

## ENTRADAS Y PICOTEOS

### **CEVICHE MIXTO \$14.500**

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

### **CEVICHE INVERNAL \$12.900**

Bocaditos fritos de reineta, calamar, maíz blanco, cebolla morada y cilantro, acompañado de salsa acevichada, chips de papa camote y tostadas.

### **TÁRTARO DE ATÚN \$12.700**

Deliciosos cubitos de atún, cebolla morada, mango, limón y pimentón rojo en aceite de sésamo, acompañado de cebollín y tostadas.

### **CRUDO DEL CHEF \$12.500**

Carne de res picada, alcaparras, pepinillos, cebolla, mostaza antigua y aliño del chef, montado en tostadas, acompañado de sour cream.

### **EMPANADITAS DEL BARRIO \$10.800**

Mix de empanadas caseras, sugerencia el chef.

### **EMPANADITAS VEGGIE \$10.800**

Mix de empanadas caseras con queso vegano, sugerencia del chef.

### **CREMA DE ZAPALLO (Vegana) \$7.500**

Deliciosa notcrema de zapallo camote, con naranja y coco, acompañado de tostadas.

### **MOLLEJAS CROCANTES \$10.900**

Mollejas de ternera fritas, aderezadas con limón y chimichurri, acompañadas de focaccia.

## ♦ PARA COMPARTIR ♦

### **SI DE PICAR SE TRATA \$23.500**

Delicados filetillos de pollo y trozo de lomo, chorizo español, longanizas, acompañado de papas rusticas a lo pobre.

### **LA FLORENCIA \$24.500**

Exquisita provoleta con peperonata, queso de cabra, champiñones relleno con queso azul, queso camembert con higos asados, frutas de la estación, acompañado de grisines y tostadas.

### **TIJUANA \$23.500**

Deliciosas quesadillas de pollo, vacuno y enchiladas de camarón, poroto negro y cebollín, acompañada de nachos caseros con guacamole y chile picante.



## ENSALADAS

### CÉSAR \$8.700

Mix verde, pollo salteado, camarón, crutones, parmesano y aliño César.

### SALMÓN CROCANTE \$8.900

Mix verde, fritos de salmón apanado en panko y sésamo, mandarinas, duo de aceitunas, tomate cherry, palta y salsa spicy.

### DE LA ESTACIÓN \$8.100

Mix verde, higos, lentejas, mix de pimentón, tomate cherry, duo de aceitunas y fondos de alcachofa.

### ROAST BEEF \$9.500

Finas láminas de lomo vetado, mix verde, tomate cherry, champiñón parís, dulce de membrillo glaseado, queso azul y frutos secos.



### MENÚ DE NIÑO:

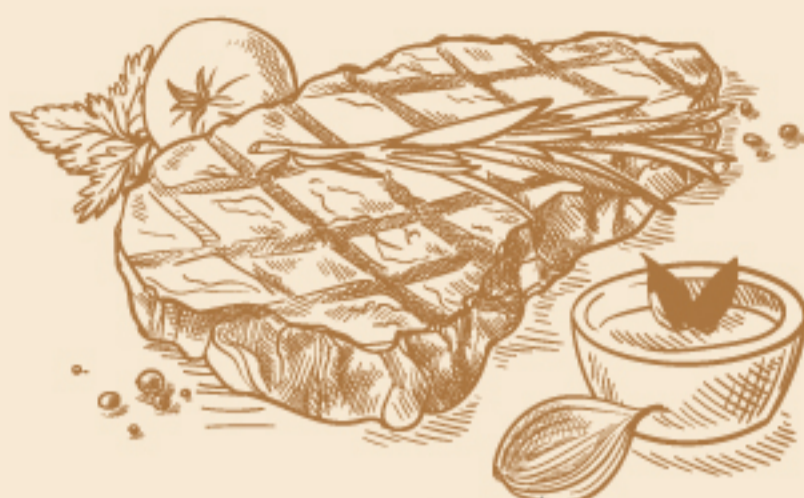
Espaguetis con albóndigas en salsa de tomate o alfredo.

**\$5.900**

Pollo a la plancha con papas fritas o arroz.

**\$5.500**

(NO INCLUYE BEBIDA)



## PRINCIPALES

### SALMÓN NAPEADO \$13.500

Salmón en mantequilla de hierbas y azafrán, acompañado de cremoso de cuscús, espárragos, higos y tomate cherry.

### ATÚN GRILLADO \$13.500

Medallón de atún con salsa bisquet, acompañado de quinoa roja y vegetales salteados de temporada.

### ASADO DE TIRA \$16.900

Asado de tira en cocción lenta, acompañado de un salteado de tocino, papas chilotas, cebolla morada y perejil.

### SORRENTINOS DE OSOBUCO \$10.800

Sorrentinos rellenos de osobuco en mantequilla de azafrán, acompañados de espinaca, tomate cherry frito, albahaca y nueces.

### ÑOQUIS LA JUNTA \$9.900

Ñoquis caseros con salsa a elección, pesto o pomodoro, acompañando de frutos secos y queso parmesano.

### GARRÓN DE CORDERO \$18.500

Delicioso Garrón de Cordero bañado en salsa calafate acompañado de puré mousseline.

### LOMO SERRANO \$14.500

Lomo liso flambeado al coñac, jamón serrano, reducción de crema y ciboulette, acompañado de papas rústicas y salsa rosa.

### POLLO LIMEÑO \$11.900

Pollo salteado al ajillo y camarones en salsa huaicaina, acompañado de arroz verde, papas hilos y ciboulette.

## SANDWICHES

### CHORIPÁN LA JUNTA

\$8.500

Chorizo artesanal con pebre y mayonesa casera, en pan ciabatta.

### LOMO SALTADO

\$9.500

Láminas de lomo salteado en salsa de soya con tomate, cebolla morada, jengibre, ajo, cilantro y cebollín en pan ciabatta.

### LA PESCA FRITA

\$9.500

Reineta apanada con batido de cerveza, ensalada chilena y ají verde en pan ciabatta.

### PLATEADA ITALIANA

\$9.100

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



## HAMBURGUESAS

### LA JUNTA BURGER

\$13.900

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

### BURGER DE POLLO

\$8.500

Láminas de pollo crispy, tocino, queso cheddar, tomate, lechuga, BBQ y mayonesa.

### BUBA BURGER

\$9.700

Blend de carne, queso cheddar, camarón al ajillo, lechuga, tomate, salsa de cilantro y mayonesa.

### SUNSHINE VEGAN

\$8.200

Hamburguesa de champiñones, zapallo italiano, berenjena, cilantro y un toque de soya, tomate, lechuga, mayonesa vegana.

### EXTREME BURGER

\$9.500

Blend de carne, tocino, champiñón, huevo frito, papa hilo, brotes verdes y salsa tártara.



## • PIZZA •

### **MAR Y TIERRA** **\$11.900**

Camarón, calamar, res y chorizo español, salsa pomodoro y mozzarella.

### **DEL PERÚ** **\$11.700**

Láminas de lomo, tomate, cebolla, cilantro salteado en soya y salsa de carne, pomodoro y mozzarella.

### **NOSTRA** **\$11.900**

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

### **LA ARGENTINA** **\$11.500**

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

### **DE CARNES** **\$11.500**

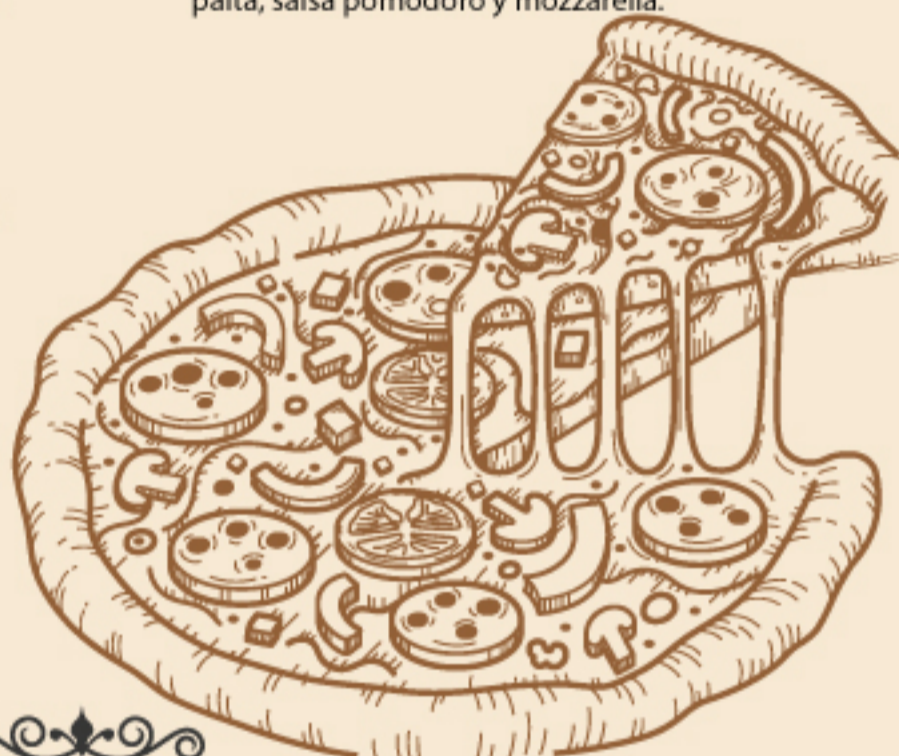
Pollo, carne, jalapeño, cebolla morada, salsa pomodoro y mozzarella.

### **ESPAÑOLISIMA** **\$11.800**

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

### **LA PALTA** **\$11.800**

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



## • PIZZA •

## VEGANAS Y VEGETARIANAS

### **CUATRO QUESOS** **\$11.800**

Queso de cabra, azul, parmesano, mozzarella y salsa pomodoro.

### **SICILIANA** **\$10.900**

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

### **VEGGIE** **\$10.500**

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

### **PESTO** **\$10.900**

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

## - POSTRES -

<b>Brownie de chocolate con helado</b>	<b>\$4500</b>
<b>Samble de limón</b>	<b>\$4900</b>
<b>Fondant de chocolate</b>	<b>\$4900</b>
<b>Cheese cake tradicional</b>	<b>\$4900</b>
<b>Trufon de chocalate</b> (Ganache y mousse de chocolate merengue en su interior y chips de chocolate)	<b>\$4900</b>
<b>Cremoso de glanduja</b> (Crumble de almendras con cremoso de avellana)	<b>\$4900</b>



(todos los postres incluyen helado)