

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 MUSHROOM \$12.500

Deliciosas láminas de champiñón shiitake, palmito, apio, cebolla morada, pera confitada y cilantro. Acompañado de maíz blanco, chips de papa camote, salsa de jalapeño y tostadas.

TÁRTARO DE ATÚN \$12.900

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

CRUDO DEL CHEF \$12.900

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

EMPANADITAS DEL BARRIO \$10.800

Mix de empanadas caseras, sugerencia del chef.

EMPANADITAS VEGGIE \$10.800

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

PROVOLETA SALTADA \$10.800

Exquisito queso provolone grillado con tomate, cebolla, cebollín, cilantro saltados con toques de ajo, jengibre y salsa de soya, acompañada de crocantes de tortillas de maíz horneados.

CROCANTE VEGGIE \$10.800

Deliciosas croquetas artesanales de carne vegetal y queso veggie, acompañado de hummus de betarraga y crudettes de vegetales frescos.

• 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.

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 en tempura, granada, palmito, tomate cherry, palta y salsa de yogurt.

POLLO TERIYAKI

\$8.700

Mix verde, pollo apanado, zuchinis frescos, almendras tostadas, semillas de zapallo y salsa teriyaki.

GRIEGA

\$8.700

Mix de tomates, queso feta, aceituna negra, pepino, cebolla morada, mix de pimentón, orégano, hojas frescas de albahaca y dressing de aceto balsámico al oliva.

VIETNAMITA

\$8.500

Spring rolls de verduras, (mango, pepino zanahoria, cebollín y repollo) hechos con obleas de papel de arroz, acompañado de mix verde, champiñón salteado, flor de palta y dressing de moztaza miel.



MENÚ DE NIÑO:

Espaguetis con salsa pomodoro o pesto.

\$5.900

Pollo a la plancha con papas fritas o arroz.

\$5.500

(NO INCLUYE BEBIDA)



PRINCIPALES

SALMÓN NAPEADO

\$14.500

Salmón en mantequilla a las finas hierbas, acompañado de cremoso de mote, camarón y champiñón.

ATÚN GRILLADO

\$14.500

Medallón de atún, acompañado de Trio de quinoa, vegetales de temporada, chutney de piña y salsa de betarraga.

ASADO DE TIRA

\$16.900

Asado de tira en cocción lenta, acompañado de un exquisito pure de papa camote acompañado de pebre casero.

SORRENTINOS DE JAIBA

\$12.900

Sorrentinos rellenos de Jaiba con exquisito bisque de camarón, tomate cherry, albahaca y queso parmesano.

ÑOQUIS LA JUNTA

\$10.900

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

LOMO SERRANO

\$15.700

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

POLLO LIMEÑO

\$12.100

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

CONGRIO FRITO

\$14.500

Exquisito congrio frito en tempura de cilantro acompañado de emulsión de papas mayo y pebre casero con caviar de aceitunas negras.

SANDWICHES

LA PESCA FRITA

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

\$10.700

LOMO SALTADO

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

\$10.500

PLATEADA ITALIANA

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

\$9.900



HAMBURGUESAS

LA JUNTA BURGER

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

\$14.900

BURGER DE POLLO

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

\$9.500

BUBA BURGER

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

\$10.700

SUNSHINE VEGAN

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

\$9.200

EXTREME BURGER

\$10.500

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



· PIZZA ·

MAR Y TIERRA **\$12.800**

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 **\$12.900**

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

LA ARGENTINA **\$11.500**

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

DE CARNES **\$11.500**

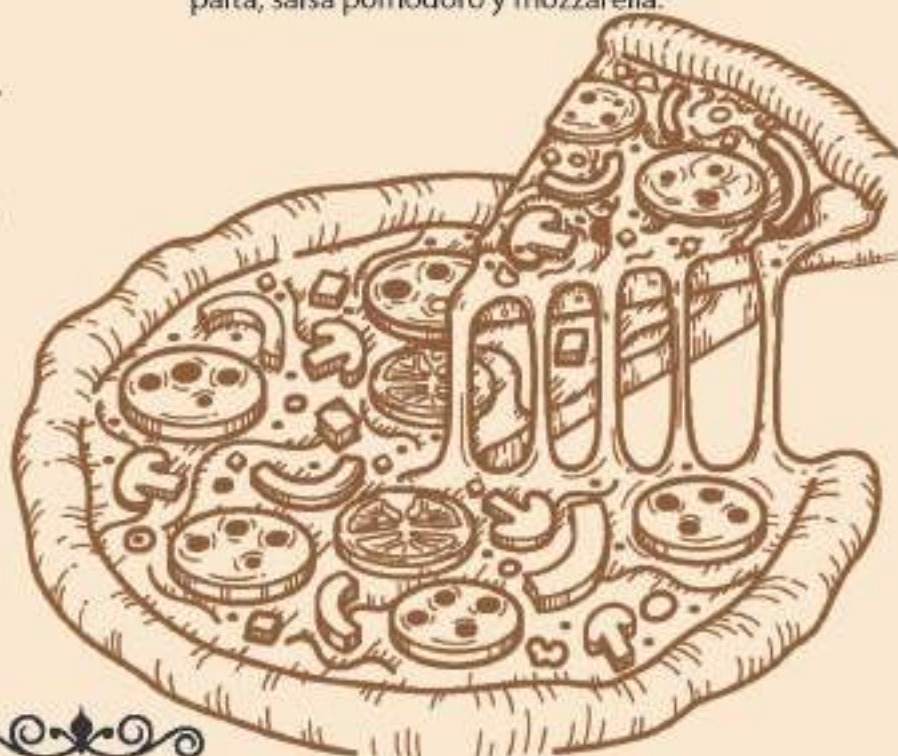
Pollo, carne, jalapeño, cebolla morada, salsa pomodoro y mozzarella.

ESPAÑOLISIMA **\$11.800**

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

LA PALTA **\$12.800**

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, chodo, 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 -

Brownie de chocolate con helado	\$4900
Samble de limón	\$5100
Fondant de chocolate	\$5100
Cheese cake tradicional	\$5100
Trufon de chocalate (Ganache y mousse de chocolate merengue en su interior y chips de chocolate)	\$5100
Cremoso de gianduja (Crumble de almendras con cremoso de avellana)	\$5100



(todos los postres incluyen helado)