

LA JUNTA LASTARRIA



SINCE 2011

ENTRADAS Y PICOTEOS

CEVICHE MIXTO \$17.800

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

TARTARO DE ATÚN (NUEVO) \$16.800

Deliciosos cubitos de atún, cebolla morada, mango, palta, pimentón rojo, aceite de sésamo y limón, acompañado de chips de plátano verde y salsa huancaína.

CRUDO DEL CHEF \$16.400

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

EMPANADITAS DEL BARRIO \$13.600

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

EMPANADITAS VEGGIE \$13.500

Exquisitas empanaditas vegetarianas, en fina masa (6 unds). Acompañadas de pebre casero. (Sugerencia del Chef).

CHICKEN WINGS \$13.000

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

TARTAR DE QUINUA (NUEVO) \$8.900

Duo de quinoa con garbanzos y vegetales de temporada. Acompañado de flor de palta, chutney de piña y salsa de jalapeño.

TACOS LA JUNTA \$14.200

Exquisito mix de tacos de:
Pollo desmechado con emulsión de aji amarillo y repollo encurtido.
Beef teriyaki con encurtidos de zanahoria y sésamo.
Láminas de reineta frita en tempura, rabanitos encurtidos y salsa criolla.

PARA COMPARTIR

ENTRE AMIGOS \$29.150

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



TIJUANA \$27.000

Exquisitos mix de tacos de Pollo desmechado con emulsión de aji amarillo y repollo encurtido.

Beef teriyaki con encurtido de zanahoria y sésamo.

Láminas de reineta frita con salsa criolla y acevichada con rabanitos encurtidos.

Quesadilla de champiñones, queso mozzarella y cebolla salteada. Acompañado de chips de papa camote y papa chilota.

ENSALADAS

CÉSAR \$12.700

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

SALMÓN CROCANTE \$13.700

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

POLLO TERIYAKI \$10.500

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

CAMPESTRE \$11.000

Mix verde, arancini de champiñones, espárragos, palmitos, pepino, repollo morado, chips de plátano y salsa teriyaki.

TATAKI DE ATÚN \$16.800

Tataki de atún a la plancha.

Acompañado de ensalada de la temporada y salsa de sésamo.



MENÚ DE NIÑO

Espaguetis con salsa pomodoro o pesto.

\$6.200

Pollo a la plancha con papas fritas o arroz.

\$6.000

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

\$6.900

(NO INCLUYE BEBIDA)

exclusivo para niños hasta 12 años.

PRINCIPALES

SALMÓN NERO (NUEVO) \$18.700

Salmón en mantequilla a las finas hierbas, con salsa de camarón. Acompañado con risotto de sephia.

CROCANTE DE ATÚN \$18.700

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

LOMO A LO POBRE \$17.800

Lomo liso en chimichurri a la plancha. Acompañado con papas rústicas, cebolla y huevo frito.

FILETE SAUVIGNON \$22.000

salsa cabernet Sauvignon. Acompañado de un salteado de papas chilotas, espárragos y tomate cherry, en mantequilla de orégano.

PAD THAI DE LA CASA \$16.500

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.

DUO DE ÑOQUIS (NUEVO) \$13.500

Ñoquis de espinaca y papa casera en salsa de zapallo camote. Acompañado de champiñones saltados al estilo peruano.



SANDWICHES

CHURRASCO CHACARERO \$10.500

Clásico sándwich de res, acompañado de lo mejor de la huerta, porotos verdes, tomate, ají cristal picado y mayonesa, en pan amasado.

LOMO DE LA CASA \$11.500

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

LA PESCA FRITA \$11.500

Filetes de reineta rebozados en tempura casera, salsa tártara y ensalada chilena, pan amasado.

SEITÁN SALTEADO \$ 10.500

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



HAMBURGUESAS

LA JUNTA BURGER \$16.500

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

AMERICAN BURGER \$11.800

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

BLUE CHEESE BURGER \$11.800

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

MUSHROOMS BURGER \$11.800 (NUEVO)

Blend de carne, queso mozzarella, láminas de champiñón, huevo frito, papas hilo y mayonesa de ajo.

BURGER DE POLLO \$11.200

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

SPRING BURGER \$11.800

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



PIZZA

MAR Y TIERRA \$14.500

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

NOSTRA \$14.500

Láminas de Jamón serrano, tomates cherry, rúcula, queso parmesano, salsa pomodoro y queso mozzarella.

LA PALTA \$14.500

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

LA ARGENTINA \$13.200

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

ESPAÑOLISIMA \$13.200

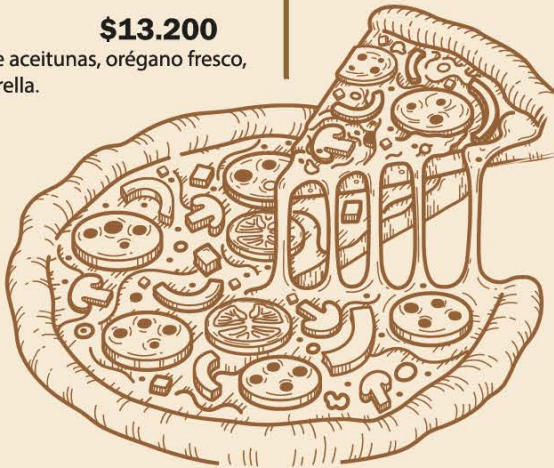
Salame, chorizo español, queso azul, salsa pomodoro y queso mozzarella.

CAMPESTRE \$13.200

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

BBQ \$12.500

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



PIZZA

VEGANAS Y VEGETARIANAS

CUATRO QUESOS \$13.000

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

SICILIANA \$12.500

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

VEGGIE \$12.500

Tomate cherry, champiñón paris, espárragos, zapallitos grillados, hojas de albahaca, salsa pomodoro y queso vegano.

PESTO \$12.800

Tomate cherry, champiñón paris, rúcula, pesto de albahaca, salsa pomodoro y queso vegano.

POSTRES

TORTA DE CHOCOLATE **\$5.300**

CRÈME BRÛLÉE **\$4.900**

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO **\$4.500**

TORTA TRES LECHE **\$4.900**

COPA DE HELADO **\$4.000**

