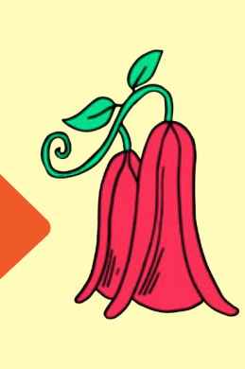
LA YUNTA
SÁNDWICH & BAR

VERSÃO EM PORTUGUÊS

APERITIVOS



TARTAR DE ATUM Com molho de óleo de gergelim, abacate e pão de churrasca.	$9.900
NORTE DO CHILE " LOCO" CARPACCIO Com molho verde e maionese caseira.	$15.900
AMÊXIAS DO CHILENO À PARMESÃO Amêijoas em queijo parmesão e vinho branco.	$13.500
VIEIRAS CHILENAS DE PARMESÃO Vieiras em queijo parmesão e vinho branco.	$14.500
GRANDES AMÊXIAS CHILENAS DE PARMESÃO E VIEIRAS 10 amêijoas e 6 vieiras em queijo parmesão e vinho branco.	$20.900
CAMARÕES PANKO CRISPY 12º camarão com mousse de abacate e maracujá molho.	$9.900
TÁRTARO DE CARNE Com creme de cebolinha, alcaparras, repolho roxo, picles de chucrute com sopaipillas ou torradas.	$9.400
BATATAS FRITAS COM MOLHO CASEIRO	$6.900
SOPAIPILLAS COM MOLHO CASEIRO	$5.900

★ ★ ★ ★ SANDUÍCHE ★ ★ ★ ★

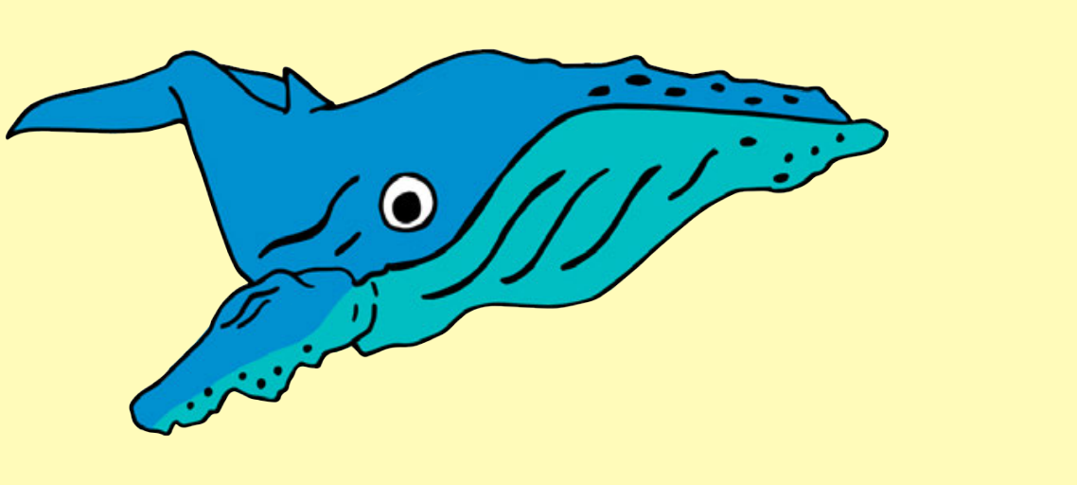
*Cada sanduíche inclui batatas fritas individuais

ZONA NORTE

POLVO COM MOLHO DE AZEITE (Pão de churrascas com tinta de lula) Polvo à base de quinoa, abacate e tomate, vermelho pimenta, agrião, tapenade de azeitona e coentro maionese.	$11.900
PEIXE FRESCO CRU (Pão Ciabatta) Com creme de abacate e alho, pimentões verdes frescos em rodelas, maionese de limão e alface fresca.	$9.500
CARNE DE CABRA DESFIADA (Pão Churrascas) Cabra cozida com vinho tinto, cebola doce e cenoura temperado com cominhos, queijo de cabra, compota de malagueta verde com agrião e maionese.	$11.500
PEIXE FRITO (Pão Marraqueta) Quinoa crocante e peixe frito com chá preto, assado tomate em orégano, picles, pimenta, alface, fresco coentro e maionese.	$9.500
CROQUETE DE FRANGO (Pão Frica) Purê de milho com folhas aromáticas de manjericão, fresco tomate, cebola doce, anéis de pimenta, verde feijão, alface e maionese.	$9.500

ZONA CENTRAL

COLCHINHA DE SANGUE COZIDA (Pão Marraqueta) Morcela cozida, tomate com orégano, verde salada de feijão, coentro, picles de cebola, folhas de beterraba e maionese.	$8.900
ATUM SELADO (Pão Ciabatta) Atum selado salteado com pimento verde e vermelho, espargos, agrião, pepino e maionese.	$9.900
PORK RIBS (Pão Marraqueta) Costelinha de porco marinada em pimentão verde com chileno salada (salada de cebola tomate), alface e maionese.	$9.500
BEEF BURGER (Pão de Hambúrguer) Hambúrguer de carne misturado com bacon defumado, derretido queijo, nozes, tomate fresco, alface e maionese com pimenta mapuche seca defumada.	$9.500
BEEF BURGER LA YUNTA (pãezinhos de hambúrguer) Com queijo de cabra gratinado com orégãos, salteado com cogumelo orégano na manteiga, óleo de manjericão, hidropónico alface, cebola doce e maionese.	$9.500



ZONA SUL

BEEF TARTARE (pão Sopapilla) Com creme azedo de cebolinha, alcaparras, picles, chucrute, alface e maionese.	$9.500
RIBEYE (pão Ciabatta) Ribeye com molho merlot, cebola assada, refogado abobrinha, pimenta chilena, mix de salada verde e maionese.	$11.500
PEIXE DA SERRA DEFUMADO (pão Sopaipilla) Com maionese de alho negro à chiloe, Salsa e limão, sobre uma cama de alface e algas chilenas.	$9.500
SALMÃO DEFUMADO (pão Ciabatta) Com queijo creme filadélfia, compota de pimenta, salmão defumado com cebolinha, rúcula, cereja tomate e maionese de alcaparras.	$9.900
CORDEIRO ASSADO (Pão Caseiro) Com ervas aromáticas sobre queijo fundido, fresco fatias de tomate, cebola assada, vegetais folhosos salada e maionese.	$11.500

ZONA VEGETA

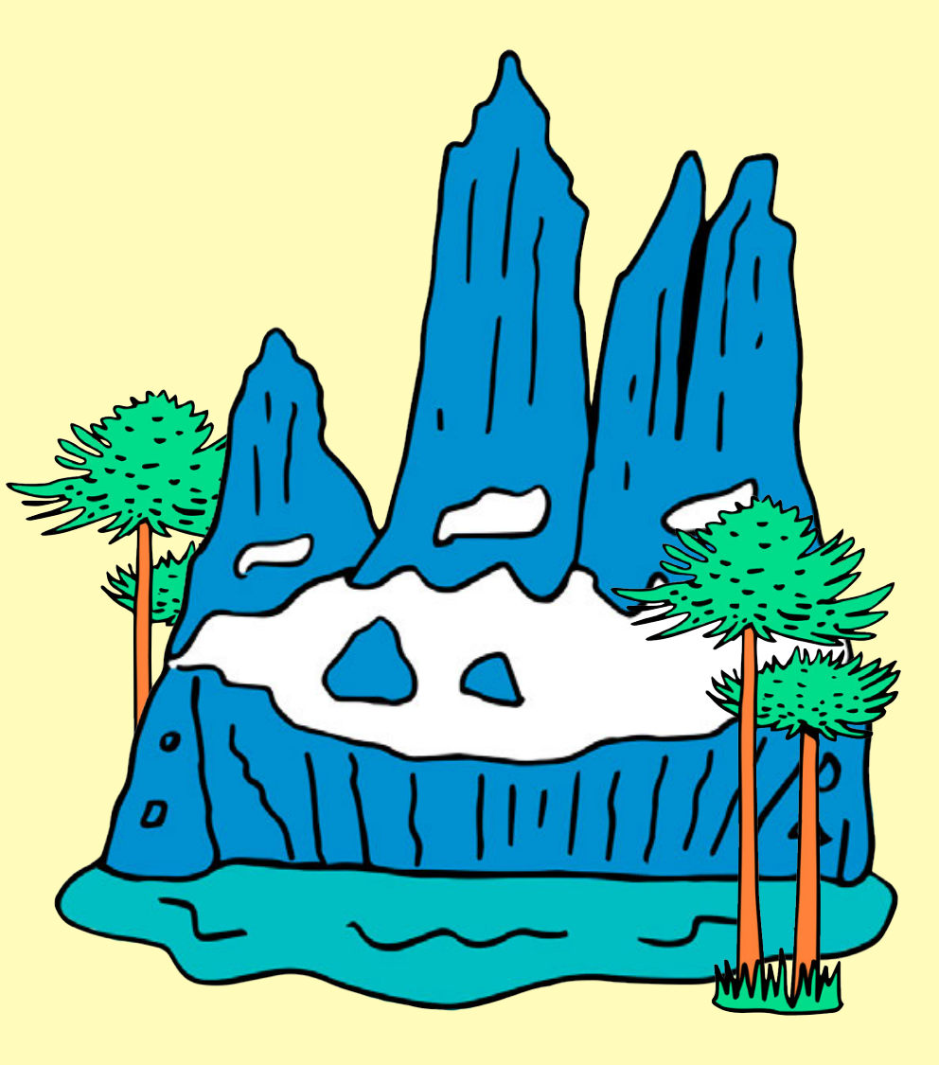
CROQUETE DE QUINOA (pão Ciabatta) Croquete de quinoa com queijo fresco, rúcula, cebolas assadas, tomates assados, tapenade de azeitonas, com um toque de maionese.	$8.900
CROQUETE DE GRÃO DE BICO (pão Ciabatta) Alho pimenta vermelha em uma base de chucrute, pesto, mizuna e maionese caseira de coentro.	$8.900

ZONA VEGANA

HAMBÚRGUER DE ALGA DO CHILENO (pão Churrasca) Com salada chilena (tomate, coentro e cebola), maionese, mix de salada verde e cebola roxa.	$8.900
CROQUETE DE LENTILHAS (brad integral) Com ceviche de cogumelos, tomate fresco, espinafre folhas e maionese.	$8.900

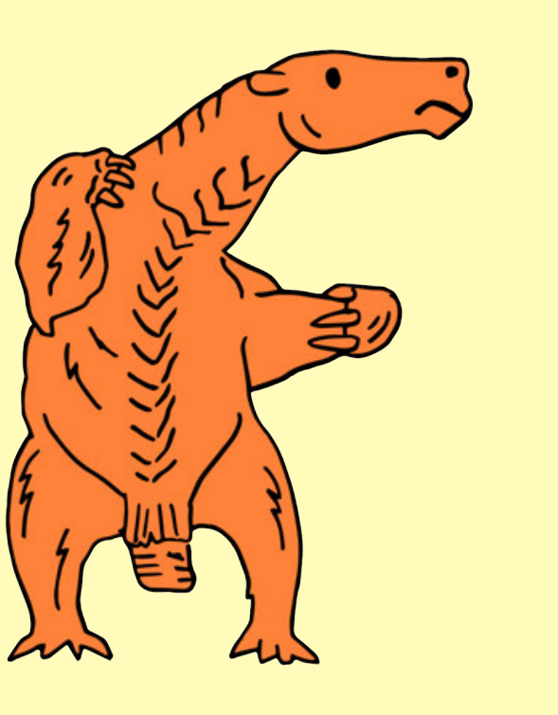
★ ★ ★ ★ ★ SALAD ★ ★ ★ ★ ★

SALADA DE CAMARÃO GRELHADO Mix verde, camarão grelhado, abacate, tomate cereja, cenoura, palmito coração e molho de mel de mostarda.	$9.900
NORTH MOUNTAIN Tomates frescos, agrião, fatias de queijo de cabra, folhas de hortelã, picles noz e cebola em conserva com vinagre chileno especial.	$9.500
FRANGO DO CAMPO Frango crocante, alface fresca, pecorino romano, tomate cereja, pão crutons com maionese de limonada suave.	$9.500
SALMÃO FUMADO Fatias de salmão defumado, rúcula, alface hidropônica, morango, tomate cereja, cebola roxa e aipo com molho de maçã.	$9.900
CORDEIRO DA PATAGÔNICA Fatias de borrego, queijo de cabra, nozes, maçãs, rúcula, espinafres com um vinagrete especial de compota de frutos silvestres.	$10.900
ATUM SELADO Atum selado em gergelim, mix de folhas verdes, abacate, manga, nozes e molho teriyaki.	$9.900



★ ★ ★ ★ CRIANÇAS MENU ★ ★ ★ ★

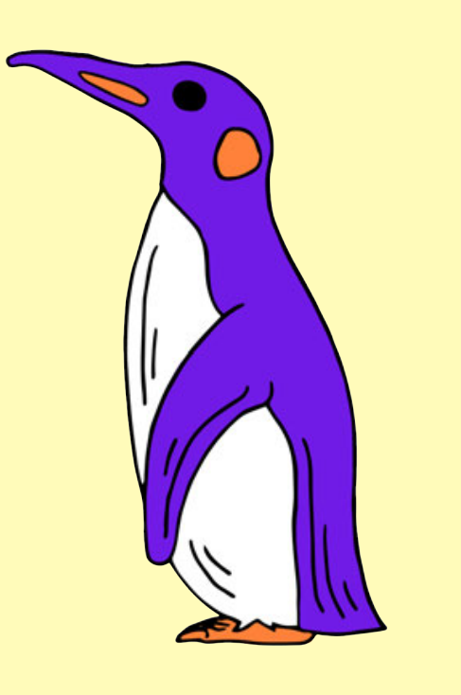
HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA Com gauda, alface e tomate (inclui batata frita)	$6.900
HAMBÚRGUER DE FRANGO Com gauda, alface e tomate (inclui batata frita)	$6.900



★ ★ ★ ★ SOBREMESA ★ ★ ★ ★

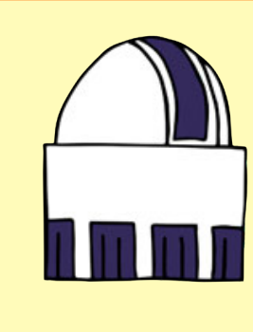
PANNA COTTA COM MOLHO DE MIRTILO	$4.400
BROWNIE DE CHOCOLATE COM NOZES E SORVETE (VOCÊ ESCOLHE O SABOR DO GELADO)	$4.900
TIRAMISU	$4.900
MOTE MOUSSE E HUESILLO CROCANTE (SOBREMESA CHILENA)	$3.900
MOUSSE DE FRAMBOESA	$4.400
SUNDAE, DOIS SABORES	$2.900

*Consulte a disponibilidade



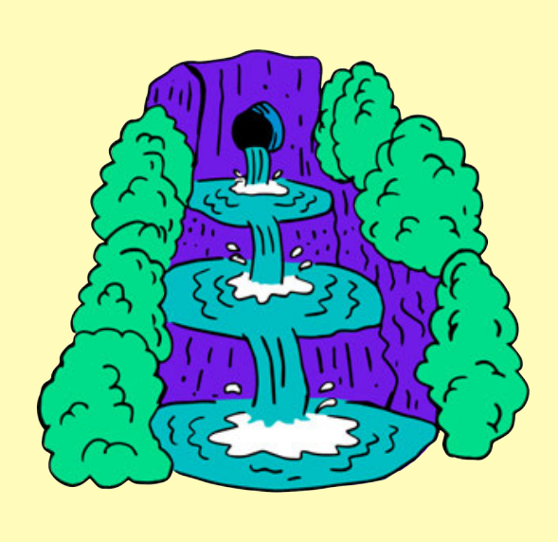
★ ★ ★ ★ ★ BAR MENU ★ ★ ★ ★ ★

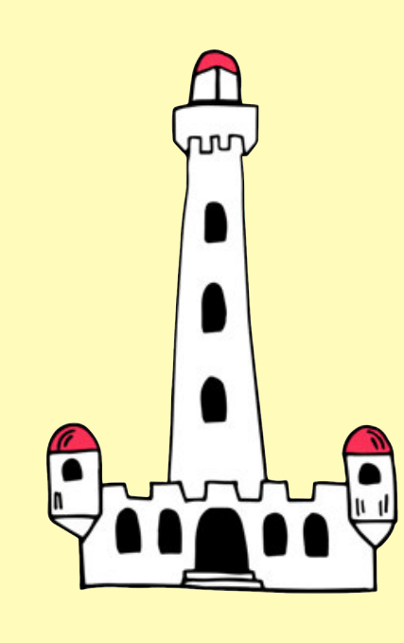
PISCO



PISCO ALTO DEL CARMEN 35º	$4.800
PISCO ALTO DEL CARMEN 40º	$5.400
PISCO MONTE FRAILE TRANSPARENTE 37,5º	$6.900
PISCO EL GOBERNADOR	$4.900
PISTON ALOE VERA Pisco Gobernador with aloe Vera, passion fruit and premium tonic.	$5.900
PIPESTÓN Pisco, vinho pipeño, vermute, água tônica e limão.	$5.900
MAU GOVERNADOR Pisco governor 40º, suco de pepino, limão, gengibre e vinho santa digna chardonay.	$6.900

		Catedral
PISCO SOUR RICA-RICA Pisco Gobernador, rica rica, limão e albumina.	$4.900	$7.500
MYRTLE SOUR Pisco Gobernador, Murta fresca, limão e xarope.	$5.900	$8.400
PISCO SOUR LA YUNTA Pisco Gobernador, canela, limão e albumina.	$5.200	$7.500
PISCO SOUR PORTEÑO Pisco Gobernador, mel de palma, pimenta verde e limão.	$4.900	$7.900
PISCO SOUR TRADICIONAL	$4.900	$7.500
PISCO SOUR COM SABORES	$4.900	$7.500
PISCO SOUR DE PEPINO Pisco Gobernador, pepino, manjericão, limão e albumina.	$4.900	$7.500
PISCO SOUR CALAFATE Pisco Gobernador, calda de calafate, albumina, limão e goma.	$6.400	$8.400
PISCO SOUR PAPAYA Pisco duplo destilado, mamão, albumina, limão e goma.	$5.500	$7.900

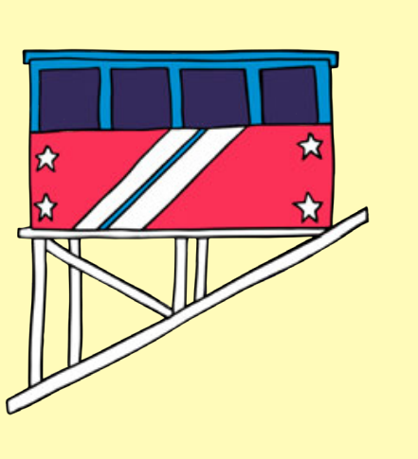




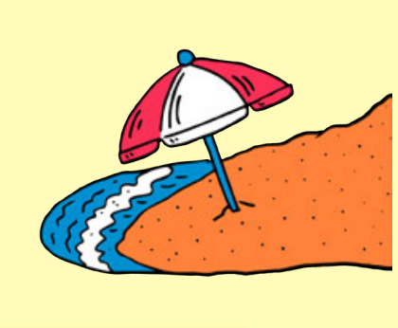
GIN COCKTÉIS

GIN TÔNICA HENDRICKS Tônica premium e pepino.	$6.900
COLLINS DE MARACUYÁ Gin, maracujá, rica rica e água com gás.	$6.400
GIN TÔNICA PAPAYA Gin, mamão e tônica premium.	$6.400
YUNTA FLOREADA Gin, xarope de rosas, suco de aloe vera e suco de laranja.	$6.900
LONDON MULE Gin, cerveja de gengibre e limão.	$6.900
LADO ESCURO Gin macerado por 20 dias em frutas vermelhas, limão, tinto frutas e água com gás.	$6.900
NEGRONI Gin, campari e vermute rosso.	$6.400
GIN TROPICAL Gin e redbull de maracujá de verão.	$6.900
GIN FRAMBOESA FRESCA Gin, framboesa, manjericão e tônica premium.	$6.900
COLLINS CALAFATE Gin, xarope de calafate e água com gás.	$6.900
FLAMINGO Gin, licor de hibisco, suco de toranja, xarope de alecrim e tônico.	$6.900
MELANCIA MULA Xarope de melancia, gim, cerveja de gengibre e suco de limão .	$6.900

VODKA



STOLICHNAYA	$4.900
VODKA GREY GOOSE	$6.900
VODKANADA PIÑA/APIO Vodka stolichnaya, abacaxi e aipo.	$5.900
VODKANADA FRAMBOESA/MENTA Vodka stoli, framboesa, limão e hortelã.	$5.900
MARIA SANGRENTA Vodka stoli, tomate zumo, molho inglês, aipo, tabasco, sal e pimenta.	$5.900
MOSCOW MULE Vodka stoli, cerveja de gengibre e limão.	$6.900
CAIPIROSKA Vodka, suco de limão e açúcar.	$4.900
ESPRESSO MARTINI Café preto com vodka e kahlua.	$6.400



COQUETÉIS DE TEQUILA

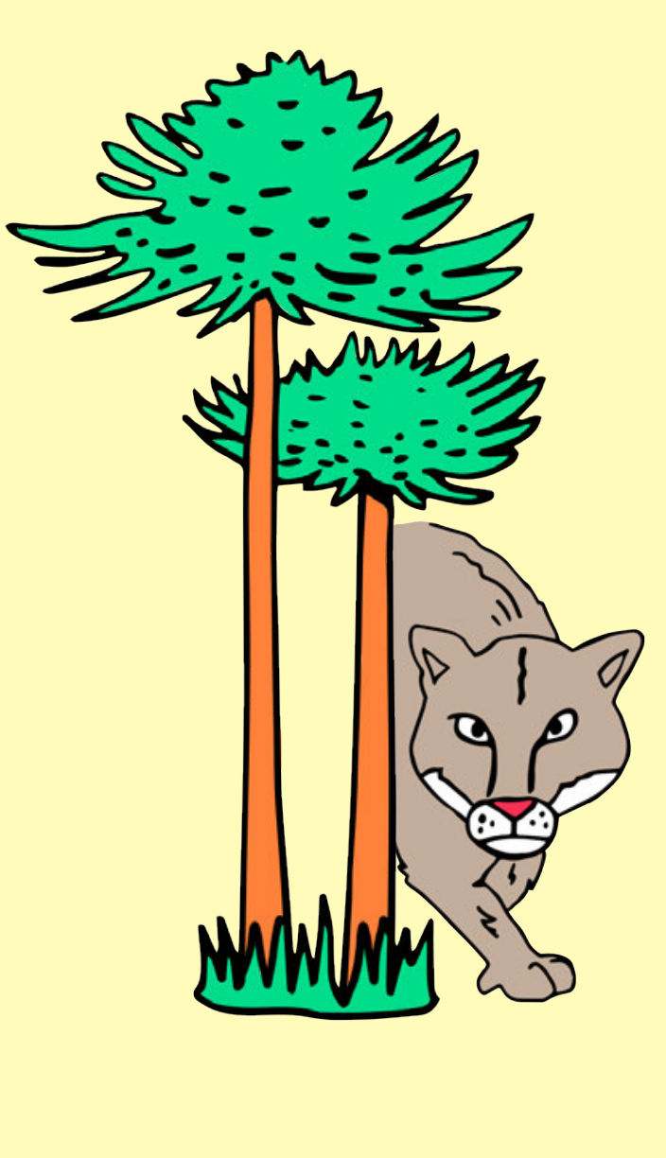
MARGARITA Tequila, suco de limão, triple sec, açúcar.	$5.400
SABORES DE MARGARITA Abacaxi, framboesa, maracujá, manga.	$5.900
MARGARITA SANDÍA (temporada)	$5.900
MARGARITA MORANGO/ MANJERICÃO	$5.900
SHOT TEQUILA DON JULIO	$5.900

COQUETÉIS DE RUM

DAIQUIRI TRADICIONAL Rum, triple sec, açúcar, suco de limão.	$5.400
DAIQUIRI DE MENTA COM MIRTILO Rum branco, menta de mirtilo, limão e triple sec.	$5.900
DAIQUIRI CALAFATE Rum branco, calda de calafate, chiclete e triple sec.	$6.900
MOJITO TRADICIONAL Hortelã, suco de limão, açúcar, rum e água mineral.	$5.400
MOJITO COM SABORES Abacaxi, framboesa, manga e maracujá.	$5.900
LA YUNTA MOJITO Rum branco, calda de calafate, suco de maracujá, hortelã e água mineral.	$6.900
MOJITO JAGER Com rum, Jagermeister, suco de limão, hortelã e água mineral.	$6.900
HAVANA CLUB AÑEJO RESERVA	$5.900

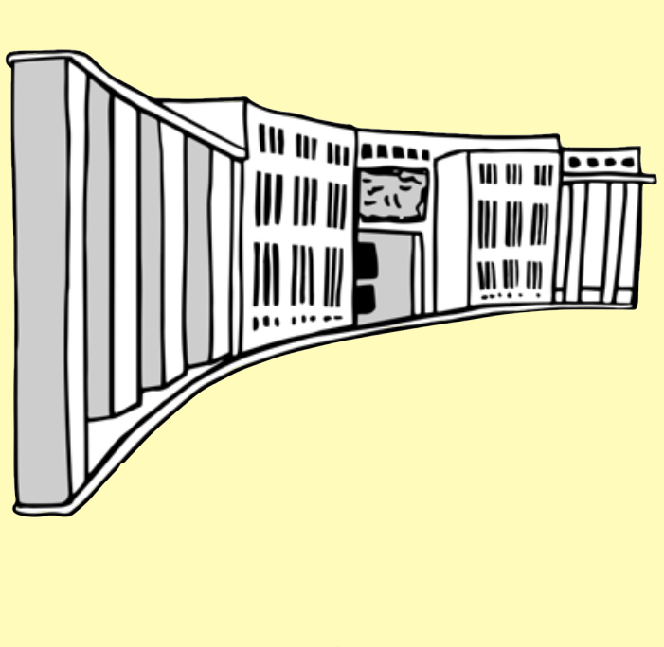
UÍSQUE

JACK DANIELS	$6.400
MEL DE JACK DANIEL	$6.400
JOHNNIE WALKER VERMELHO	$5.900
JOHNNIE WALKER PRETO	$7.400
UÍSQUE SOUR	$6.400



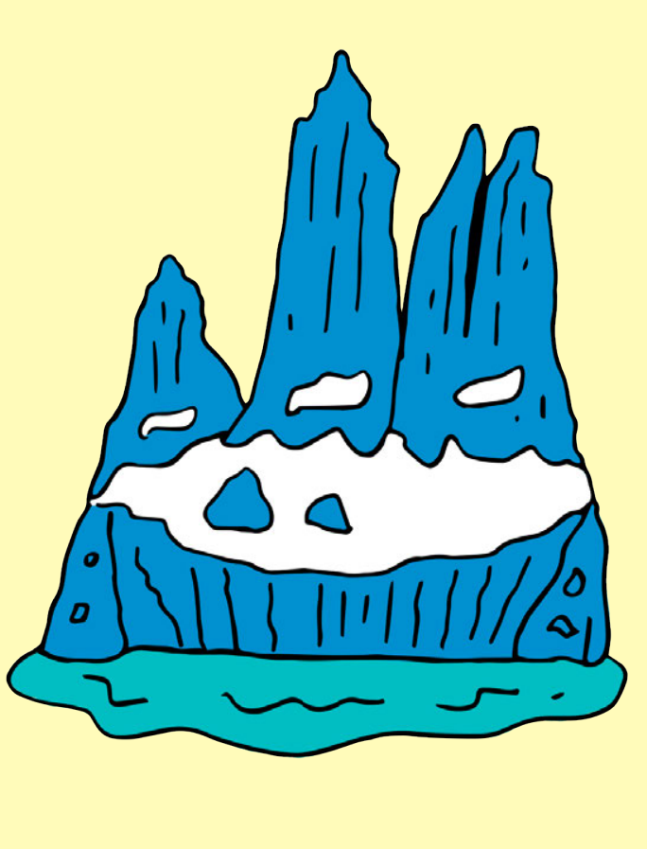
COQUETÉIS CLÁSSICOS

APEROL SPRITZ	$5.900
RAMAZZOTTI	$5.900
CAIPIRINHA	$5.400
AMARETTO SOUR	$4.900
AMARETTO DISARONNO SOUR	$6.500



MOCKTAILS SIN ALCOHOL

NÃO APEROL Xarope de laranja vermelha, não vinho espumante e água com gás.	$4.600
MELANCIA MULA Xarope de melancia, luice de limão e cerveja de gengibre.	$4.900
KA'AY Infusão de erva fosca, água com mel, suco de laranja e refrigerante.	$4.900



BEBIDA

COQUE LIGHT, SPRITE, NORMAL COQUE, GINGER	$2.300
ÁGUA MINERAL	$2.300
SUCOS NATURAIS (Abacaxi, manga, maracujá, framboesa)	$3.500
LIMONADA NATURAL	$3.600
TEENAGER MOJITO (Mojito não alcoólico)	$3.300
TEENAGER SABOR MOJITO (Not alcohol mojito)	$3.900
LADRILLO (Granadina, suco de limão e água mineral)	$2.900
ENERGIZADOR RED BULL	$2.900

CERVEJA

KUNSTMANN (Torobayo, Lager, Bock e Miel)	$3.500
KUNSTMANN SEM ÁLCOOL	$3.500
DOLBECK MAKI (Sabor patagônico chileno)	$3.900
SCHOP AUSTRAL 300cc (Calafate, Torres del Paine)	$3.900
SCHOP AUSTRAL 500cc (Calafate, Torres del Paine)	$4.900
SCHOP ESTRELLA DAMM 300cc	$3.300
SCHOP ESTRELLA DAMM 500cc	$4.200
SCHOP ARTESANAL 300cc (Variedades)	$3.900
SCHOP ARTESANAL 500cc (Variedades)	$5.200
ADICIONADO MICHELADA SCHOP 300cc	$1.000
ADICIONADO MICHELADA SCHOP 500cc	$1.300
ADICIONADO MICHELADA MEXICANA (Suco de limão, tabasco, molho inglês, suco de tomate e merken)	$1.600

VINHOS

SANTA DIGNA Cabernet sauvignon Reserva, Carmenere Reserva y Chardonnay Reserva.	$14.900
CORDILHEIRA Cabernet sauvignon Gran Reserva, Carmenere Gran Reserva y Chardonnay Gran Reserva.	$17.900
LAS MULAS Cabernet Sauvignon, Carmenere y Sauvignon Branco.	$13.900
LOMAS DEL VALLE Merlot	$14.900
VINHO ESPUMANTE SANTA DIGNA Estelado Brut Rose	$14.900
VINHO ESPUMANTE AMARANTA BRUT	$11.900
TAÇA DE ESPUMANTE	$3.900
PONCHE LA YUNTA Vinho especial, maçã, mirtilo, pisco El Gobernador macerado em maqui e água com gás.	$4.900
VINHO CASEIRO Taça das castas Miguel Torres.	$4.400

BEBIDAS APÓS AS REFEIÇÕES

FRANGELICO	$4.500
JÄGERMEISTER	$4.500
AMARETTO DISSARONO	$5.300
ARAUCANO	$2.900
COINTREAU	$5.900

BEBIDAS QUENTES

CAFÉ	$2.400
EXPRESSO DUPLO	$2.900
CHÁ DILMAH	$2.400
INFUSÃO NATURAL	$2.400

LA YUNTA
SÁNDWICH & BAR

Av. Manuel Montt 748, Providencia.
+56 232700556 • www.layunta.cl