

ENTRADAS Y PICOTEOS

CEVICHE MIXTO

\$12.200

Ceviche de reineta, salmón, camarón, calamar, cebolla morada, jengibre, cilantro y chips de papa camote acompañado de tostadas.

TARTAR DE ATÚN

\$11.900

Atún, cebolla morada, mango, cilantro, limón, aceite de sésamo acompañado de tostadas.

TERIYAKI RIBS

\$10.800

Deliciosas costillas de cerdo asadas en salsa teriyaki o salsa bbq acompañadas de pepinos y zanahorias encurtidas cocinadas por el chef.

CEVICHE FRESCO

\$9.500

Champiñón, corazón de alcachofa, cebollín, tomate cherry y palta acompañado de papitas chips y frutillas frescas.

CEVICHE DE CAMARÓN Y PULPO

\$11.500

Base leche de tigre, pulpo, camarón, tomate cherry, jengibre, cebolla morada, cilantro acompañado de tostadas y chips de camote

TIRADITO DE ATÚN

\$11.500

atún, syrup de naranja y menta, con bocados de pepino, emulsión de rocoto y crocante de arroz, acompañado de tostadas

TATAKI DE FILETE

\$11.500

Filete sellado encostrado en hierbas y almendras, montado en salsa oriental con cebollín y seste de limón, acompañado con tostadas.

EMPANADITAS DEL BARRIO

\$8.700

Sugerencias del chef, opciones vegetarianas.

CRUDO LA JUNTA

\$11.500

Lomo liso picado, cebolla, alcaparras, pepinillos, mostaza antigua, sour cream y limón acompañado de tostadas.

PARA COMPARTIR

AL FIERRO

\$22.900

Pollo gratinado con camarones a la parmesana, lomo y arrollado huaso a la plancha acompañados de papas rústicas cremosas salteadas con champiñón y cebolla.

TABLA VILLAVICENCIO

\$23.900

Pollo al pil pil, jamón serrano, queso de cabra, queso camembert y cebolla caramelizada bruschetta de salmón con queso crema y pepino, mix de frutos secos, berries acompañado de chips de tortilla.



ENSALADAS

TERIYAKI TUNAFISH \$8.900

Atún con mix de quinoa y garbanzos acompañado de tomate cherry, alcachofa, champiñones, cebollín, cilantro y dressing de Teriyaki.



CHAMPIÑÓN TEMPURA \$8.500

Crocante de tortilla rellena con tabule de mote, tomate fresco, pepino, ají en escabeche, cilantro y champiñón tempura, acompañado de mix de Jonás verdes y dressing de arrope.

CESAR \$8.100

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

CAMARÓN SÉSAMO \$8.900

Camarón apanado en sesamo acompañado de mix de hojas verdes, vivos de naranja, manzana y coco deshidratado, queso fresco con salsa de miel.

ENDIVIAS ASADAS \$8.300

Endivias asadas, con papas chilotas, tomate, alcachofas, queso de cabra y salsa de miel.

MENÚ DE NIÑO:

Espaguetis con albóndigas en salsa de tomate o alfredo.

\$5.500

Pollo a la plancha con papas fritas o arroz.

\$5.200



PRINCIPALES

LOMO SERRANO \$13.700

Lomo liso flambeado en coñac jamón serrano, reducción de crema, ciboullete acompañado de papas rústicas y salsa rosa con un toque de tabasco.

SALMÓN MIRAFLORES \$13.200

Salmón a la plancha acompañado de cremoso de mote y salsa de cilantro.

CAMARÓN COCO \$11.200

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

CANELONES DEL CHEF \$10.200

Panqueques de pimiento relleno de pino vegetal, champiñón, queso veggie y salsa de leche de coco y cúrcuma.

POLLO LIMEÑO \$10.500

Pollo salteado al ajillo, camarones en salsa huancaína acompañado de arroz verde y papas hilo.

ATÚN GRILLADO \$13.200

Filete de atún acompañado con puré de zapallo asado con queso de cabra y salsa pesto de albahaca.

FILETE LO CAMPINO \$16.900

Filete de res 250 grs bañado en Demi glasé acompañado de espárragos, champiñones, tomate Cherry y papas chilotas en salteado en pesto.

ANTOFAGASTINO \$12.500

Pulpo a la parrilla acompañado de risotto de azafrán y coral de ostión.

SANDWICHES

PLATEADA ITALIANA \$8.900

Carne desmechada en su jugo, tomate, palta mayonesa en pan amasado.

BRAZUCA \$8.500

Pollo crispie, palta, berros, dressing de miel y mostaza en pan ciabatta.

LA ARGENTINA \$8.700

bife de asiento apanado, acompañado de tomate, lechuga, jamón pierna y huevo frito babe en pan ciabatta.

LOMO SALTADO \$8.900

láminas de filete salteado en salsa soya con tomate cebolla morada, jengibre, ajo, cilantro y cebollín en pan de campo.

LA PESCA FRITA \$8.500

reineta apanada con batido de cerveza, acompañado de ensalada chilena y aji verde.



HAMBURGUESAS

TEXANA \$8.700

Blend de carnes 180 grs, queso, tocino, peperoni, lechuga, tomate, mayonesa y salsa BBQ en pan brioche.

CALIFORNIANA \$8.700

Blend de carnes 180 grs, lechuga, tomate, queso azul, mozzarella, cebolla carameliza y mayonesa en pan brioche.

BUBBA BURGUER \$8.900

Blend de carnes 180 grs, queso cheddar, camarón al ajillo, lechuga, tomate, salsa de pimiento y mayonesa en pan brioche.

FRANCESITA \$8.900

Blend de carnes 180 grs, duxelles de champiñón, queso mozzarella, rúcula, tomate a la plancha marinado en aceite de oliva y mayonesa en pan brioche.

DEL HUERTO \$8.000

Hamburguesa a base de plantas y proteína de arvejas y fibras vegetales, acompañada de tomate, lechuga, jalapeño queso veggie, not mayo en pan vegano.

SUNSHINE VEGAN \$8.100

hamburguesa de champiñones, zapallo italiano, berenjena y toque de soya, acompañada de tomate, lechuga, mayo veggie y cilantro.



· PIZZA ·

MAR Y TIERRA **\$10.800**

Pomodoro, mozzarella, camarón, pulpo, res y chorizo.

DEL PERÚ **\$10.800**

Pomodoro, mozzarella, filete, tomate salteado, cebolla y cilantro salteado en soya y salsa de carne

NOSTRA **\$10.800**

Pomodoro, mozzarella, rúcula, jamón serrano, tomate cherry y parmesano.

ESPAÑOLÍSIMA **\$10.800**

Pomodoro, mozzarella, chorizo español y queso azul.

DE CARNES **\$10.500**

Pomodoro, mozzarella, pollo, carne, jalapeño y cebolla morada.

AMERICANA **\$10.500**

Pomodoro, mozzarella, carne cebolla caramelizada y peperoni.

LA PALTA **\$10.500**

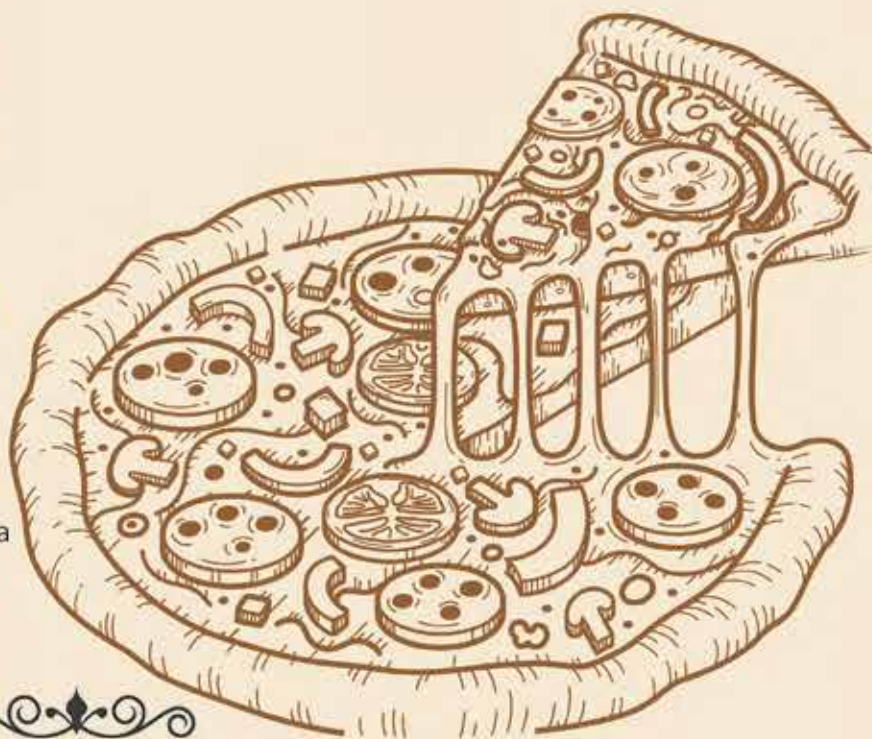
Pomodoro, mozzarella, carne desmechada, tomate asado y palta.

ALEMANA **\$10.800**

Pomodoro, mozzarella, chorizo, salame y carne.

BBQ **\$10.200**

Salsa Bbq, mozzarella, carne, tocino y orégano.



· PIZZA ·

VEGANAS Y VEGETARIANAS

VEGGIE **\$9.000**

Pomodoro, queso vegano, tomate cherry, choclo, champiñón, zapallitos grillados y hojas de albahaca.

PESTO **\$9.200**

Pomodoro, queso vegano, tomate cherry, portobellos salteados, pesto y rúcula.

SICILIANA **\$9.500**

Pomodoro, mozzarella, dúo de aceitunas, tomate, queso cabra y albahaca.

FRANCESA **\$9.900**

Pomodoro, mozzarella, peras confitadas, rúcula, queso azul y semillas de zapallo.

POSTRES

| | |
|--|----------------|
| Brownie de chocolate con helado | \$3.900 |
| Lingote de chocolate | \$4.200 |
| Samble de limón | \$4.500 |
| Fondant de chocolate | \$4500 |
| Cheese cake tradicional | \$4500 |
| Trufon de chocalate (Ganache y mousse de chocolate merengue en su interior y chips de chocolate) | \$4500 |
| Cre moso de gianduja (Crumble de almendras con cremoso de avellana) | \$4.500 |



(todos los postres incluyen helado)

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 |
| Huancaíno roll Pollo, camarón y queso crema. Envuelto en palta con salsa huancaína 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

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

\$5900

SASHIMI

Salmón

9 cortes.

\$6500

Salmón

15 cortes

\$9700

Pulpo

9 cortes.

\$6800

Pulpo

15 cortes.

\$9900

Mixto

9 cortes.

\$6700

Mixto

15 cortes.

\$10100

PLATOS

Gohan

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

\$7700

Gohan furai

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

\$7500

TABLAS

Samuru

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

\$22600

LUNES A VIERNES

HAPPY
HOURS
DEL BARRIO LASTARRIA

16:00 A 18:00 HRS.