



Juana's  
MENU

SANTA JUANA GASTROBAR

ANTHIPPANASTI



# ENTRADAS

## **CARPACCIO JUANA ON THE ROCKS**

Croquetas españolas apanadas en carbón activado en cama de carpaccio de res en olio de trufa blanca con parmigiano reggiano \$67.500

## **SCALLOPS Y MARISCOS AL FUEGO**

Scallops y mariscos a la robata con tartar de langostino y salsa de ají amarillo, bañados en mantequilla avellanada trufada, picadillo de portobello, morrón, cebolla ocañera, nuez pecan y aderezo de porcini. \$ 75.500

## **PULPO A LA ROBATA**

Pulpo a la robata lacado en chili thai de cítricos, salsa cítrica de chiles secos y pure de maíz choclo. \$ 78.800

## **CAMARONES ENCOCADOS**

Camarones crocantes en coco con mayonesa trufada de la casa.  
\$ 68.600

## **CARPACCIO DE SALMÓN**

Carpaccio de salmón en salsa chili thai de gulupa, cremoso de mascarpone, chimichurri de ajies peruanos, almendras, crocante de tortilla y masa philo mix tamizada. \$ 69.500

## **TACOS DE JAIBA ACEVICHADA**

Tostadas de jaiba, Suero costeño, mayonesa japonesa, guacamole con limón mandarina, aceite de ajonjolí y crunchy de remolacha.  
( 3 unidades ) \$ 66.800

## **TIRADITO DE SALMÓN**

Sashimi de salmón fresco, stracciatella, pistacho caramelizado, miel de trufa, cama de quinoa crocante ikura y cremoso de jalapeño.  
( 3 unidades ) \$ 46.400

## **DUMPLINGS DE SHITAKE**

Dumplings de cerdo y shitake, salsa de chiles dulces, jengibre y coriandro con salsa nikiri de tamarindo. \$ 44.600

## **CRISPY RICE TARTAR**

Crispy rice tartar de lomo, shitake, cremoso de queso y titoté de coco trufado.  
\$ 48.000



## PLATOS FUERTES

### POLLO YUZU

Pollo confit en salsa ponzu de yuzu Koshu, arroz en salsa de anguila, pesto de cilantro, marañón, edamames y tomates secos en mantequilla avellanada. \$ 61.800

### ATÚN A LA JUANA

Risotto de curry verde, camarones, atún encostrado en quinoa crocante, hierbabuena y queso parmiggiano. \$ 67.500

### PESCA BLANCA

Puré de plátano y trufa, pesca lacada en ponzu de lulo y pistachos, setas confitadas en pesto de cilantro, camarones salteados con mantequilla avellanada y ají dulce. \$ 76.500

### LAS COSTILLAS DE JUANA

Costillas lacadas en bbq de pisco y miso, papa criolla con salsa de ají amarillo, cilantro cimarrón, mix asiáticos, cebolla encurtida en flor de Jamaica crocante de neggi. \$ 74.800

### BIFE DE PALETA

Bife de paleta con salsa de coco, ají amarillo, camarones, papa criolla crocante en pesto de cilantro, limón y togarashi. \$ 85.900

### NEW YORK

New York steak de 300 gr con papa criolla y setas crocantes en sal de panela rallada con limón y togarashi, queso pecorino, chimichurri de almendras y mayonesa de shitake y trufas. \$ 126.800

### ARROZ AL WOK CON PANCETTA

Arroz al wok con pancetta aromatizado con jengibre y limonaria, salsa de anguila, tamarindo, leche de coco, langostinos, scallops y neggi crocante. \$ 76.600

### RISSOTO DE PECORINO Y PANCETTA

Risotto en salsa de pecorino, shitake, tomates secos, pancetta en bbq thai, sésamo, parmiggiano y pistachos caramelizados. \$ 69.500



# Dolci

5

## **SOUFFLE MELCOCHUDO DE GIANDUIA**

Souffle melcochudo de gianduia, avellanas tostadas, ganache de mantequilla quemada, pop corn de caramelo salado y teriyaki de lulo.

\$ 32.500

## **ENTREMET**

Mousse de chocolate blanco, relleno de crema de limón, compota de arándanos, salsa de chocolate, glaseado y syrup de mimosa.

\$ 29.500



Juana's

*Drinks*



## COCKTAILS RECOMENDADOS

### **Mango Tulúm**

Mezcal Unión clarificado, cordial de mango con chile beso de trinidad, cordial de piña y sal de Tajín con mango viche. \$ 48.000

### **Whiskey Sour**

Whiskey Glenlivet founders, maracuyá y limón. \$ 48.000

### **Pisco de Jalapeño**

Pisco macerado con jalapeño, sirope de maracuyá y cítricos. \$ 48.000

### **NY Sour**

Whiskey Glenlivet Founders, cordial de lulo con piña y limón. \$ 48.000

### **Dirty Martini**

Ginebra, Vermouth extra dry y olivas. \$ 48.000

### **White Negroni**

Vermouth extra dry, ginebra Beefeater, bitter blanco de luxardo y espuma de maracuyá con limonaria. \$ 48.000

### **Juan's Gin**

Gin Bombay, cordial herbal, bitter de cardamomo y tónica. \$ 48.000

### **Excelsior**

Whiskey Glenlivet Founders, cordial de tamarindo, oportoblanco. Garnish Multisensorial: Macadamias, albaricoque bañado en amaretto y chocolate al 70 % .  
\$ 48.000

### **Old Fashion**

Whiskey Bourbon, elixir de lulo y mezcal. \$ 48.000

### **Viche Manglar**

Viche Manglar, cordial de manzanilla con limonaria, vermouth bianco y brotes de manzanilla. \$ 48.000

