



Santa
JUANA
GASTRO BAR

Pancakes

KEY LIME PANCAKES DECONSTRUIDOS

Pancakes de pie de limón, crèmeux de ricotta, curd de limón y tuiles de miel. \$33.200

BLUEBERRY PANCAKES

Blueberry pancakes, espirulina azul, pea tea, banano, coulis de arándanos y chocolate blanco. \$35.200

FIT PUMPKIN PANCAKES

Pancakes de ahuyama en harina de almendras y avena endulzados con stevia.

Toppings: yogurt griego, miel de ahuyama de la casa con arándanos y macadamias caramelizadas. \$34.800

FIT BANANA PANCAKES

Pancakes de banano en harina de avena y almendra endulzados con stevia. Toppings: frutos silvestres, frambuesas, banano y sirope de agave. \$34.800

PINK PITAYA PANCAKES

Pancakes de amapola, pink pitaya y frutos silvestres con salsa bourbon, reducción de uchuva y gulupa, crema aireada de Mochaccino, chocolate blanco y kínder bueno. \$34.000

BACON STUFFED PANCAKES

Pancakes rellenos de crunchy bacon, queso mozzarella, huevo poché, queso cheddar y aguacate. \$33.600

Smoothie Bowls

AÇAÍ BOWL

Açaí bowl con toppings de arándanos, banano, sandía y granola de la casa. \$ 31.600.

DIVORCED SMOOTHIE BOWL

Smoothie Bowl a dos islas con pea tea y frutas de estación con toppings de granola de la casa, gulupa, arándanos, mango y fresa. \$32.400



Main Course

ROCKIN' A FIT BREAKFAST

Hojas crocantes de masa filo rellenas de claras, espinaca, champiñones en salsa soya y remolacha dulce. \$32.600

CRUNCHY TOMATO TOAST

Crunchy tomato tempura de la casa, aguacate, portobello, huevo poché y salsa holandesa. \$31.600

AVOCADO TOAST

Toast de betabel, salmón ahumado, huevo pochado, queso cheddar fundido, aguacate fresco y crocante de parmesano. \$35.600

AREPAS GALÁCTICAS

Dos arepas con cebolla caramelizada en oporto, aguacate, huevo poché y queso cheddar. \$ 32.800.

AREPA ROPA VIEJA

Arepas rellenas de sobrebarriga confitada en emulsión de hogao criollo, aguacate fresco, tocineta, huevo poché y queso parmesano. \$ 33.200.

WAFFLES ROTOS

Waffles de la casa en harina de yuca, pesto genovese, huevo pochado y espárragos salteados.

* A elección: Prosciutto. \$ 34.800. - Salmón Ahumado. \$ 35.800.

CHICKEN & WAFFLES SANDWICH

Waffles de graham cracker con milanesa de pollo, coulis de frutos silvestres, crema tzatziki y miel de maple. \$34.200.

HUEVOS SHAKSHUKA

Huevos escalfados en crema de tomate y albahaca, portobello, zanahoria baby y berenjena crunchy. \$35.800.

FIT OMELETTE DE CLARAS

Omellette de claras relleno de espinaca, setas (portobello, shitake y champiñones), tartar de aguacate y rúgula. \$31.200.

HUEVOS AL GUSTO

(omelette, huevos revueltos o claras)

Tres toppings a elección :

Tomate, cebolla, espinaca, queso mozzarella, queso feta, champiñones, aguacate o espárragos). \$28.200



LUNCH *Menu*

Starter

JUANA ON THE ROCKS

Croquetas de pesca fresca del día apanadas, terminadas con polvo de mambe y mayonesa de la casa de hierbas de azotea.

\$37.500

JUANA'S DUMPLINGS

Unos de langostinos y otros de cerdo al jengibre acompañados de salsa sweet chilly. \$38.200

KETO CANNELLONI DE LANGOSTINO

Cannelloni invertidos de langostino relleno de mousse de zapallo y tejas de merengue con paprika. \$45.600

PULPO A LAS PAPAS BRAVAS

Pulpo a la parrilla con técnica japonesa, papas bravas andinas salteadas en ghee y alioli cremoso. \$67.000

JUANA'S BAO BAO

Tres baos (preparación japonesa típica de panecillos aireados), uno de pollo ponzu, otro de cerdo cocinado en guayaba verde y soya y el otro de vegetales salteados en aceite de sésamo. \$38.600

ROLL KANIKAMA, NIGIRI & SASHIMI

Maki roll con kanikama, pepino europeo, masago, queso crema y durazno, servido con sashimi de atún y nigiri de langostino en ponzu. \$45.200

TARTAR DE CAMARONES PLAYERO

Cono playero con tartar de camarón en salsa de la casa servido en conos de bijao y tierra de maiz cancha. \$39.700

VEGGIE CEVICHE

Ceviche de vegetales (champiñones, portobello, tomates, zucchini, pimentón, zanahoria baby y espárragos en leche de tigre de maracuyá). \$34.800

CHARCOAL TUNA

Atún apanado en carbón activado, curry fresco de albahaca, limonaria, cremoso con camarones salteados en curry y micro mix de brotes. \$48.200

JUANA A LAS BRASAS

Cubos de salmón y atún sellado en espejo de fit mayo de albahaca, acompañado con tartar de puré de plátano maduro y espárragos, en espejo de reducción de naranja. \$58.200

JUANA SALVAJE

Arroz encocado del pacífico con sashimi de salmón ahumado, gari pink, reducción de gulupa y uchuva en jardín de zuchinni. \$ 49.800

ROCKIN' CEVICHE DE PESCA DEL DÍA

Ceviche de pesca del día y camarones frescos, servidos en coco y hojas de bijao con leche de tigre de maracuyá y langostinos apanados en mezcla afro. \$53.200

TAQUERO MUSHO

Trilogía de tacos. Uno de pulpo al olivo, otro de pecho de res y otro de pollo al pastor acompañados de guacamole, picadillo mexicano y salsa roja de la casa. \$51.800

TIRADITO NIKKEI

Finas láminas de pesca fresca del día, bañadas en leche de tigre de gulupa y uchuva, sashimi de aguacate y salmón ahumado. \$48.900

TUNA CRISPY RICE

Nigiris de arroz crocante con atún marinado, mayonesa verde de juana y mix de brotes. Acompañado de tres shots sorpresa. \$58.200

CAPPELETTI DE LANGOSTINOS

Cappelletti rellenos de langostinos salteados, reducción de naranja, sake y tomillo. \$ 52.400

COQ SHITARY

Satays de pollo en limonaria con crema thailandesa en base de crema de maní de la casa y herbales asiáticos. \$ 48.600

LOMO DE LA CASA DE JUANA

Lomo de la casa x 200 gr en salsa demi-galcé japonesa, sake y vegetales frescos al toboyaki. \$ 61.800

TOMAHAWK BOARD

Ojo de bife de 800 gr, juana's chimichurri y papas andinas al pesto genovese. \$157.300



LUNCH Menu

Para COMPARTIR



LAST BUT NOT *Least*

Postres DE JUANA

KEY LIME PIE DECONSTRUIDO

Deconstrucción de pie de limón, acompañado de gelato de mascarpone, curd de limon, merengue suizo y crumble de galleta. \$ 29.800



TARTELLETTA DI CREMINO DI PISTACCHIO

Tartelletta rellena de cremino de pistacchio y bourbon en reducción de uchuva, gulupa y merengue flameado. \$ 28.400

TEXTURAS AMAZÓNICAS

Helado de açai cremoso, mousse de chocolate y maracuyá, tejas de mambe amazonico y crema de gulupa. \$24.600

PEAR MELBA

Pera cocinada x 6 horas en almibar de vino tinto y oporto, con un insert de cremeux de almendras servido sobre tartaleta y gotas de merengue suizo. \$ 28.200

FIT PUMPKIN HOT CAKE

Pancakes de ahuyama en harina de almendras y avena endulzados con stevia.

Toppings: yogurt griego, miel de ahuyama de la casa con arándanos y macadamias caramelizadas. \$34.800

FIT BANANA HOT CAKE

Pancakes de banano en harina de avena y almendra endulzados con stevia. Toppings: frutos silvestres , frambuesas, banano y sirope de agave. \$34.800

Juice BAR

SMOOTHIE REVITALIZANTE

Pepino, limonaria, mandarina y durazno. *\$18.800*

SMOOTHIE DE COLÁGENO

Frutos silvestres (fresa, mora, arándanos, açai),
hierbabuena y stevia. *\$19.800*

SMOOTHIE DE CLOROFILA

Piña, espinaca, leche de coco y naranja. *\$18.800*

SMOOTHIE ENERGIZANTE

Aguacate, peanut butter, pea tea, leche de almendras y pitaya.
\$18.800

LIMONADA DE FRUTOS SILVESTRES

Limonada de frutos silvestres con clavos y canela. *\$14.200*

LIMONADA TRADICIONAL

Limonada de frutos silvestres con clavos y canela. *\$9.800*

LIMONADA DE COCO. *\$12.900*

JUGOS NATURALES ESTACIÓN. *\$12.200*

SODA ITALIANA DE CARDAMOMO & PEA TEA. *\$18.800*

SODA ITALIANA DE LYCHEES. *\$18.800*

Agua sin gas. *\$7.400*. Hatsu Té. *\$10.800*

Agua con gas. *\$7.800*. Hatsu Soda *\$9.600*

Coca Cola Zero *\$7.800*. Coca Cola *\$7.800*

Fever Tree *\$13.500*. Bretaña. *\$9.200*. Canada Dry. *\$9.200*

Red Bull. *\$15.200*. Red Bull Sugar Free. *\$15.200*

Juana's JUICE BAR

Bebidas SIN ALCOHOL

BEBIDAS *Calientes*

Blue Matcha Latte de la casa: *\$13.800*

Capuccino & Cinnamon Matcha Latte.

\$13.800 - Vainilla & Cardamomo Matcha Latte. *\$13.800*

Cafe Latte \$ *7.800* - Espresso: *\$6.400*

Infusion de Frutos Rojos: *\$7.800*. - Milo: *\$9.200*

La leche la puedes pedir en leche de coco,
leche de almendras. Costo adicional *\$3.600*

DRINKS Menu



FROZEN MARGARITA

Tequila, zumo de limón, monin, triple sec & pea tea *\$ 40,900*

NO WAY MARGARITA

Ginebra, mezcal, cordial de maracuyá, sal de pimentón verde y ají poblano. *\$ 40,900*

JUANA'S GIN

Cordial herbal, gin fusionado con pea tea y extracto de rosas. *\$ 42,000*

GIN PASSION PLUM

Gin infusionado con royal english passion plum, zumo de limón, romero y tamarindo. *\$ 42,000*

GIN FRIEND REQUEST

Ginebra, pea tea, cordial herbal, extracto de frutos rojos y espuma rosè. *\$ 42,000*

JUANA'S FAV PISCO

Pisco clarificado, zumo de limón, infusión de gulupa & royal english raspberry tea. *\$ 42,000*

PISCO MADE ME DO IT

Pisco, viche y arándanos macerados con extrato de uchuva. *\$ 42,000*

PISCO SOUR HERBAL

Pisco, hielo de vermouht, limonaria y zumo de limón. *\$ 42,000*

LITTLE REGRET

Whiskey, remolacha, jengibre y albahaca. *\$ 42,000*

LEVITATION TIKI

Tiki herbal con viche, ron y extracto de hierbas. *\$ 40,900*

LOCAL CELEBRITY

Ron blanco, ginebra, lychee, aperol y extracto de gulupa. *\$ 38,600*

COLOMBIA TIERRA QUERIDA

Viche, monin de frambuesa, cordial de guayaba, zumo de limón y cachaza. *\$ 38,600*

TWISTED OLD FASHIONED

Ron añejo, jameson irish whiskey, néctar de limonaria. *\$ 38,000*

TWISTED NEGRONI

Vermouht macerado con mora real, ginebra y campari con frambuesa. *\$ 42,600*

TWISTED PADRINO *\$ 39,800*

LYCHEE MARTINI *\$ 42,600*

DRY MANDRAGORA MARTINI *\$ 42,200*

COLOMBIAN MULE

Viche, limonaria y syrope de jengibre. *\$ 43,200*

COLOMBIAN MANHATTAN *\$ 40,800*

LYCHEE MIMOSA. *\$ 26,200*

ROSÉ CANDY CLOUD. *\$ 38,200*

Whisky

Buchanan's 12. \$ 380.000.
Johnnie Walker black. \$ 390.000
Glenlivet 15. \$ 550.000
Glenlivet Founders. \$ 420.000

Ginebra

Hendrick's. \$470.000
Beefeater. \$ 280.000
Bombay. \$ 340.000

Tequila

Olmea Reposado. \$ 280.000
Don julio 70 Precio. \$ 560.000

Vodka

Tito's Vodka. \$ 272.000.
Absolut. \$ 220.000.

Vinos

Caballero de
Olmejo verdejo. \$ 162.500

Perlita Malbec Syrah \$ 195.000

Vino joven Ribera del Duero
Martin Berdugo \$ 147.500

Barrica Ribera del Duero
Martin Berdugo. \$ 182.000

Vino Rosè. Martin Berdugo \$ 145.000

Maravides Mediterraneo Tempranillo. \$ 155.000

Antu Carmenere \$ 185.000

Cervezas

Stella Artois. \$ 17.000
Corona. \$ 15.000
Club Colombia. \$ 14.200

Vinos Espumantes

JP Chenet Edition Rosé \$ 160.000
Chandon Extra Brut \$ 260.000
Chandon Rosé. \$ 250.000
Moet Chandon Imperial. \$ 660.000

BOTTLES / *Wines*



UNDER DE *influence,*
of good food



Santa
JUANA
GASTROBAR