



LUNCH / DINNER *Menu*

Starter

JUANA ON THE ROCKS

Croquetas de salmón apanadas, terminadas con polvo de mambe y mayonesa de la casa de hierbas de azotea. \$37.500

JUANA'S DUMPLINGS

Unos de langostinos y otros de cerdo al jengibre acompañados de salsa sweet chilly. \$38.200

PULPO A LAS BRAVAS

Pulpo a la parrilla con técnica japonesa, tentáculos de elotes, espárragos y carimañolas de la casa. \$67.000

JUANA'S BAO BAO

Tres baos (preparación japonesa típica de panecillos aireados), uno de pollo ponzu, otro de cerdo cocinado en guayaba verde y soya y el otro de vegetales salteados en aceite de sésamo. \$38.600

TUNA CRISPY RICE

Nigiris de arroz crocante con atún marinado, mayonesa verde de juana y mix de brotes. Acompañado de tres shots cordiales. \$58.200

TAQUERO MUSHO

Trilogía de tacos. Uno de pulpo al olivo, otro de pecho de res y otro de pollo al pastor acompañados de guacamole, picadillo mexicano y salsa roja de la casa. \$51.800

TARTAR DE CAMARONES PLAYERO

Cono playero con tartar de camarón en salsa de la casa servido en conos de bijao y tierra de maiz cancha. \$39.700

VEGGIE CEVICHE

Ceviche de vegetales (champiñones, portobello, tomates, zucchini, pimentón, zanahoria baby y espárragos en leche de tigre de maracuyá). \$34.800

LUNCH / DINNER

Menu

CHARCOAL TUNA

Atún apanado en carbón activado, curry fresco de albahaca, limonaria, cremoso con camarones salteados en curry y micro mix de brotes. \$48.200

JUANA A LAS BRASAS

Cubos de salmón y atún sellado en espejo de fit mayo de albahaca, acompañado con tartar de puré de plátano maduro y espárragos, en espejo de reducción de naranja. \$58.200

ROLL KANIKAMA

Maki roll con kanikama, pepino europeo, masago, queso crema y durazno, servido con sashimi de atún y nigiri de langostino en ponzu. \$45.200

JUANA SALVAJE

Arroz encocado del pacífico con sashimi de salmón ahumado, gari pink, reducción de gulupa y uchuva en jardín de zuchinni. \$ 49.800

ROCKIN' CEVICHE DE PESCA DEL DÍA

Ceviche de pesca del día y camarones frescos, servidos en coco y hojas de bijao con leche de tigre de maracuyá y langostinos apanados en mezcla afro. \$53.200

TIRADITO NIKKEI

Finas láminas de pesca fresca del día, bañadas en leche de tigre de gulupa y uchuva, sashimi de aguacate y salmón ahumado. \$48.900

CAPPELETTI DE LANGOSTINOS

Cappelletti rellenos de langostinos salteados, reducción de naranja, sake y tomillo. \$ 52.400

JUANA'S LOMO

Lomo de la casa con scallops en reducción de vino tino, sake y vegetales frescos al toboyaki en espejo de salsa caruso. \$ 61.800

COSTILLAS A LA BARBACOA

Costillas de cerdo marinadas en cocción lenta, bañadas en salsa a la barbacoa de la casa, acompañada de polenta pana rosso y pesto de albahaca. \$ 68.200

BIFE DE PALETA

Bife de paleta en salsa agridulce ahumada, acompañado de carinañolass de queso mozzarella. \$ 66.200

TOMAHAWK BOARD

Ojo de bife de 800 gr, juana's chimichurri y papas andinas al pesto genovese. \$157.300

Para COMPARTIR

