

ENTRADAS Y PICOTEOS



CRUDO LA JUNTA \$10.100

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 \$6.600

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 \$7.900

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 \$7.200

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

6 Lentil hamburgers with basil sauce and pineapple chutney.

CEVICHE MIXTO \$10.500

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 \$10.500

Tártar de atún, cebolla morada, Mango, pimiento rojo, limón y cilantro.

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

♦ PARA COMPARTIR ♦

AL FIERRO \$19.800

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, lgrilled loin and arrollado with a side of sautéed rustic potatoes with onions, mushroom and a touch of cream.



MIX DE QUESADILLAS \$15.900

camarón, plateada y pollo. Acompañada de nachos, guacamoles, pico de gallo, sour cream y guiso de porotos negros.

ENSALADAS

SALMON Y PARMESANO

\$8.500

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

\$8.100

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

Mixed greens, sautéed chicken, ecuadorian shrimp, croutons, parmesan cheese and cesar dressing.

TERIYAKI

\$8.100

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

\$8.200

Mix verde, jamón serrano, queso cabra, pimiento verde, tomate cherry y salsa de mostaza antigua.

Mixed greens, ham, goat cheese, green peppers, cherry tomatoes and old mustard sauce.



PRINCIPALES

LOMO SERRANO

\$11.700

Lomo liso flambeado con coñac, jamón serrano, reducción de crema, ciboulette acompañado de papas rusticas 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

\$11.200

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

\$8.900

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

\$9.700

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

Curry rice noodles sautéed with mushrooms, Italian squash, curry sauce, soy, coconut milk, accompanied by peanuts and basil.

ÑOQUIMORI

\$9.100

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

\$8.200

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

\$8.200

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

\$8.000

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

\$8.100

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

\$8.100

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

\$8.300

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

\$7.200

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

\$7.200

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

\$7.200

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

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



PIZZA

TURCA \$8.500

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

SICILIANA \$8.200

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

MAR Y TIERRA \$9.100

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

NOSTRA \$9.100

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

ESPAÑOLISIMA \$9.000

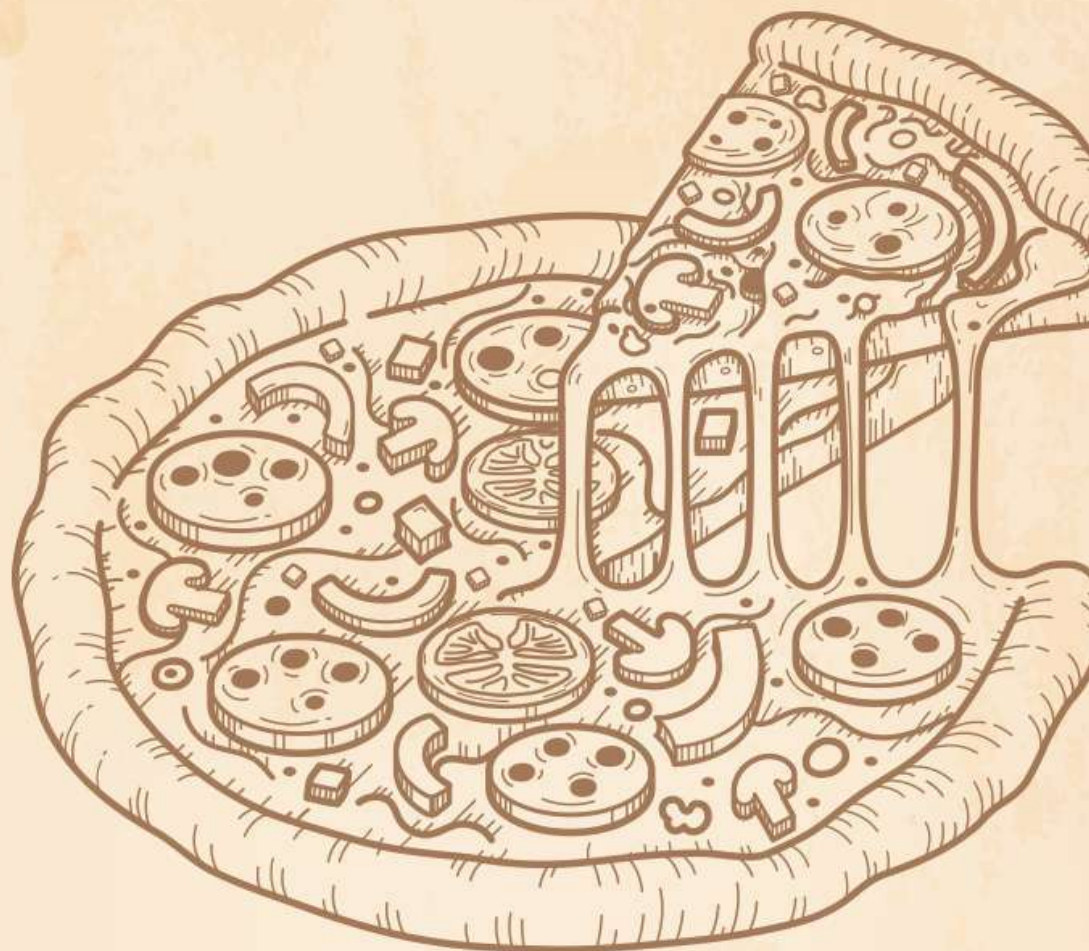
Chorizo español, queso azul y mozzarella.
Spanish chorizo, blue cheese and mozzarella cheese.

QUATRO QUESOS \$9.000

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

DE CARNES \$9.200

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



ALEMANA \$9.200

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

BBQ \$8.700

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

AMERICANA \$9.100

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

VEGGIE \$8.000

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 OREO \$3.800

CHEESE CAKE \$4.200

VOLCAN DE CHOCOLATE \$4.500

KUCHEN DE NUEZ \$3.900

KUCHEN DE FRUTOS ROJOS \$3.500

TORTA DEL DIA \$4.100



BAR La Junta

Envueltos en Salmon

Sake roll Camarón y palta.	\$6400
Sakedu roll Camarón, queso crema y palta.	\$6900
Tako roll Pulpo, queso crema y palta	\$6900
Duo Sake Palta, queso crema, cebollín y salmón.	\$6600

Envueltos en Palta

Avocado roll Salmón y queso crema.	\$6600
Ebi cheese roll Camarón, queso crema y cebollín.	\$6900
Edu roll Salmón, camarón y queso crema.	\$6600
Tempura roll Camarón tempura, queso crema y cebollín.	\$6700
Tempura chicken Pollo tempura, queso mozzarella y cebollín.	\$6500

Envueltos en Sesamo

Elije envueltos en
sésamo, masago o ciboulette.

California ebi Camarón, palta y queso crema.	\$6200
California sake Salmón, palta y queso crema.	\$6300
California tako Pulpo, palta y queso crema.	\$6500

Hot Rolls

En tempura o panko.

Tori roll Camarón, queso crema y cebollín. Envuelto en pollo apanado.	\$6700
Special Lastarria Salmón, camarón, queso crema, masago, envuelto en nori tempura.	\$6900
Furai maki Salmón ahumado, queso crema, palta y pimiento rojo, apanado en panko.	\$6900
BBQ roll Camarón, pollo furai, queso crema, palta, ciboulette. Envuelto en nori tempura y salsa BBQ.	\$6900

Rolls Especiales

California cheese Salmón y palta. Envuelto en queso crema.	\$6100
Merken roll Pollo teriyaki, pimiento rojo y ciboulette. Envuelto en queso crema y merken.	\$6100
Acevichado Ceviche de pescado blanco. Envuelto en palta con salsa de la casa.	\$6900
Huancaïno roll Pollo, camarón y queso crema. Envuelto en palta con salsa huancaïna y papitas hilo.	\$6700
Chicken cheese roll Pollo, palta y palmitos. Envueltos en queso crema y ciboulette.	\$6600

BAR La Junta

Fresh Roll

Tempura veggie \$5900

Palmito, tomate, cilantro y pepino.
Envuelto en nori tempura.

Sashimi

Salmón \$6500
9 cortes.

Salmón \$9700
15 cortes

Pulpo \$6800
9 cortes.

Pulpo \$9900
15 cortes.

Mixto \$6700
9 cortes.

Mixto \$10100
15 cortes.

PLatos

Gohan \$7700

Molde de arroz, camarón, cortes de sashimi,
salmón, palta, queso crema, cebollín,
sésamo y aceite de sésamo.

Gohan furai \$7500

Molde de arroz, pollo furai, camarón,
palta, queso crema, cebollín, sésamo
y aceite de sésamo.

Tablas

Samuru \$22600

Ceviche de pescados mixtos,
camarón tempura, avocado roll, sake roll,
niguri salmón, hosomaki kanikama,
cortes de sashimi mixto.

LUNES A VIERNES

HAPPY
HOURS
DEL BARRIO LASTARRIA

16:00 A 18:00 HRS.