

LA JUNTA LASTARRIA



SINCE 2011

ENTRADAS Y PICOTEOS

CEVICHE MIXTO \$16.990

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

TARTARO DE ATÚN (NUEVO) \$15.990

Deliciosos cubitos de atún, cebolla morada, mango, palta, pimentón rojo, aceite de sésamo y limón, acompañado de chips de plátano verde y salsa huancaína.

CRUDO DEL CHEF \$14.900

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

EMPANADITAS DEL BARRIO \$12.990

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

EMPANADITAS VEGGIE \$ 12.900

Exquisitas empanaditas vegetarianas, en fina masa (6 unds). Acompañadas de pebre casero. (Sugerencia del Chef).

CHICKEN WINGS \$11.900

Variedad de deliciosas alitas de pollo, glaseadas en salsa teriyaki y salsa spicy bbq (6uds). Acompañadas con un surtido de papas chilotas y camote.

TARTAR DE QUINUA (NUEVO) \$8.500

Duo de quinoa con garbanzos y vegetales de temporada. Acompañado de flor de palta, chutney de piña y salsa de jalapeño.

TACOS LA JUNTA \$12.900

Exquisito mix de tacos de:
Pollo desmechado con emulsión de aji amarillo y repollo encurtido.
Beef teriyaki con encurtidos de zanahoria y sésamo.
Láminas de reineta frita en tempura, 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, 2 huevos fritos. Acompañado de papas fritas y salsa de cilantro.



TIJUANA \$24.990

Exquisitos mix de tacos de Pollo desmechado con emulsión de aji amarillo y repollo encurtido.

Beef teriyaki con encurtido de zanahoria y sésamo.

Láminas de reineta frita con salsa criolla y acevichada con rabanitos encurtidos.

Quesadilla de champiñones, queso mozzarella y cebolla salteada. 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 \$11.490

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

POLLO TERIYAKI \$9.990

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

CAMPESTRE \$10.600

Mix verde, arancini de champiñones, espárragos, palmitos, pepino, repollo morado, chips de plátano y salsa teriyaki.

TATAKI DE ATÚN \$15.990

Tataki de atún a la plancha. Acompañado de hummus de zanahoria, con ensalada de temporada y salsa de sésamo.



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 NERO (NUEVO) \$16.990

Salmón en mantequilla a las finas hierbas, con salsa de camarón. Acompañado con risotto de sephia.

CROCANTE DE ATÚN \$16.990

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 con papas rústicas, cebolla y huevo frito.

FILETE SAUVIGNON \$19.990

Jugoso filete de res a la plancha con salsa cabernet Sauvignon. Acompañado de un salteado de papas chilotas, espárragos y tomate cherry, en mantequilla de orégano.

PAD THAI DE LA CASA \$14.900

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.

DUO DE ÑOQUIS (NUEVO) \$11.990

Ñoquis de espinaca y papa casera en salsa de zapallo camote. Acompañado de champiñones saltados al estilo peruano.



SANDWICHES

CHURRASCO CHACARERO \$9.990

Clásico sándwich de res, acompañado de lo mejor de la huerta, porotos verdes, tomate, ají cristal picado y mayonesa, en pan amasado.

LOMO DE LA CASA \$10.990

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

LA PESCA FRITA \$10.990

Filetes de reineta rebozados en tempura casera, salsa tártara y ensalada chilena, pan amasado.

SEITÁN SALTEADO \$ 9.990

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



HAMBURGUESAS

LA JUNTA BURGER \$15.990

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

AMERICAN BURGER \$11.200

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

BLUE CHEESE BURGER \$11.200

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

MUSHROOMS BURGER \$11.200 (NUEVO)

Blend de carne, queso mozzarella, láminas de champiñón, huevo frito, papas hilo y mayonesa de ajo.

BURGER DE POLLO \$10.500

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

SPRING BURGER \$10.990

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



PIZZA

MAR Y TIERRA \$13.300

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

NOSTRA \$13.400

Láminas de Jamón serrano, tomates cherry, rúcula, queso parmesano, salsa pomodoro y queso mozzarella.

LA PALTA \$13.100

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

LA ARGENTINA \$11.900

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

ESPAÑOLISIMA \$12.500

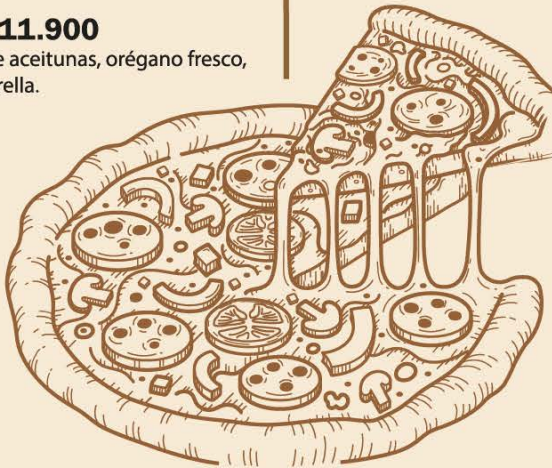
Salame, chorizo español, queso azul, salsa pomodoro y queso mozzarella.

CAMPESTRE \$12.400

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

BBQ \$11.900

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



PIZZA

VEGANAS Y VEGETARIANAS

CUATRO QUESOS \$11.900

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

SICILIANA \$11.900

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

VEGGIE \$11.800

Tomate cherry, champiñón paris, espárragos, zapallitos grillados, hojas de albahaca, salsa pomodoro y queso vegano.

PESTO \$12.100

Tomate cherry, champiñón paris, rúcula, pesto de albahaca, salsa pomodoro y queso vegano.

POSTRES

CRÈME BRÛLÉE	\$4.900
BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO	\$4.500
TORTA TRES LECHE	\$4.900
DÚO DE FLAN MANJAR Y MANGO-MARACUYA	\$4.000
COPA DE HELADO	\$4.000



BAR LA JUNTA SUSHI

ENTRADAS

TIRADITO DE REINETA \$7.990
Tiradito de reineta, salsa de ají amarillo, salsa Chalaca, cilantro, trocitos de palta y puré de papa camote.

GYOZAS Y CAMARONES LA JUNTA \$7.900
Deliciosas gyozas de verduras y camarones al curry apanados en panko, acompañado de salsa Teriyaki de la casa.

SASHIMI MIXTO 15 CORTES \$11.190
7 Cortes de salmón - 8 cortes de pulpo

CAMARONES FURAI \$7.100 **NUEVO**
6 deliciosos camarones crocantes envueltos en queso frito en panko, acompañado de salsa Tonkatsu.

ENVUELTOS EN PALTA

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

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

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

ACEVICHADO ROLLS \$8.500
Rolls relleno con arroz, camarón furai y palta, acompañado de ceviche y salsa acevichada.

TAKO ACEVICHADO \$9.590 **NUEVO**
Rolls relleno con arroz, salmón, pepino, ciboulette y camarón, acompañado de pulpo acevichado y emulsión de ají amarillo.

ROLLS ESPECIALES

CREAM CHEESE ROLLS \$8.100 **NUEVO**

Rolls relleno con arroz, salmón, palta, ciboulette y frutilla, envuelto en queso crema, emulsión de ají amarillo y crocante de papa camote.

SALTADO ROLLS \$10.500 **NUEVO**
Rolls relleno de queso crema, camarón y pimentón, envuelto en palta y coronado con lomo saltado.

TIRADITO DE REINETA ROLLS \$9.100 **NUEVO**
Rolls relleno de queso crema, camarón, cebollín y pepino, envuelto en tiradito de reineta, salsa de ají amarillo, arroz, salsa chalaca y finas láminas de limón sutil.

OCEAN ROLLS \$7.200 **NUEVO**
Rolls relleno de queso crema, cebollín, pimentón y fritos de reineta, envuelto en palta, arroz, coronado con salsa criolla y salsa acevichada.

CAPRESSE FUTOMAKI ROLLS \$7.100 **NUEVO**
Rolls relleno de queso crema, tomate cherry, hojas de albahaca, arroz y pesto de albahaca.

ENVUELTO EN SÉSAMO O CIBOULETTE

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

CALIFORNIA SAKE \$6.100 **NUEVO**
Rolls relleno con arroz, queso crema, salmón y cebollín.

MANGO VEGGIE ROLLS \$6.500 **NUEVO**
Rolls relleno de arroz, mango, pepino, palta, envuelto en ciboulette, acompañado de salsa teriyaki y crocante de papa camote.

ENVUELTOS EN SALMÓN

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

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

SAKE TAKO ROLLS \$8.500 **NUEVO**
Rolls relleno con arroz, queso crema, pulpo, pepino y láminas de limón de pica acompañado de salsa spicy.

SIN ARROZ

AVOCADO FRIED ROLLS \$9.290

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

MAR Y TIERRA ROLLS \$8.500

Rolls relleno de pollo furai, camarón, queso crema y cebollín, envuelto en palta, con emulsión de ají amarillo y papas hilo.

CUARTETO DE MAR \$8.900

Rolls relleno de pulpo, camarón, atún, queso crema y pepino, envuelto en salmón con alioli de betarraga y sésamo.

GOHAN

GOHAN LA JUNTA \$10.990

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

GOHAN FURAI \$10.800

Arroz, camarón furai, pollo furai, queso crema, flor de palta, cebollín y salsa spicy.

GOHAN VEGETARIANO \$7.500 NUEVO

Champiñón salteado, espárragos fritos, tomate cherry, queso crema, cebollín, flor de palta y salsa de yogurt.

EN PANKO Y TEMPURA

TORI ROLLS \$8.600

Rolls relleno con arroz, queso crema, camarón y cebollín, envuelto en pollo y frito en panko.

URAMAKI FURAI ROLLS \$7.900

Rolls relleno con arroz, queso crema, pollo furai y pimentón frito en panko, acompañado de emulsión de salsa teriyaki.

LASTARRIA ROLLS \$8.500

Rolls relleno con arroz, queso crema, camarón, salmón y cebollín, envuelto en nori, frito en tempura.

BEEF TEMPURA \$8.500 NUEVO

Rolls relleno con arroz, queso crema, palta, carne de res, envuelto en nori, frito en tempura, coronado con chimichurri y salsa spicy.

VEGAN ROLLS \$6.500 NUEVO

Rolls relleno con champiñón salteado, pimentón, y espárragos crocantes, frito en tempura.

TABLAS

TABLA YASAI \$24.990

10 piezas de avocado rolls.
10 piezas de sake tuna rolls.
10 California green rolls (relleno de palta, pepino y queso, envuelto en ciboulette)
6 cortes de sashimi mixto.
Trío de nigiri.
Ceviche mixto.

TABLA KASOKU \$27.990

10 piezas de tori rolls.
10 piezas de Lastarria rolls.
10 piezas de huancaino rolls.
Trío de nigiri.
6 cortes de sashimi mixto.
Ceviche mixto.

TABLA VEGETARIANA \$18.990 NUEVO

8 Gyozas de verduras.
10 Piezas de capresse rolls.
10 Piezas de vegan rolls.
10 piezas de avocado veggie rolls (queso crema, mango, palmito y ciboulette) con emulsión de maracuyá.
Trío de nigiri de palta.