

LA JUNTA

LASTARRIA



ENTRADAS Y PICOTEOS

SOPA ZAPALLO CAMOTE \$8.100

Deliciosa crema de zapallo camote, con cubitos de naranja, queso parmesano, láminas de coco, acompañado de tostadas.

CALDO DASHI DE MALAYA \$9.500

Caldo dashi con rollo de malaya, alga nori y merquén cocido al vapor, con champiñones salteados, cebollín y clorofila de cilantro.

CEVICHE MIXTO \$16.900

Mixtura de láminas de reineta, salmón, camarón apanado en panco, cebolla morada rebozadas en leche de tigre. Acompañada de chips de papa camote, salsa de rocoto y tostadas.

GUNCA DE ATÚN \$15.900

Deliciosos cubitos de atún, con cebolla morada, salsa de mango, palta, pimentón rojo, aceite de sésamo y limón, montado en tostones de arroz y cebollín.

CRUDO DEL CHEF \$14.900

Carne de res picada con alcaparras, pepinillos, cebolla y mostaza antigua. Acompañado de tostadas y salsa de la casa.

EMPANADITAS DEL BARRIO \$12.900

Exquisitas empanaditas, en fina masa (6 unidades). Acompañadas con salsa de la casa.(Sugerencia del chef).

EMPANADITAS VEGGIE \$12.900

Exquisitas empanaditas vegetarianas, en fina masa (6 unidades).Acompañadas de pebre casero.(sugerencia del chef).

CHICKEN WINGS \$10.500

3 deliciosas alitas de pollo crispy glaseadas en salsa teriyaki y 3 deliciosas alitas glaseadas en salsa spicy barbecue, acompañadas de mix de chips papas chilotas y papas camote.

TACOS LA JUNTA \$13.100

Exquisito mix de tacos de:

Cerdo desmechado ahumado con cebolla encurtida, chutney de piña y salsa verde.

Beef teriyaki con encurtido de zanahoria y sésamo
Láminas de reineta frita en tempura, con rabanitos encurtidos y salsa criolla.

PARA COMPARTIR

ENTRE AMIGOS \$26.500

Deliciosos filetillos de pollo crispy, láminas de carne de res en chimichurri, cebolla salteada y 2 huevos fritos, acompañado de papas fritas y salsa de cilantro.

TIJUANA \$24.990

Exquisito mix de tacos de:

Cerdo desmechado ahumado con encurtido de cebolla morada, chutney de piña y salsa verde.

Beef teriyaki con encurtido de zanahoria, y sésamo.

Láminas de reineta frita con salsa criolla y rabanito encurtido.

Quesadilla de champiñones, queso mozzarella y cebolla sateada, acompañado de chips de papa camote y papa chilota.



ENSALADAS

CÉSAR \$10.600

Mix verde, acompañado de pollo y camarones salteados, crutones, queso parmesano y aliño César.

SALMÓN CROCANTE \$10.600

Mix verde, fritos de salmón a la plancha, fruta de temporada, palmitos, tomate cherry, palta, chips de plátano y salsa de yogurt e hinojo.

POLLO TERIYAKI \$10.200

Mix verde, pollo apanado, zucchini grillados, almendras tostadas, semillas de zapallo y salsa teriyaki.

VIETNAMITA \$9.900

Mix verde con rollos de verduras, (mango, pepino y zanahoria) hechos de papel de arroz, champiñones salteados y flor de palta, acompañado de salsa mostaza miel.



MENÚ DE NIÑO:

Espaguetis con salsa pomodoro o pesto.

\$5.900

Pollo a la plancha con papas fritas o arroz.

\$5.500

Burger, queso, cheddar, Lechuga, tomate y con papas fritas.

\$6.500

(NO INCLUYE BEBIDA)
exclusivo para niños hasta 12 años.



PRINCIPALES

SALMÓN ORANGE \$17.900

Salmón en mantequilla a las finas hierbas con salsa de naranja-miel, acompañado de ñoquis al pesto.

CROCANTE DE ATÚN \$14.700

Medallón de atún apanado en sésamo, acompañado de puré camote, salsa de queso azul y tierra de albahaca.

LOMO A LO POBRE \$16.200

Lomo liso en chimichurri a la plancha, acompañado de papas rústicas, cebolla y huevo frito.

RISOTTO DE MAR \$14.500

Exquisita merluza a la plancha con salsa de bisque de camarón, acompañado de risotto de tinta de calamar.

PAD THAI DE LA CASA \$ 13.500

Fetuccini de arroz salteados con zucchini, sésamo y curry, con salsa teriyaki y crema de coco, acompañado de pollo crispy, camarón apanado, maní y repollo morado.

PASTA DEL DÍA \$12.900

Sorrentinos rellenos de una exquisita mezcla de champiñones, envuelto en una masa fresca, acompañado de queso parmesano y trufa.

SANDWICHES

CHACARERO

\$10.100

Láminas de lomo salteado en chimichurri, queso mozzarella, cebolla caramelizada y mayonesa, en pan amasado.

LOMO DE LA CASA

\$10.900

Láminas de res en chimichurri, queso mozzarella, cebolla caramelizada y mayonesa de hinojo, en pan ciabatta.

LA PESCA FRITA

\$10.900

Reineta apanada con batido de cerveza, salsa tártara y ensalada chilena, en pan amasado.

SEITÁN SALTADO

\$10.700

Láminas de seitán saltado en salsa de soya, con tomates, cebolla morada, cilantro, cebollín y mayonesa vegana, en pan ciabatta.



HAMBURGUESAS

LA JUNTA BURGUER

\$14.990

Doble hamburguesa, aros de cebolla apanados, queso cheddar, pepinillos, tocino ahumado, lechuga, tomate y mayonesa.

AMERICAN BURGUER

\$11.200

Blend de carne, queso mozzarella, salame, tomate, lechuga y salsa rosa spicy.

BLUE CHEESE BURGUER

\$11.200

Blend de carne, queso azul, queso mozzarella, cebolla caramelizada, tocino crocante, pepinillo y salsa barbecue.

PRESUMIDA BURGUER

\$11.200

Blend de carne, camarón apanado, queso mozzarella, berros, salsa de honey mustard y mayonesa.

BURGUER DE POLLO

\$10.500

Láminas de pollo crispy, tocino crocante, queso cheddar, tomate, lechuga, salsa barbecue y mayonesa.

SPRING BURGUER

\$10.500

Hamburguesa de brócoli-queso mozzarella apanada, en pan rallado, lechuga, tomate y mayonesa vegana.



PIZZA

MAR Y TIERRA \$ 12.900

Camarón, carne, pollo, salsa pomodoro y queso mozzarella.

NOSTRA \$ 12.900

Láminas de jamón serrano, tomate cherry, rúcala, queso parmesano, salsa pomodoro y queso mozzarella

LA PALTA \$12.900

Carne mechada en su jugo, tomates asados, palta, salsa pomodoro y queso mozzarella.

LA ARGENTINA \$11.900

Jamón, pimentón, dúo de aceitunas, orégano, salsa pomodoro y queso mozzarella.

ESPAÑOLISIMA \$12.100

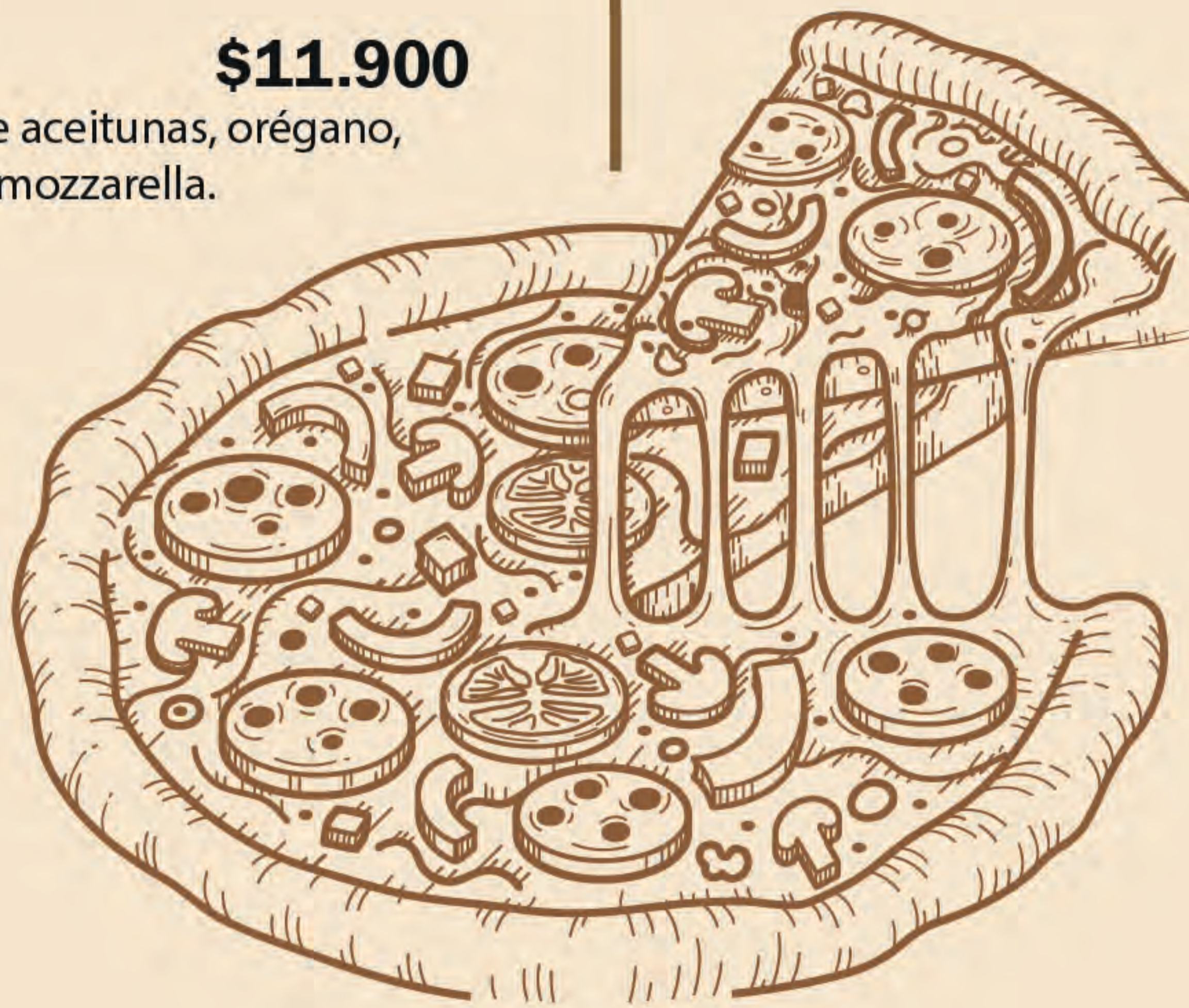
Salame, chorizo español, queso azul, salsa pomodoro y queso mozzarella.

CAMPESTRE \$12.400

Champiñón, queso azul, tocino crocante, salsa pomodoro y queso mozzarella.

BBQ \$11.900

Carne, tocino, orégano, salsa barbecue y queso mozzarella.



PIZZA

VEGANAS Y VEGETARIANAS

CUATRO QUESOS \$11.900

Queso cabra, queso azul, queso parmesano, cebolla caramelizada, salsa pomodoro y queso mozzarella.

SICILIANA \$11.500

Dúo de aceitunas, tomate cherry, queso cabra, hojas de albahaca, salsa pomodoro y queso mozzarella.

VEGGIE \$ 11.500

Tomate cherry, choclo, champiñón parís, zapallitos grillados, hojas de albahaca, salsa pomodoro y queso mozzarella.

PESTO \$11.900

Tomate cherry, champiñón parís, rúcala, pesto de albahaca, salsa pomodoro y queso mozzarella.

- POSTRES -

TORTA TRES LECHES

\$5.000

CREAM BRULE

\$4.800

TORTA DE CHOCOLATE

\$5.300

COPA DE HEALDO

\$5.500



BAR LA JUNTA SUSHI

ENVUELTOS EN PALTA

En tempura o panko.

AVOCADO ROLL \$7.100
Rolls relleno con arroz, queso crema, salmón y cebollín.

TROPICAL ROLLS \$7.500
Roll relleno con arroz, queso crema, atún, camarón tempura y salsa de mango-cilantro.

HUAICAINO ROLLS \$7.300
Roll relleno con arroz, queso crema, pollo furai, camarón, acompañado de papa hilo y salsa huancaína.

ACEVICHADO ROLLS \$7.900
Roll relleno con arroz, camarón furai y palta, acompañado de ceviche y salsa acevichada.

EN PANKO

TORI ROLLS \$8.600
Roll relleno con arroz, queso crema, camarón y cebollín, envuelto en pollo.

EBI FURAI ROLLS \$8.600
Rolls relleno con arroz, queso crema, camarón y palta, acompañado de pollo crispí con salsa fresh.

ENVUELTOS EN SALMÓN

SAKE ROLLS \$7.500
Roll relleno con arroz, queso crema, camarón, palta y cebollín.

SAKE TUNA ROLLS \$7.900
Roll relleno con arroz, atún, palta y cebollín, acompañado de salsa acevichada y tierra de cancha peruana.

DUO SAKE ROLLS \$7.700
Roll relleno con arroz, salmón, camarón, queso crema y palta.

SAKE FURAI ROLLS \$8.700
Roll relleno con arroz, atún, camarón furai y cebollín, envuelto en salmón.

ROLLS ESPECIALES

TAKO ACEVICHADO \$9.590
Rolls relleno con arroz, camarón, pepino, cibulet, salmón, acompañado de pulpo acevichado y salsa huancaína, envuelto en nori.

CREAM CHESE ROLL \$8.100
Roll relleno con arroz, salmón y palta, envuelto en queso crema con salsa de sésamo y tierra de col morada.

TUNA ACEVICHADO \$8.800
Roll relleno con arroz, atún, camarón furai y cebollín, envuelto en palta, salsa acevichada y crocante de quinua.

FUTOMAKI \$8.200
CHICKEN ROLL
Roll relleno con arroz, queso crema, pollo furai, palta, acompañado de emulsión de maracuyá y finas láminas de limón sutil.

MANGO VEGIE ROLL \$7.100
Roll relleno de arroz, mango, pepino y palta, envuelto en cibulet con salsa teriyaki y crocante de quinua.

CAMOTE ROLLS \$8.500
Rolls relleno con arroz, camote tempura, champiñón y cebollín, envuelto en sésamo acompañado de guacamole, salsa teriyaki y tierra de cancha peruana.

ENVUELTO EN SESAMO O CIBULET O MASAGO

CALIFORNIA TORI \$7.100
Roll relleno con arroz, pollo apanado, queso crema y palta.

CALIFORNIA EBI \$7.300
Roll relleno con arroz, queso crema, camarón y cebollín.

CALIFORNIA SAKE NIKEI \$7.800
Roll relleno con arroz, salmón, cebollín y palta, acompañado de tártaro de camarón, salsa fresh y tierra de beterraga.

SIN ARROZ

AVOCACADO \$9.290 FRIED

Roll relleno de atún, salmón, queso crema y cebollín, envuelto en palta.

MAR Y TIERRA ROLL \$8.500

Roll relleno de pollo furai, camarón, queso crema y cebollín, envuelto en palta, con emulsión de ají naranjo y papa hilo.

WHITE TORI ROLL \$8.900

Roll relleno de salmón, palta, cebollín, envuelto en queso crema, con salsa de mango y cilantro.

GOHAN

GOHAN LA JUNTA \$10.990

Arroz, salmón, camarón, palta, queso crema, sésamo cebollín, acompañado de salsa acevichada.

GOHAN FURAI \$10.800

Arroz, pollo teriyaki, camarón furai, palta, queso crema con salsa fresh.

GYOSAS

GYOSAS Y CAMARONES LA JUNTA \$7.900

Deliciosas gyosas de verduras y camarones al curry apanados en panko, acompañado de salsa teriyaki de la casa.

TABLAS

TABLA YASAI 2 personas

10 piezas de avocado rolls,
10 piezas de sake tuna roll,
10 piezas de hosomaki de palta y pepino
trío de nigiri, 6 cortes de sashimi mixto
y ceviche mixto.

\$22.500

TABLA KASOKU 3 personas

10 piezas de tori rolls,
10 piezas de lastarria rolls,
10 piezas de huancaíno rolls
Trío de nigiri, 6 cortes de sashimi mixto
y ceviche mixto.

\$25.900

EN TEMPURA

LASTARRIA ROLLS \$8.500

Roll relleno con arroz, queso crema, camarón, salmón y cebollín.

VEGAN ROLL \$8.100

Roll relleno con arroz, choclito cocktail, palmito y champiñón, coronado con cebolla caramelizada y salsa teriyaki.

NIGIRI NIKEI

TRIO DE NIGIRI \$7.790

2 nigiri con shari, wasabi y osuzukuri de salmón.
2 nigiri con shari, wasabi y osuzukuri de pulpo.
2 nigiri con shari, wasabi y osuzukuri de palta.
Acompañado de salsa acevichada,
salsa de ají amarillo, puré de papa
camote y cilantro.

TIRADITOS

TIRADITO DE REINETA \$11.800

Tiraditos de reineta, salsa de ají amarillo, salsa chalaca, cilantro, trocitos de palta y puré de papa camote.

TIRADITO PASION \$11.700

Tiraditos de salmón, salsa pasión, cebolla morada brunoise, emulsión estable de ají amarillo y crocante de quinua.

SASHIMI

Salmón \$7.890 Salmón \$10.190

9 cortes.

15 cortes

Pulpo \$7.990 Pulpo \$10.390

9 cortes.

15 cortes.

Mixto \$11.190

15 cortes.