TUNA ROLLS

Roll de arroz relleno de camarón, ciboulette, palta, salmon, envuelto en atun y salsa acevichada.

ACEVICHADO \$7100

SAKE ROLL

Roll de arroz relleno de salmon, camarón, ciboulette, pepino acompañado de pulpo acevichado, salsa de rocotto y fresh.

CEVICHE \$7300

ROLL FRESH

Roll de arroz relleno de camarón, palta, queso crema, salmon acompañado de ceviche fresco y salsa de maracuya con almendras.

TUNA FRESH ROLL \$7300

Roll de arroz relleno de palta camarón tempura, queso crema y cebollín envuelto en atun con acevichado de pulpo, queso crema y salsa de rocoto.

SIN ARROZ

AVOCADO FRIED \$7500

Roll relleno de camarón, atun, champiñon, queso crema, cebollin envuelto en palta acompañado con salsa unagui.

TAKO SPICY ROLL \$7200

Roll frito en tempura, relleno de pulpo, palta, crocante de wantan, queso crema acompañado de salsa spicy.

CILANTUNA \$7600

Roll relleno de atun, camarón, cilantro, palta, queso crema, salmon acompañado de salsa de cilantro.

CHAMP ROLL \$7400

Rolls frito en panko relleno de salmon, camarón, queso crema, palta y champiñon.

SPRING ROLL \$7100

Roll relleno de salmon, queso crema, acompañado de salsa acevichada y spicy

ALMOND FURAI \$6900

Roll frito en tempura relleno de pollo, palta, zanahoria, queso crema y crocante de almendras.

SASHIMI

Salmón \$6500

9 cortes.

Pulpo \$6800

9 cortes.

Mixto \$6700

9 cortes.

Salmón \$9700

15 cortes

Pulpo \$9900

15 cortes.

Mixto \$10100

15 cortes.