



Juana's
MENU

SANTA JUANA GASTROBAR

ANTHIPPANASTI



ENTRADAS

SASHIMI JUANA ON THE ROCKS

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

CARPACCIO JUANA ON THE ROCKS

Croquetas españolas apanadas en carbón activado en cama de carpaccio de res en olio de trufa blanca con parmigiano reggiano \$55

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 TACOS

Tostadas de maiz 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 PULPO

Pulpo a la parrilla con salsa amatricciana, 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)

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 their golden-brown, slightly fried edges. They are served in a vibrant red sauce. The dish is garnished with several small, delicate purple flowers and a large, thin, golden-brown fried chip or cracker. The background is softly blurred, showing a wooden spoon and a white container with a red logo. The entire image is framed by a white, decorative, scalloped border.

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

RICETTA



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

TAGLIATA DI LOMO AL PARMIGGIANO REGGIANO

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

TAGLIATA DI BISTECCA DI TAVOLCZZA

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

COSTOLETTE ALLA GRIGLIA

Costillas a la barbacoa en cocción lenta, barbadas 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 1200 gr con croquetas de yuca, papas trufadas, salsa deParmiggiano Reggiano y mantequilla maître d'hôtel. \$ 340

Santa Juana's
DOLCI



Dolci

VULCANO DI CIOCCOLATO

Volcán de chocolate con cremino di pistacchio. \$24.000

KEY LIME PIE

Curd de limón, merengue italiano, biscuit crumble y gelato de vainilla. \$29

MOUSSE AMAZÓNICO

Mousse de cacao amazónico y queso Caquetá con insert de curuba y gulupa, crocante de achiras, tierra de cocada y café, con gel de mamoncillo y finalizado con un espuma de leche asada. \$25

CANNOLI SICILIANI

Cannoli di cremino di pistacchio, ricotta, nutella con frutos silvestres, gelato de pistacchio y sal de escamas. \$25

RED VELVET MOUSSE

Red velvet cake con mousse de maracumango y queso crema de la casa con insert de torta red velvet. Finalizado con gelato de pistacchio, tapioca infundada en pink piyata y esfera de chocolate. \$28

GELATO DI COCO E TEQUILA

Gelato de coco y tequila con cremoso de coco-limón, tapioca invertido y biscuit crumble \$20

