



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 mandarino, aceite de ajonjolí y crunchy de remolacha.
(3 unidades) \$ 66.800

TIRADITO DE SALMÓN

Salmón fresco en chili thai, salsa de queso mascarpone, jalapeño, tobico negro, ají dulce infusionada en albahaca y crocante de tortilla de maiz con masa philo \$ 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

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

