

LA JUNTA LASTARRIA



SINCE 2011

ENTRADAS Y PICOTEOS

SOPA ZAPALLO CAMOTE \$8.200

Deliciosa crema de zapallo camote, con cubitos de naranja, queso parmesano, láminas de coco, acompañado de tostadas.

CALDO DASHI DE MALAYA \$9.500

Caldo dashi con rollo de malaya, alga nori y merquén cocido al vapor, con champiñones salteados, cebollín y clorofila de cilantro.

CEVICHE MIXTO \$16.900

Mixtura de láminas de reineta, salmón, camarón apanado en panco, cebolla morada rebozadas en leche de tigre. Acompañada de chips de papa camote, salsa de rocoto y tostadas.

GUNCA DE ATÚN \$15.900

Deliciosos cubitos de atún, con cebolla morada, salsa de mango, palta, pimentón rojo, aceite de sésamo y limón, montado en tostones de arroz y cebollín.

CRUDO DEL CHEF \$14.900

Carne de res picada con alcaparras, pepinillos, cebolla y mostaza antigua. Acompañado de tostadas y salsa de la casa.

EMPANADITAS DEL BARRIO \$12.900

Exquisitas empanaditas, en fina masa (6 unidades). Acompañadas con salsa de la casa.(Sugerencia del chef).

EMPANADITAS VEGGIE \$12.900

Exquisitas empanaditas vegetarianas, en fina masa (6 unidades).Acompañadas de pebre casero.(sugerencia del chef).

CHICKEN WINGS \$10.500

Variedad de deliciosas alitas de pollo, glaseadas en salsa teriyaki y salsa spicy bbq (6 uds). Acompañadas con un surtido de papas chips chilotas y camote.

TACOS LA JUNTA \$13.200

Exquisito mix de tacos de:
Cerdo desmechado ahumado con cebolla encurtida, chutney de piña y salsa verde.
Beef teriyaki con encurtido de zanahoria y sésamo.
Láminas de reineta frita en tempura, rabanitos encurtidos, con salsa criolla y acevichada.

PARA COMPARTIR

ENTRE AMIGOS \$23.500

Deliciosos filetillos de pollo crispy, láminas de carne de res en chimichurri, cebolla salteada y 2 huevos fritos, acompañado de papas fritas y salsa de cilantro.



TIJUANA \$23.500

Exquisito mix de tacos de:

Cerdo desmechado ahumado con encurtido de cebolla morada, chutney de piña y salsa verde.

Beef teriyaki con encurtido de zanahoria, y sésamo.

Láminas de reineta frita, salsa criolla y acevichada con rabanitos embutidos.

Quesadilla de champiñones, queso mozzarella y cebolla sateada, acompañado de chips de papa camote y papa chilota.

ENSALADAS

CÉSAR **\$10.600**

Mix verde, acompañado de pollo y camarones salteados, crutones, queso parmesano y aliño César.

SALMÓN CROCANTE **\$10.600**

Mix verde, fritos de salmón a la plancha, fruta de temporada, palmitos, tomate cherry, palta, chips de plátano y salsa de yogurt y especias.

POLLO TERIYAKI **\$10.200**

Mix verde, pollo apanado, zucchini grillados, almendras tostadas, semillas de zapallo y salsa teriyaki.

VIETNAMITA **\$9.900**

Mix verde con rollos de verduras, (mango, pepino y zanahoria) hechos de papel de arroz, champiñones salteados y flor de palta, acompañado de salsa mostaza miel.



MENÚ DE NIÑO

Espaguetis con salsa pomodoro o pesto.

\$5.900

Pollo a la plancha con papas fritas o arroz.

\$5.500

Burger, queso, cheddar, Lechuga, tomate y con papas fritas.

\$6.500

(NO INCLUYE BEBIDA)
exclusivo para niños hasta 12 años.



PRINCIPALES

FILETE SAUVIGNON **\$20.300**

Jugoso filete de res a la plancha con salsa Cabernet Sauvignon, acompañado de un salteado en pesto de papas chilotas, espárragos y tomates cherry.

SALMÓN ORANGE **\$17.900**

Salmón en mantequilla a las finas hierbas con salsa de naranja-miel, acompañado de ñoquis al pesto.

CROCANTE DE ATÚN **\$14.700**

Medallón de atún apanado en sésamo, acompañado de puré camote, salsa de queso azul y tierra de albahaca.

LOMO A LO POBRE **\$16.200**

Lomo liso en chimichurri a la plancha, acompañado de papas rústicas, cebolla y huevo frito.

RISOTTO DE MAR **\$14.500**

Exquisita merluza a la plancha con salsa de bisque de camarón, acompañado de risotto de tinta de calamar.

PAD THAI DE LA CASA **\$ 13.500**

Fetuccini de arroz salteados con zucchini, sésamo y curry, con salsa teriyaki y crema de coco, acompañado de pollo crispy, camarón apanado, maní y repollo morado.

PASTA DEL DÍA **\$12.900**

Sorrentinos rellenos de una exquisita mezcla de champiñones, envuelto en una masa fresca, acompañado de queso parmesano y trufa.

SANDWICHES

CHACARERO

\$10.200

Clásico sandwich de res acompañado de lo mejor de la chacra, poroto verde, tomate, ají cristal picado, mayonesa y pan amasado.

LOMO DE LA CASA

\$10.900

Láminas de res en chimichurri, queso mozzarella, cebolla caramelizada y mayonesa de hinojo, en pan ciabatta.

LA PESCA FRITA

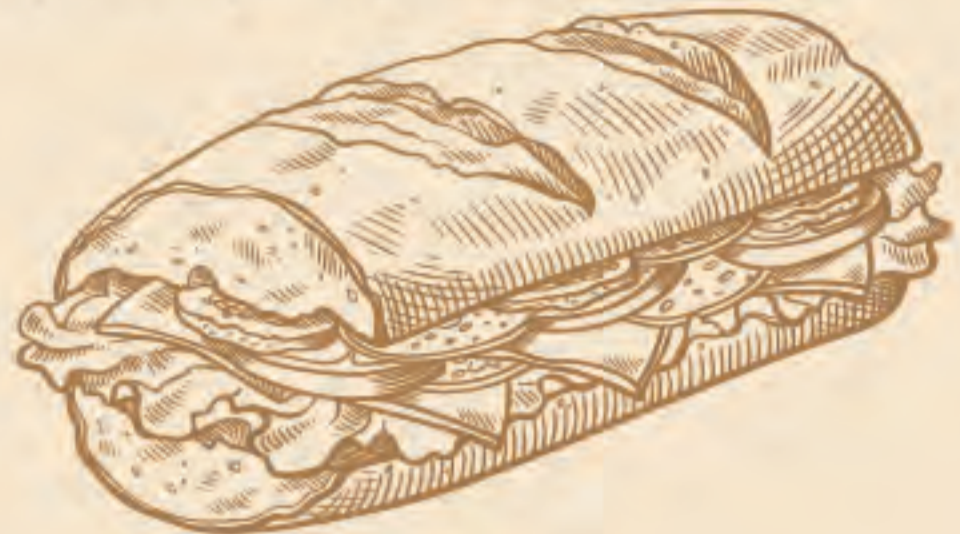
\$10.900

Reineta apanada con batido de cerveza, salsa tártara y ensalada chilena, en pan amasado.

SEITÁN SALTADO

\$10.700

Láminas de seitán saltado en salsa de soya, con tomates, cebolla morada, cilantro, cebollín y mayonesa vegana, en pan ciabatta.



HAMBURGUESAS

LA JUNTA BURGUER

\$14.900

Doble hamburguesa, aros de cebolla apanados, queso cheddar, pepinillos, tocino ahumado, lechuga, tomate y mayonesa.

AMERICAN BURGUER

\$11.200

Blend de carne, queso mozzarella, salame, tomate, lechuga y salsa rosa spicy.

BLUE CHEESE BURGUER

\$11.200

Blend de carne, queso azul, queso mozzarella, cebolla caramelizada, tocino crocante, pepinillo y salsa barbecue.

PRESUMIDA BURGUER

\$11.200

Blend de carne, camarón apanado, queso mozzarella, berros, salsa de honey mustard y mayonesa.

BURGUER DE POLLO

\$10.500

Láminas de pollo crispy, tocino crocante, queso cheddar, tomate, lechuga, salsa barbecue y mayonesa.

SPRING BURGUER

\$10.500

Hamburguesa de brócoli-queso mozzarella apanada, en pan rallado, lechuga, tomate y mayonesa vegana.



PIZZA

MAR Y TIERRA \$ 12.900

Camarón, carne, pollo, salsa pomodoro y queso mozzarella.

NOSTRA \$ 12.900

Láminas de jamón serrano, tomate cherry, rúcala, queso parmesano, salsa pomodoro y queso mozzarella

LA PALTA \$12.900

Carne mechada en su jugo, tomates asados, palta, salsa pomodoro y queso mozzarella.

LA ARGENTINA \$11.900

Jamón, pimentón, dúo de aceitunas, orégano, salsa pomodoro y queso mozzarella.

ESPAÑOLISIMA \$12.100

Salame, chorizo español, queso azul, salsa pomodoro y queso mozzarella.

CAMPESTRE \$12.400

Champiñón, queso azul, tocino crocante, salsa pomodoro y queso mozzarella.

BBQ \$11.900

Carne, tocino, orégano, salsa barbecue y queso mozzarella.



PIZZA

VEGANAS Y VEGETARIANAS

CUATRO QUESOS \$11.900

Queso cabra, queso azul, queso parmesano, cebolla caramelizada, salsa pomodoro y queso mozzarella.

SICILIANA \$11.500

Dúo de aceitunas, tomate cherry, queso cabra, hojas de albahaca, salsa pomodoro y queso mozzarella.

VEGGIE \$ 11.500

Tomate cherry, choclo, champiñón parís, zapallitos grillados, hojas de albahaca, salsa pomodoro y queso vegano.

PESTO \$11.900

Tomate cherry, champiñón parís, rúcala, pesto de albahaca, salsa pomodoro y queso vegano.

POSTRES

TORTA TRES LECHE

\$5.000

CRÈME BRÛLÉE

\$4.800

TORTA DE CHOCOLATE

\$5.300

COPA DE HELADO

\$5.500

