

ENTRADAS Y PICOTEOS

♦ PARA COMPARTIR ♦



CRUDOLA JUNTA \$9.500

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

Chopped loin, with a side of onions, gherkins, capers, old mustard, sour cream, lemon and toast.

HUMMUS DE LA MERCED \$6.300

Dúo de humus de garbanzos tradicional y otro de arvejas acompañados de pan pita y nachitos caseros.

Mix of traditional humus and other chick peas with a side of pita bread and homemade nachos.

EMPANADITAS DEL BARRIO \$7.700

Tres rellenos, queso, carne queso y camarón queso acompañadas de pebre.

Three fillings: cheese, meat & cheese, shrimp & cheese with a side of pebre.

CROQUETAS VEGGI \$6.900

6 Croquetas de lentejas con salsa de albahaca y chutney de piña

6 Lentil hamburgers with basil sauce and pineapple chutney.

PAPAS BRAVAS AL ESTILO LA JUNTA \$7.600

Papas rusticas acompañadas de chile picante, sour cream y cebollín.

Rustic potatoes with a side of hot peppers, sour cream and chives.

CEVICHE MIXTO \$9.500

Ceviche de pescado blanco, salmón, camarón, cebolla morada, jugo de limón, jengibre y cilantro.

Pale fish ceviche, salmon, shrimp, red onion, lemon juice, ginger and coriander.

TARTARO DE ATUN \$9.200

Tártar de atún, cebolla morada, Mango, pimienta roja, limón y cilantro.

Tuna tartar, red onion, mango, red pepper, lemon and cilantro.

AL FIERRO

\$18.700

Al fierro, pollo gratinado con camarones a la parmesana, lomo y arrollado a la plancha acompañado de papas rusticas salteadas con cebolla, champiñón y un toque de crema.

Gratin chicken with parmesan shrimp, grilled loin and arrollado with a side of sautéed rustic potatoes with onions, mushroom and a touch of cream.



TRILOGIA MAR Y TIERRA \$19.800

Trio de sartenes: pulpo salteado en oliva y paprika, pollo tiki masala / pollo en especias de la india, yogurt y verduras / salteado de mechada y champiñon gratinado con queso azul acompañado de pan pita y nachitos caseros.

Three pans: octopus sautéed in olive oil and paprika, chicken tiki masala / chicken in indian spices, yogurt and vegetables / gratined roasted mushroom with blue cheese accompanied by pita bread and homemade nachos.

ENSALADAS

SALMON Y PARMESANO

\$8.100

Mix verde, rollitos de salmón ahumado, queso crema, cebollín, galletas de parmesano y reducción de aceto balsámico.
Mixed greens, rolls of smoked salmon, cream cheese, chives, parmesan crackers and balsamic vinegar reduction.



CESAR

\$7.900

Mix verde pollo salteado, camarón ecuatoriano, crutones, parmesano y aliño Cesar.
Mixed greens, sautéed chicken, ecuadorian shrimp, croutons, parmesan cheese and cesar dressing.

TERIYAKI

\$7.600

Mix verde, pollo apanado Teriyaki, zuchinis grillados, almendras tostadas, semillas de zapallo y salsa Teriyaki.
Mixed greens, ham, goat cheese, green peppers, cherry tomatoes and old mustard sauce.

IBERICA

\$7.800

Mix verde, jamón serrano, queso cabra, pimienta verde, tomate cherry y salsa de mostaza antigua.
Mixed greens, ham, goat cheese, green peppers, cherry tomatoes and old mustard sauce.



PRINCIPALES

LOMO SERRANO

\$10.900

Lomo liso flambeado con coñac, jamón serrano, reducción de crema, ciboulette acompañado de papas rústicas y salsa rosa con un toque de tabasco.
Loin flambéed with cognac, serrano ham, cream reduction, ciboulette accompanied by rustic potatoes and pink sauce with a touch of tabasco.

SALMON MULATO

\$10.900

Salmón a la plancha acompañado de cremoso de mote, camarones, champiñones, cebollín, un toque de aceite de sésamo y salsa de cilantro.
Grilled salmon served with mote cream, shrimp, mushrooms, chives, a touch of sesame oil and coriander sauce.

POLLO LIMEÑO

\$7.900

Pollo salteado al ajillo con camarones en salsa huancaína acompañado de arroz verde.
Sautéed chicken with garlic, shrimp in huancaína sauce accompanied by green rice.

CAMARON COCO

\$8.700

Fideos de arroz al curry salteados con champiñón, zapallo italiano, salsa de curry, soya, leche de coco, acompañados de mani y albahaca.
Curry rice noodles sautéed with mushrooms, Italian squash, curry sauce, soy, coconut milk, accompanied by peanuts and basil.

ÑOQUIMORI

\$8.600

Ñoquis de papa en salsa de mechada, flambeado en coñac reducción de crema, ciboulette y parmesano.
Gnocchi in a meat sauce, flambéed in cognac reduction of cream, ciboulette and parmesan.

SANDWICHES

PLATEADA ITALIANA \$7.900

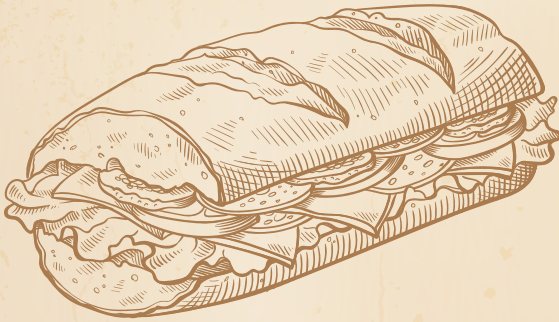
Carne mechada en su salsa, tomate, palta y mayonesa en pan amasado.

Shredded meat in its own sauce, tomatoes, avocado and mayonnaise in kneaded bread.

GRINGA \$7.800

Carne desmechada en su jugo, champiñones salteados, cebolla caramelizada, queso cheddar en pan baguette.

Shredded meat in its juice, sautéed mushrooms, caramelized onion, cheddar cheese on baguette bread.



BRAZUKA \$7.700

Pollo crispy, palta, queso mozzarella, berros, dresing de miel y mostaza en pan baguette.

Crispy chicken, avocado, mozzarella cheese, watercress, honey dressing and mustard on baguette bread.

HAMBURGUESAS

CALIFORNIANA \$7.900

Hamburguesa de la casa, lechuga, tomate, queso azul, mozzarella, cebolla caramelizada y mayonesa en pan Brioche. House burger, lettuce, tomato, blue cheese, mozzarella, caramelized onions and mayonnaise in Brioche bread.

TEXANA \$7.800

Hamburguesa de la casa, lechuga, tomate, tocino, queso mozzarella, peperoni, mayonesa y salsa BBQ en pan Brioche. House burger, lettuce, tomato, bacon, mozzarella, peperoni, mayonnaise and BBQ sauce in Brioche bread.

MISS CHICAGO \$8.100

Hamburguesa casera, queso cheddar, tocino, pepinillos, aros de cebolla apanados salsa rosa en pan Brioche.

Homemade hamburger, cheddar cheese, bacon, gherkins, breaded onion rings rose sauce in brioche bread.

ASIATICA \$6.800

Hamburguesas de lentejas, cebollín, ají escabeche, limón, soya, cilantro, tomate, mayonesa veggie en pan Brioche.

Lentil burger, chives, chili pickle, lemon, soy, cilantro, tomato, mayonnaise veggie in bread Brioche

SOVIETICA \$7.100

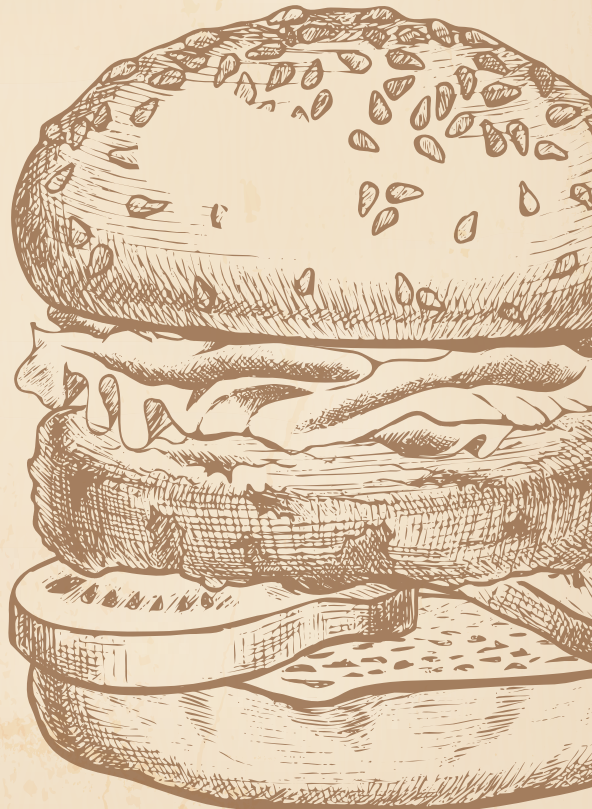
Hamburguesa de porotos rojos y betarraga, cebolla caramelizada, champiñones, tomate, queso mozzarella, grillado y mayonesa vegana.

Hamburger made of red beans and beets, caramelized onions, mushrooms, tomato, mozzarella cheese, grilled and vegan mayonnaise.

VIETNAMITA \$6.900

Hamburguesa de lentejas, berros, zuchinis grillados, palta y mayonesa vegana.

Lentilsburger, watercress, grilled zucchini, avocado and vegan mayonnaise.



PIZZA

TURCA \$8.200

Carne, cebolla morada, pimiento rojo y queso cabra.
Beef, red onion, red pepper and goat cheese.

SICILIANA \$7.800

Aceitunas, tomate, Queso cabra, albahaca y mozzarella.
Olives, tomato, goat cheese, basil and mozzarella.

MAR Y TIERRA \$8.900

Camarones, pollo, palmitos y mozzarella.
Shrimp, chicken, palm hearts and mozzarella.

NOSTRA \$8.900

Rucula, jamón serrano, tomate y parmesano.
Rucula, serrano ham, tomato and parmesan cheese.

ESPAÑOLISIMA \$8.700

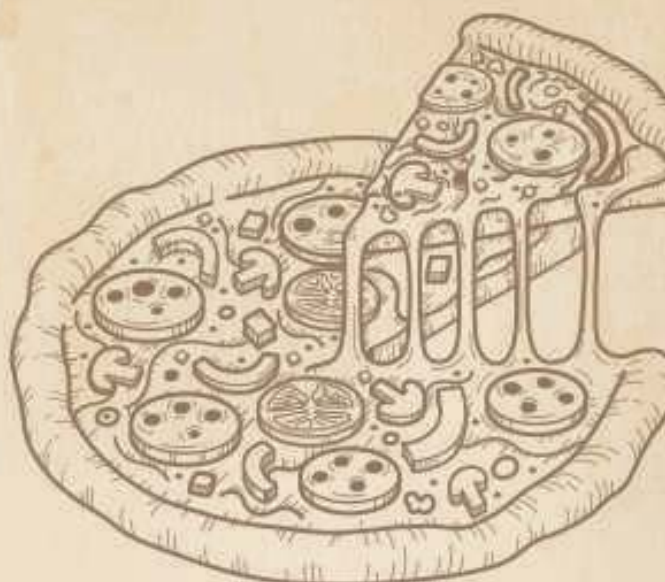
Chorizo español, queso azul y mozzarella.
Spanish chorizo, blue cheese and mozzarella cheese.

QUATROQUESOS \$8.800

Queso Parmesano, queso azul, queso mozzarella y queso cabra.
Parmesan cheese, blue cheese, mozzarella cheese and goat cheese.

DECARNES \$8.700

Pollo, carne, lomo cerdo, jalapeño y cebolla morada.
Chicken, beef, pork loin, jalapeño and red onion.



ALEMANA \$8.500

Chorizo, salame, carne y mozzarella.
Chorizo, salame, beef and mozzarella cheese.

BBQ \$8.100

Base de salsa BBQ, carne, tocino y oregano.
BBQ sauce base, beef, bacon and oregano.

AMERICANA \$8.700

Carne, cebolla caramelizada, queso cheddar, pepperoni y mozzarella.
Beef, caramelized onions, cheddar cheese, pepperoni and mozzarella cheese.

VEGGIE \$7.500

Queso vegetal, tomate, albahaca, champiñones salteados en oliva y zapallitos grillados.
Vegetable cheese, tomato, basil, mushrooms sautéed in olive oil and grilled zucchini.

POSTRES

TORTA DE MANJAR Y GALLETAS OREO \$3.600

CHEESE CAKE \$3.700

VOLCAN DE CHOCOLATE ACOMPAÑADO DE HELADO \$3.700

