



Juana's
MENU

SANTA JUANA GASTROBAR

ANTHIPPANA FESTI



ENTRADAS

SASHIMI JUANA ON THE ROCKS

Croquetas de salmón apanadas en carbón activado, mayonesa de la casa de hierbas de azotea con pink pitaya en cama de roll de salmón con guacamole y salsa de anguila. \$49

POLENTA TACOS

Tacos de polenta con pollo con salsa de pomodorini, guacamole y cebolla crunchy. Taco de pancetta, cebolla caramelizada al vinto tinto y healthy mayo de albahaca. Taco de tartar de atún en aceite de sesamo, aguacate y salsa de anguila. \$49

JUANA'S DUMPLINGS

Unos de langostinos y otros de cerdo al jengibre acompañados de salsa sweet chilly. \$39

TARTAR DE ATÚN

Tartar de Atún (Sunna, Soja, Aceite, Aguacate y Cebollino). \$48

TARTAR DE SALMÓN

Tartar de salmón (salmón, aguacate, aceite, sal y limón) con crunchy de quinoa crocante. \$48

BURRATA

Burrata con pesto genovese, salsa di pomodorini con datiles deshidratados, tomates secos, reducción balsámica, albahaca y aceite de clorofila. \$39

LANGOSTINOS Y GAZPACHO

Langostinos U10 al grill, pancetta y gazpacho con polenta. \$61





JUANA'S PULPO

Pulpo a la parrilla con salsa amatriciana, crema de Parmigiano Reggiano, stracciatela y espárragos albaradados en jamón serrano. \$72

PULPO CON CARIMANOLAS

Pulpo a la parrilla con técnica japonesa, croquetas de yuca y alioli cremoso. \$69

CARPACCIO DE RES

Carpaccio de res en olio de trufa blanca con parmigiano reggiano, rúgula, tomates cherry, vinagre balsámico, trufa y crocante de parmesano. \$ 42

CARPACCIO DI ZUCCHINI *

Veggie or vegan

Carpaccio di zucchini, pesto, tomates cherry, parmigiano reggiano, Vitello Tonato y pesto trufado. \$ 39
Veggie: sin Vitello Tonatto. Vegan: Queso de almendras (adición \$ 7.500)

PAN BRIOCHE TRUFADO

Pan brioche con queso Pecorino, cebolla roja caramelizada, Mayonensa y pavo asado trufado. \$ 39

ENSALADA DE HIGOS

Ensalada de higos al grill, queso feta, rugula, pecans, macadamias caramelizadas y vinagreta de aceite de albaricoque. \$ 43

A close-up photograph of a white plate featuring a dish of dumplings. The dumplings are arranged in a cluster, some showing a golden-brown, fried exterior. They are served in a vibrant red sauce. The dish is garnished with several small purple flowers, a piece of fried, translucent food, and some green herbs. The background is softly blurred, showing a wooden fan and a white container with a red logo.

Santa Juana's
PRIMI PIATTI

NEW DATES
ARE AVAILABLE

PRIMI PIATTI

TAGLIATELLE CON ESPARRAGOS

Tagliatelle con espárragos albardados en jamón serrano, pancetta, ricotta salada siciliana. \$48

RAVIOLI DI RICOTTA

Ravioli di ricotta con straciatella, salsa de dátiles y pesto di mandorle. \$39

RAVIOLI DI ZUCCA

Ravioli de zucca con Parmiggiano Reggiano, aceite de clorofila y trufa. \$46

LINGUINE VONGOLE E BOTTARGA

Linguine con almejas, botarga, peperoncino y scampi. \$56

GNOCCHI SARDI DI MARE

Gnocchi con calamares, camarones, tomates cherry y Scampi. \$62

CAPELLINI NERO DI SEPPIA

Capellini en tinta de calamar con pulpo, langostinos U 15 a la parrilla, camarones y salsa de clorofila. \$65

RICOTTA



SECONDI PIATTI

CORVINA

Corvina, puré papa, rolls de zucchini, espárragos, olivas y salsa de dátiles. \$64

SALMONE ALL'ARANCIA

Salmón en reducción de naranja, hinojo y salsa de Juana la tartallina \$62

TONNO AL CURRY

Atún encostrado en carbón activado con langostinos, Camarones, calamares y almeja. \$ 69

JUANA ALLA GRIGLIA

Cubos de salmón y atún sellado en salsa de anguila con crocante De quinoa y espárragos. Acompañado de tartar de plátano maduro, zucca, trufa y pina confitada. \$ 61

TAGLIATA DI LOMO AL PARMIGGIANO REGGIANO

Lomo sellado con pasta de trufa negra al parmiggiano reggiano, scallops y scampi. \$ 66

TAGLIATA DI BISTECCA DI TAVOLOZZA

Tagliatta de bife de paleta con salsa agridulce niki japonesa y espárragos albardados en prosciutto. \$ 69

COSTOLETTE ALLA GRIGLIA

Costillas a la barbacoa en cocción lenta, bañadas en salsa a la barbacoa de la casa, acompañada de polenta panna rosso y pesto genovese. \$ 68

ROLL KANIKAMA

Maki roll con kanikama, pepino confitado, masago, salmón fresco, queso philadelphia, aguacate, durazno, camarones en ponzu y crocante de polenta. \$47

TOMAHAWK BOARD

Ojo de bife de 800 gr con croquetas de yuca, salsa de Parmiggiano Reggiano y mantequilla maître d'hôtel. \$ 170

ROLL KANIKAMA

Maki roll con kanikama, pepino confitado, masago, salmón fresco, queso philadelphia, aguacate, durazno, camarones en ponzu y crocante de polenta. \$47

