

ENTRADAS Y PICOTEOS

CEVICHE MIXTO

\$12.200

Ceviche de reineta, salmón, camarón, calamar, cebolla morada, jengibre, cilantro y chips de papa camote acompañado de tostadas.

TARTAR DE ATÚN

\$11.900

Atún, cebolla morada, mango, cilantro, limón, aceite de sésamo acompañado de tostadas.

TERIYAKI RIBS

\$10.800

Deliciosas costillas de cerdo asadas en salsa teriyaki o salsa bbq acompañadas de pepinos y zanahorias encurtidas cocinadas por el chef.

CEVICHE FRESCO

\$9.500

Champiñón, corazón de alcachofa, cebollín, tomate cherry y palta acompañado de papitas chips y frutillas frescas.

CEVICHE PESCA DEL DÍA

\$11.500

Base leche de tigre con pescado fresco del día, choclo, pimentón rojo y verde, cebolla morada, cilantro acompañado de tostadas

CEVICHE DE CAMARÓN

\$11.500

Y PULPO

Base leche de tigre, pulpo, camarón, tomate cherry, jengibre, cebolla morada, cilantro acompañado de tostadas y chips de camote

TIRADITO DE ATÚN

\$11.500

atún, syrup de naranja y menta, con bocados de pepino, emulsión de rocoto y crocante de arroz, acompañado de tostadas

TATAKI DE FILETE

\$11.500

Filete sellado encostrado en hierbas y almendras, montado en salsa oriental con cebollín y seste de limón, acompañado con tostadas.

EMPANADITAS DEL BARRIO

\$8.700

Sugerencias del chef, opciones vegetarianas.

CRUDO LA JUNTA

\$11.500

Lomo liso picado, cebolla, alcaparras, pepinillos, mostaza antigua, sour cream y limón acompañado de tostadas.

• PARA COMPARTIR •

AL FIERRO

\$22.900

Pollo gratinado con camarones a la parmesana, lomo y arrollado huaso a la plancha acompañados de papas rústicas cremosas salteadas con champiñón y cebolla.



TABLA VILLAVICENCIO

\$23.900

Pollo al pil pil, jamón serrano, queso de cabra, queso camembert y cebolla caramelizada bruschetta de salmón con queso crema y pepino, mix de frutos secos, berries acompañado de chips de tortilla.

ENSALADAS

TERIYAKI TUNAFISH \$8.900

Atún con mix de quinoa y garbanzos acompañado de tomate cherry, alcachofa, champiñones, cebollín, cilantro y dressing de Teriyaki.



CHAMPIÑÓN TEMPURA \$8.500

Crocante de tortilla rellena con tabule de mote, tomate fresco, pepino, ají en escabeche, cilantro y champiñón tempura, acompañado de mix de Jonás verdes y dressing de arrope.

CESAR \$8.100

Mix verde pollo salteado, camarón ecuatoriano, crutones, parmesano y aliño Cesar.

CAMARÓN SÉSAMO \$8.900

Camarón apanado en sesamo acompañado de mix de hojas verdes, vivos de naranja, manzana y coco deshidratado, queso fresco con salsa de miel.

ENDIVIAS ASADAS \$8.300

Endivias asadas, con papas chilotas, tomate, alcachofas, queso de cabra y salsa de miel.

MENÚ DE NIÑO:

Espaguetis con albóndigas en salsa de tomate o alfredo.

\$5.500

Pollo a la plancha con papas fritas o arroz.

\$5.200

(NO INCLUYE BEBIDA)



PRINCIPALES

LOMO SERRANO \$13.700

Lomo liso flambeado en coñac jamón serrano, reducción de crema, ciboullete acompañado de papas rústicas y salsa rosa con un toque de tabasco.

SALMÓN MIRAFLORES \$13.200

Salmón a la plancha acompañado de cremoso de mote y salsa de cilantro.

CAMARÓN COCO \$11.200

Fideos de arroz al curry salteados con champiñón, zapallo italiano, salsa curry y leche de coco acompañados de maní y hojas de albahaca.

CANELONES DEL CHEF \$10.200

Panqueques de pimiento relleno de pino vegetal, champiñón, queso veggie y salsa de leche de coco y cúrcuma.

POLLO LIMEÑO \$10.500

Pollo salteado al ajillo, camarones en salsa huancaína acompañado de arroz verde y papas hilo.

ATÚN GRILLADO \$13.200

Filete de atún acompañado con puré de zapallo asado con queso de cabra y salsa pesto de albahaca.

FILETE LO CAMPINO \$16.900

Filete de res 250gr, al chimichurri con puré de coliflor nueces, habas grilladas y espárrago glaseado.

DE NORTE A SUR \$16.900

Entraña braseada en chimichurri acompañada de papa azul y mix de champiñones con pesto de albahaca.

ANTOFAGASTINO \$12.500

Pulpo a la parrilla acompañado de risotto de azafrán y coral de ostión.

SANDWICHES

PLATEADA ITALIANA

\$8.900

Carne desmechada en su jugo, tomate, palta mayonesa en pan amasado.

BRAZUCA

\$8.500

Pollo crispie, palta, berros, dressing de miel y mostaza en pan baguette.

LA ARGENTINA

\$8.700

bife de asiento apanado, acompañado de tomate, lechuga, jamón pierna y huevo frito babe en pan ciabatta.

LOMO SALTADO

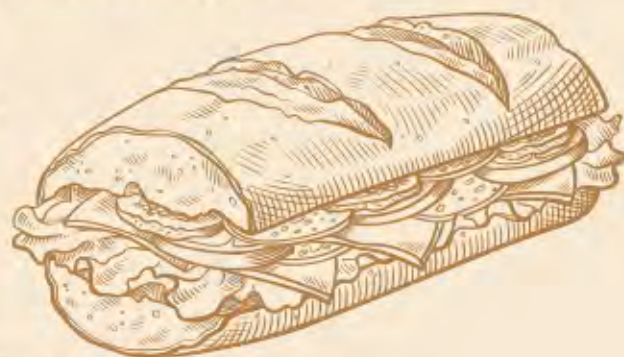
\$8.900

láminas de filete salteado en salsa soya con tomate cebolla morada, jengibre, ajo, cilantro y cebollín en pan de campo.

LA PESCA FRITA

\$8.500

reineta apanada con batido de cerveza, acompañado de ensalada chilena y aji verde.



HAMBURGUESAS

TEXANA

\$8.700

Blend de carnes 180 grs, queso, tocino, peperoni, lechuga, tomate, mayonesa y salsa BBQ en pan brioche.

CALIFORNIANA

\$8.700

Blend de carnes 180 grs, lechuga, tomate, queso azul, mozzarella, cebolla carameliza y mayonesa en pan brioche.

BUBBA BURGUER

\$8.900

Blend de carnes 180 grs, queso cheddar, camarón al ajillo, lechuga, tomate, salsa de pimienta y mayonesa en pan brioche.

FRANCESITA

\$8.900

Blend de carnes 180 grs, duxelles de champiñón, queso mozzarella, rúcula, tomate a la plancha marinado en aceite de oliva y mayonesa en pan brioche.

DEL HUERTO

\$8.000

Hamburguesa a base de plantas y proteína de arvejas y fibras vegetales, acompañada de tomate, lechuga, jalapeño queso veggie, not mayo en pan vegano.

Asiática

\$8.000

Hamburguesa de lentejas, cebollín, ají en escabeche, pepino encurtido, hojas de cilantro, mayonesa veggie en pan brioche.

SUNSHINE VEGAN

\$8.100

hamburguesa de champiñones, zapallo italiano, berenjena y toque de soya, acompañada de tomate, lechuga, mayo veggie y cilantro.



PIZZA

MAR Y TIERRA \$10.800

Pomodoro, mozzarella, camarón, pulpo, res y chorizo.

DEL PERÚ \$10.800

Pomodoro, mozzarella, filete, tomate salteado, cebolla y cilantro salteado en soya y salsa de carne

NOSTRA \$10.800

Pomodoro, mozzarella, rúcula, jamón serrano, tomate cherry y parmesano.

ESPAÑOLÍSIMA \$10.800

Pomodoro, mozzarella, chorizo español y queso azul.

DE CARNES \$10.500

Pomodoro, mozzarella, pollo, carne, jalapeño y cebolla morada.

AMERICANA \$10.500

Pomodoro, mozzarella, carne cebolla caramelizada y peperoni.

LA PALTA \$10.500

Pomodoro, mozzarella, carne desmechada, tomate asado y palta.

ALEMANA \$10.800

Pomodoro, mozzarella, chorizo, salame y carne.

BBQ \$10.200

Salsa Bbq, mozzarella, carne, tocino y orégano.



PIZZA

VEGANAS Y VEGETARIANAS

VEGGIE \$9.000

Pomodoro, queso vegano, tomate cherry, choclo, champiñón, zapallitos grillados y hojas de albahaca.

PESTO \$9.200

Pomodoro, queso vegano, tomate cherry, portobellos salteados, pesto y rúcula.

SICILIANA \$9.500

Pomodoro, mozzarella, dúo de aceitunas, tomate, queso cabra y albahaca.

FRANCESA \$9.900

Pomodoro, mozzarella, peras confitadas, rúcula, queso azul y semillas de zapallo.

- POSTRES -

Tarta Tatin **\$3.900**

Brownie tibio servido con helado **\$3.900**

Lingote de chocolate **\$4.200**
(texturas de chocolate y crema de avellana acompañado de helado)

Charlotte de futos rojo **\$4.200**

Volcán de chocolate **\$4.500**

Copa de helado: **\$4.500**

Cheesecake de frutos rojos **\$4.500**

