

ENTRADAS Y PICOTEOS



TERIYAKI RIBS \$9.800

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

EMPANADITAS DEL BARRIO \$8.200

Tres sabrosos rellenos; mechada queso, jaiba queso, ricota espinaca, acompañadas de salsa picante.

CEVICHE FRESCO \$8.500

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

CROCANTE VEGGIE \$7.900

Albóndigas de carne vegetal con queso vegano apanadas acompañadas de hummus de betarraga.

CRUDO LA JUNTA \$10.500

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

CEVICHE MIXTO \$11.200

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

TARTAR DE ATÚN \$10.900

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

BROQUETAS LA JUNTA \$10.500

Tres exquisitos langostinos en chimichurri y anillos de calamar apanados acompañados de salsa tártara y salsa de pimientos.

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 de QUESADILLAS \$20.900

Quesadillas de camarón pollo y mechada acompañada de pico de gallo ,guacamole , pasta de porotos negros, sour cream y nachos.



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

SALMON Y PARMESANO

\$8.500

Mix verde, rollitos de salmón ahumado, queso crema, cebollín, galletas de parmesano y reducción de aceto balsámico.



CESAR

\$8.100

Mix verde pollo salteado, camarón ecuatoriano, crutones, parmesano y aliño Cesar.

TERIYAKI

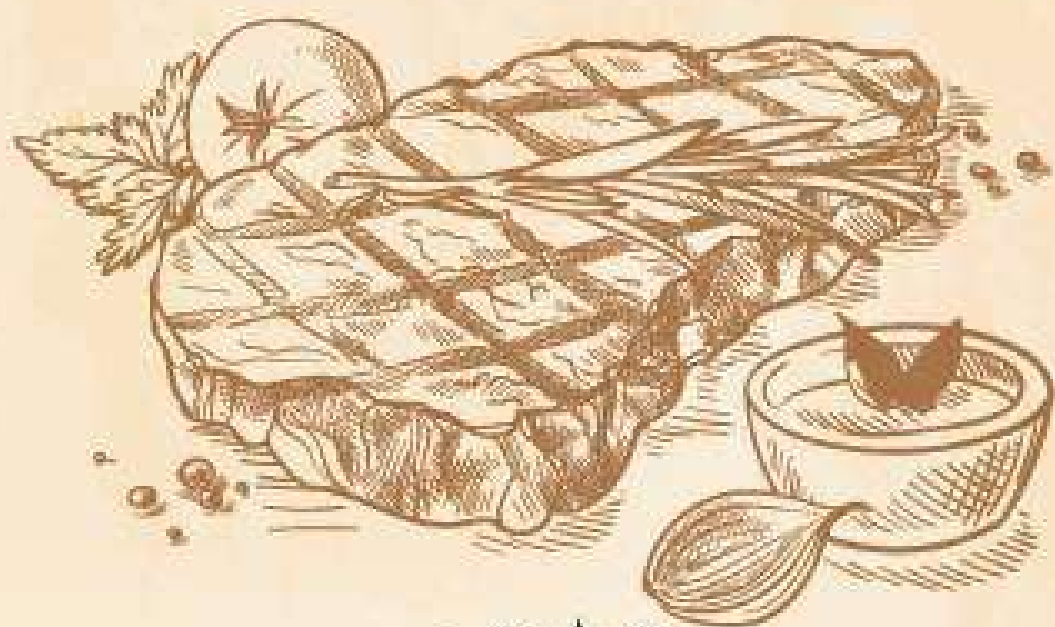
\$8.100

Mix verde, pollo apanado Teriyaki, zuchinis grillados, almendras tostadas, semillas de zapallo y salsa Teriyaki.

IBERICA

\$8.200

Mix verde, jamón serrano, queso cabra, pimiento verde, tomate cherry y salsa de mostaza antigua.



PRINCIPALES

LOMO SERRANO

\$12.700

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

\$12.200

Salmón a la plancha acompañado de cremoso de mote y salsa de cilantro.

CAMARÓN COCO

\$10.200

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

\$9.200

Panqueques de pimiento relleno de pino vegetal, champiñón, queso veggie y salsa de leche de coco y cúrcuma.

POLLO LIMEÑO

\$9.500

Pollo salteado al ajillo, camarones en salsa huancaína acompañado de arroz verde y papas hilo.

ATÚN GRILLADO

\$12.200

Filete de atún acompañado con puré de zapallo asado con queso de cabra y salsa pesto de albahaca.

FILETE LA CHIMBA

\$15.900

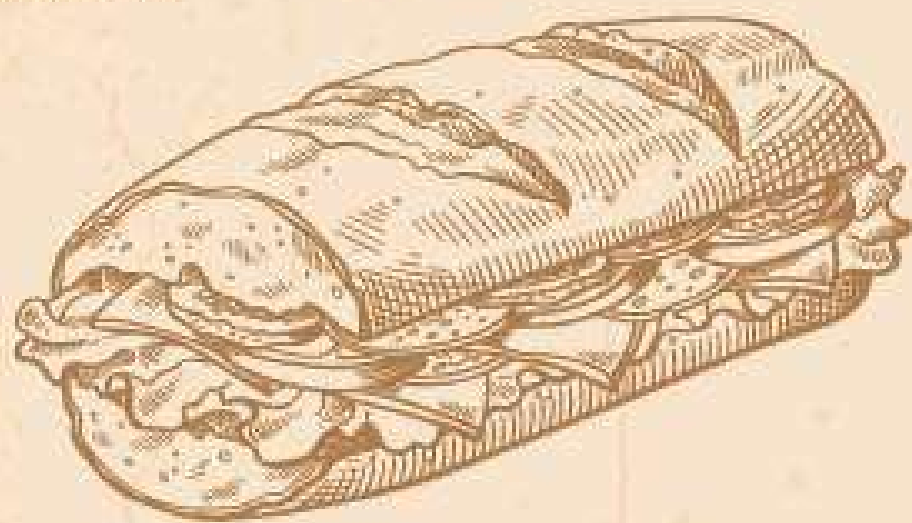
250 grs de filete acompañado de pastelera de choclo y ensalada a la chilena.

SANDWICHES

PASTELERA \$8.700
Carne desmechada en su jugo, pastelera, ensalada chilena y mayonesa en pan baguette.

PLATEADA ITALIANA \$8.900
Carne desmechada en su jugo, tomate, palta mayonesa en pan amasado.

GRINGA \$8.700
Carne desmechada en su jugo, champiñones salteados, cebolla caramelizada, queso cheddar, salsa rosa en pan baguette.



BRAZUCA \$8.500
Pollo crispie, palta, berros, dressing de miel y mostaza en pan baguette.

BUBBA BURGUER \$8.900
Blend de carnes 200 grs, queso cheddar, camarón al ajillo, lechuga, tomate, salsa de pimiento y mayonesa en pan brioche.

FRANCESITA \$8.900
Blend de carnes 200 grs, duxelles de champiñon, queso mozzarella, rúcula, tomate a la plancha marinado en aceite de oliva y mayonesa en pan brioche.

ARABE \$8.000
Hamburguesa de garbanzos, tomate grillado, berros, humus de beterraga, pepinos encurtidos, mayonesa vegana.

SOVIETICA \$8.100
hamburguesa porotos rojos y betarraga, cebolla caramelizada, champiñones, tomate a la plancha, queso, mozzarella y mayonesa vegana en pan brioche.

Asiática \$8.000
Hamburguesa de lentejas, cebollín, aji en escabeche, pepino encurtido, hojas de cilantro, mayonesa veggie en pan brioche.

HAMBURGUESAS

TEXANA \$8.700
Blend de carnes 200 grs, queso, tocino, peperoni, lechuga, tomate, mayonesa y salsa BBQ en pan brioche.

CALIFORNIANA \$8.700
Blend de carnes 200 grs, lechuga, tomate, queso azul, mozzarella, cebolla carameliza y mayonesa en pan brioche.



• PIZZA •

Turca \$9.500

Pomodoro, mozzarella, carne, cebolla morada, pimiento rojo y queso cabra.

La palta \$9.500

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

Mar y Tierra \$9.700

Pomodoro, mozzarella, camarones al ajillo, pollo y palmitos.

Alemana \$9.800

Pomodoro, mozzarella, chorizo, salame y carne.

Nostra \$9.800

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

BBQ \$9.200

Salsa Bbq, mozzarella, carne, tocino y orégano.

Españolísima \$9.800

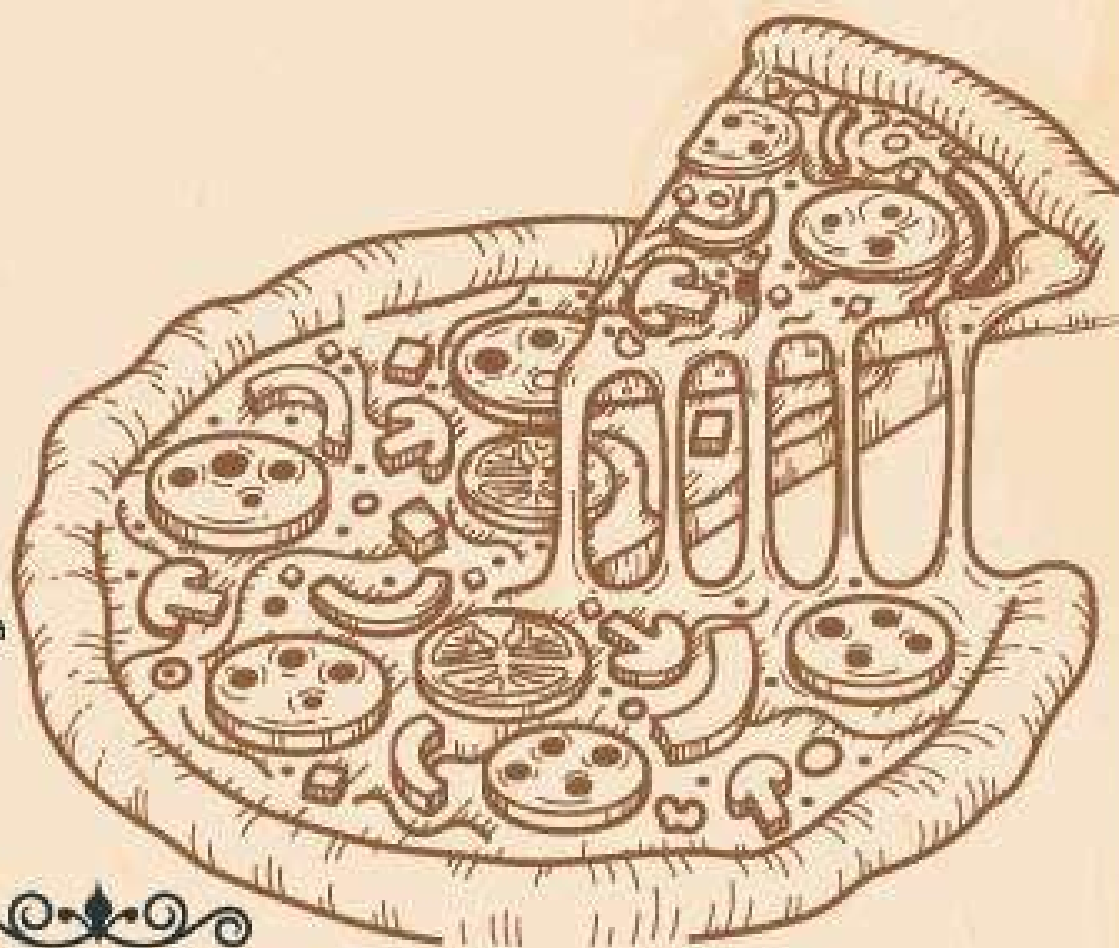
Pomodoro, mozzarella, chorizo español y queso azul.

De Carnes \$9.500

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

Americana \$9.500

Pomodoro, mozzarella, carne cebolla caramelizada y peperoni.



• PIZZA •

VEGANAS Y VEGETARIANAS

Veggie \$8.000

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

Siciliana \$8.500

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

Melosa \$8.000

Pomodoro, queso vegano, palmitos, tomate cherry, berros y salsa de miel y mostaza.

Francesa \$8.900

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

Pesto \$8.200

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

Del Campo \$8.900

Pomodoro, mozzarella, queso de cabra, berenjena asada y rúcula.

POSTRES

| | |
|-------------------------------|----------------|
| TORTA OREO | \$4.800 |
| CHEESE CAKE | \$5.200 |
| VOLCAN DE CHOCOLATE | \$5.500 |
| KUCHEN DE NUEZ | \$4.800 |
| KUCHEN DE FRUTOS ROJOS | \$4.800 |
| COPA DE HELADO | \$5.100 |
| CRÊME BRÛLÉE | \$5.200 |

