



LA JUNTA

LA TARRIA



ENTRADAS Y PICOTEOS

CEVICHE MIXTO \$ 14.900

Mixtura de láminas de reineta y salmón, cebolla morada, jengibre y cilantro. Rebozados en leche de tigre y salsa acevichada. Coronado con camarones, acompañado de chips de papa camote, salsa de rocoto y tostadas.

TÁRTARO DE ATÚN \$ 14.800

Deliciosos cubitos de atún, cebolla morada, pimentón, mango, en aceite de sésamo, limón y salsa huancaína, coronado con palta. Acompañado de chips de plátano verde.

CRUDO DEL CHEF \$ 14.500

Carne de res picada con topping de alcaparras, pepinillos, cebolla y mostaza antigua. Acompañado de tostadas, salsa de la casa y jugo de limón.

EMPANADAS DEL BARRIO \$ 12.600

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

EMPANADITAS VEGGIE \$ 12.000

Exquisitas empanadas, en fina masa (6 unds). Acompañadas con salsa de pimentón rojo. (Sugerencia del chef).

PALITOS DE MOZZARELLA \$ 9.900

Crujientes palitos de mozzarella apanados en panko. Acompañados de una clásica salsa marinara.

CHICKEN WINGS \$ 13.000

Variedad de alitas de pollo, glaseadas en salsa barbecue y salsa diablo spicy. Acompañadas de crujientes aros de cebolla y salsa tártara.

TACOS LA JUNTA \$ 13.200

Exquisito mix de tacos de:
-Pollo desmechado con emulsión de ají amarillo y repollo encurtido.
-Beef teriyaki con encurtidos de zanahoria y sésamo.
-Láminas de reineta frita, salsa criolla y acevichada con rabanitos encurtidos.

PIL PIL LA JUNTA \$ 12.500

Sabrosos cubos de pollo y camarón salteados en mantequilla con un toque de ajo, ají Cacho Cabra y vino blanco. Acompañado de tostadas.

PARA COMPARTIR

ENTRE AMIGOS \$ 29.200

Deliciosos filetitos de pollo Crispy, láminas de carne de res en chimichurri, cebolla caramelizada y 2 huevos fritos. Acompañado de papas fritas y salsa de cilantro.



MENÚ DE NIÑOS

Espaguetis con salsa pomodoro o salsa pesto de albahaca. \$ 7.200

Pollo a la plancha con papas fritas o arroz. \$ 7.000

Burger, con queso cheddar, lechuga, tomate y papas fritas \$ 7.900

- Incluye jugo de 300 cc (piña, mango o frambuesa).

- Exclusivo para niños hasta 12 años.

ENSALADAS

CÉSAR \$ 12.700

Fresco mix de verde con pollo y camarones salteados en vino blanco, crutones, queso parmesano y aderezo César.

SALMÓN DEL HUERTO \$ 13.700

Fresco mix verde con salmón a la plancha, palmitos, tomates cherry, chips de plátanos. Coronada con flor de palta y salsa de yogurt de la casa.

POLLO TERIYAKI \$ 11.500

Fresco mix verde con pollo apanado en panko, zucchini, almendras tostadas, semillas de zapallo y salsa teriyaki.

SANTA LUCÍA \$ 13.500

Fresco mix de hojas verdes con zanahorias encurtidas, champiñones rellenos con queso azul y cebolla caramelizada, almendras laminadas y flor de palta. Acompañado de filetes de atún a la plancha, marinados con especias de la casa.

GARDEN MIX \$ 13.500

Hojas frescas de lechuga y rúcula con jugosos filetillos de pollo a la plancha, tomates confitados y choclo. Coronada con un crocante de hoja de arroz y salsa tropical.

LA AZUL \$ 10.500

Hojas frescas de lechuga y bok con delicados fondos de alcachofa y espárragos, con toques de queso azul, nueces crocantes y nuestra salsa de la casa.



PRINCIPALES

SALMÓN NERO \$ 18.700

Salmón marinado en aceite a las finas hierbas, bañado con salsa bisket de camarón. Acompañado de risotto de sephia.

CROCANTE DE ATÚN \$ 18.700

Medallón de atún apanado en sésamo. Acompañado de puré de zapallo camote, salsa de queso azul y tierra de albahaca.

LOMO A LO POBRE \$ 17.800

Lomo liso a la plancha cubierto en chimichurri. Acompañado de papas rústicas, cebolla caramelizada y huevo frito.

PAD THAI DE LA CASA \$ 16.500

Fetuccini de arroz salteados con curry, aceite de sésamo, zucchinis y crema de coco. Acompañado de pollo crispy, camarón apanado, maní, sésamo. Coronado con un mix de verduras.

ÑOQUIS VERA CRUZ \$ 16.000

Suaves ñoquis de papa, bañados en salsa pesto de albahaca. Acompañado de carne mechada en cocción lenta. Coronado con crocante de parmesano.

ÑOQUIS LASTARRIA \$ 13.500

Suaves ñoquis de papa, bañados en salsa pesto de albahaca. Acompañados de champiñones salteados en salsa de soya, con tomate, cebolla, cebollín y cilantro. Coronado con crocante de parmesano.



LA JUNTA

LASTARRIA



SANDWICHES

CHURRASCO CHACARERO \$ 10.500

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

LOMO DE LA CASA \$ 11.500

Láminas de res, con queso mozzarella, cebolla caramelizada y mayonesa de ajo, en pan ciabatta.

LA PESCA FRITA \$ 12.500

Filetes de reineta rebozados en tempura casera, con salsa tártara de la casa y ensalada chilena, en pan ciabatta.

SEITÁN SALTADO \$ 10.700

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



HAMBURGUESAS

LA JUNTA BURGER \$ 16.500

Doble blend de hamburguesa, con aros de cebolla apanados, queso cheddar, tocino ahumado, lechuga, tomate y salsa brava.

AMERICAN BURGER \$ 11.800

Blend de carne, con queso mozzarella, salame, tomate, lechuga y salsa brava.

BLUE CHEESE BURGER \$ 11.800

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


MUSHROOMS BURGER \$ 11.800

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

BURGER DE POLLO \$ 13.500

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

SPRING BURGER \$ 11.000

Hamburguesa a base de brócoli y queso mozzarella, apanada en pan rallado, con lechuga, tomate y mayonesa vegana. 

PIZZAS

MASA A LA PIEDRA

MAR Y TIERRA \$ 12.900

Camarón, carne y pollo, salsa pomodoro y mozzarella.

NOSTRA \$ 12.900

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

LA PALTA \$ 12.900

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

LA ARGENTINA \$ 11.900

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

ESPAÑOLISIMA \$ 12.100

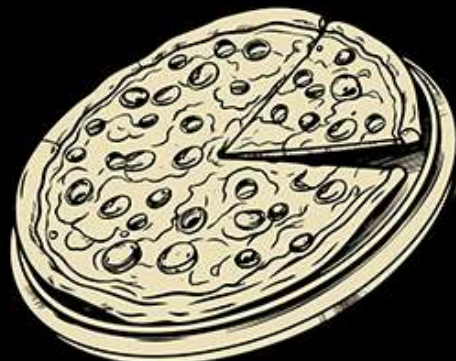
Salame, chorizo español queso azul, salsa pomodoro y mozzarella.

DEL PERÚ \$ 12.900

Exquisitos filetitos de lomo salteados con cebolla, tomates, cebollín en salsa de soya, cilantro, salsa pomodoro y mozzarella.

BBQ \$ 11.900

Carne, tocino y orégano fresco, salsa BBQ y mozzarella.



PIZZAS

VEGANAS Y VEGETARIANAS

CUATRO QUESOS \$ 11.900

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

SICILIANA \$ 11.500

Dúo de aceitunas, tomates Cherry, queso de cabra, hojas de albahaca, salsa pomodoro y queso mozzarella.

DE LA HUERTA \$ 11.500

Tomates Cherry, champiñón parís, espárragos, zapallitos grillados, hojas de albahaca, salsa pomodoro y queso vegano.

PESTO \$ 11.900

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



POSTRES

TRES LECHE CON MANJAR \$ 5.200

Bizcocho esponjoso, bañado en una mezcla de tres leches, rellena con manjar. Cubierta de merenguitos, con crema chantilly, frutillas y salsa de frambuesa.

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$ 5.500

Volcán de chocolate, con centro fundido y tibio. Acompañado de helado a elección, la combinación perfecta para los amantes del chocolate.

CRÈME BRÛLÉE \$ 4.900

Crème brûlée de vainilla y canela, con una base cremosa y fina capa de caramelo crocante.

BROWNIE DE LA CASA \$ 5.500

Brownie tibio de chocolate. Acompañado de helado a elección, con frutillas, salsa de manjar y crema.

TIRAMISÚ FUSIÓN \$ 5.800

Tiramisú un clásico italiano, pero al estilo la junta, suave y cremoso, con capas de bizcocho humedecido en café y un toque de cacao. Acompañado de merengues caseros o salsa de arándanos.

COPA DE HELADO \$ 4.500

Tres bochas de helados, con dos opciones de sabores. Acompañada de topping a elección.

