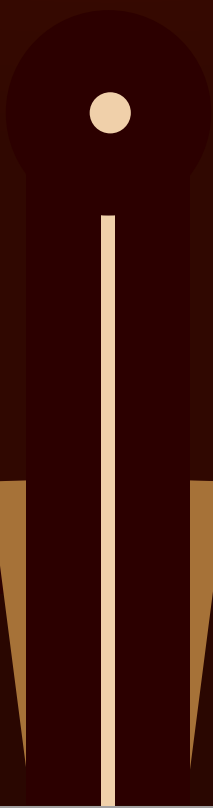




*La Punta
Montañita . Ecuador*

Restaurant



Coffee Cafeteria



HOT DRINKS

Classics.

- Espresso \$ 1.75
- Doppio \$ 2.25
- Macchiato \$ 2.25
- Matcha Latte \$ 3.95
- Cortado \$ 2.25
- Flat White \$ 2.95
- Americano \$ 2.25
- Cappuccino \$ 2.75
- Latte \$ 2.95
- Mocaccino \$ 3.75

Opcional: Leche de Almendras.

Cafe to Go!



CAFE DE GRANO

- De Especialidad /500 Gr. \$ 15,-
Specialty coffee.

SALADOS CONSCIENTE

Conscious Salty.



• TOSTADA DE AGUACATE.

Tostada casera integral con semillas de linaza, mayonesa vegana de berenjena asada, aguacate, tomates confitados, albahaca y un huevos al gusto.

Homemade whole grain toast with flax seeds, vegan roasted eggplant mayonnaise, avocado, candied tomatoes, basil and one eggs any way you like.

\$4,-



• FOCACCIA CAPRESE.

Focaccia hecha en casa con queso mozzarella, tomate y pesto. Acompañada con PAPAS LAYS.

Homemade focaccia with mozzarella cheese, tomato and pesto. Accompanied by PAPAS LAYS.

\$9,-



• TARTA SALADA.

Canasta hecha a base de harinas s/ gluten, vegetales grillados, pesto y semillas de calabaza.

Basket made from gluten-free flour, grilled vegetables, pesto and pumpkin seeds.

\$4,50

Desserts

Postres



• ALMOND & DATILES.

Tarta de conjunto de harinas s/ gluten, almendras, aceite coco, y dátiles.

Cake made from gluten-free flour, coconut oil, almonds and dates.

\$4,-



• CHIA CUP.

Copa de avena, chia, frutos secos y dátiles.

Cup of oats, chia, nuts and dates.

\$4,-



• MUFFINS DE ARANDANO : Muffins vegano, sin gluten, leche vegetal y arandanos.

Vegan, gluten-free muffins, plant-based milk and blueberries.

\$3,50



• CHOCO MANI: Postre vegano con harinas s/ gluten, zuquini y mani.

Vegan dessert with gluten-free flour mix, zucchini and peanuts.

\$3,50



• NARANJA Y ZUQUINI: Budín húmedo a base de mezclas de harinas s/ gluten, zuquini, jugo de naranja y frutos secos.

Wet pudding made from gluten-free flour mixtures, zucchini, orange juice and nuts.

\$3,50



• CARROT CAKE.

Budín húmedo hecho con harina s/ gluten, leche vegetal, zanahoria y frutos secos.

Wet pudding made with gluten-free flour, vegetable milk, carrots and nuts.

\$3,50



• BROWNIE DE MANZANA: Brownie Húmedo vegano a base de manzana, mezclas de harina s/ gluten, leche vegetal y frutos secos.

Vegan moist brownie based on apple, gluten-free flour mixes, vegetable milk and nuts.

\$4,50

• ALFAJOR DE MICENA:

Maicena, manjar y coco rallado.
Cornstarch, delicacy and grated coconut.

\$4,-

• TIRAMISU

Torta húmeda, bizcocho, mascarpone y café.

Moist cake, sponge cake, mascarpone and coffee.

\$5,-

• BOLA DE HELADO

10 Sabores a elección.

10 Flavors to choose from.

\$2,-

Breakfasts *Desayunos*



EUSEBIO RODRIGUEZ

Frutal

Frutas de temporada, granola, yogurt, salsa de mora, miel.

Seasonal fruits, granola, yogurt, blackberry sauce, honey.

\$5,-

CARLOS VELEZ

Tostadas francesas en leche, huevo y miel, salsa de mora y frutas de temporada.

French toast in milk, egg and honey, blackberry sauce and seasonal fruits.

\$8,-

MIMI BARONA

Bolón de plátano verde con queso manaba, 2 huevos al gusto, tomate confitados, queso fresco, con tostadas de campo, mantequilla y mermelada.

Green banana bolón with manaba cheese, 2 eggs to taste, tomato confit, fresh cheese. With country toast, butter and jam.

\$11,-

GUARICHO

Avena cocinada en té o leche, chía, decorado con frutas de temporada y salsa de mora

Oatmeal cooked in tea or milk, chia, decorated with seasonal fruits and blackberry sauce.

\$6,-

DON NICO

*Bowl 3 opciones.
options.*

- Mora y fresa.
- Banana, maracuyá y piña.
- Aguacate, espinaca y banana.
- *Blackberry and Strawberry.*
- *Banana, passion fruit and pineapple.*
- *Avocado, spinach and banana.*

extra açai \$4

\$8,50

RASTY MOREIRA

Frutas de temporada, granola, yogurt, salsa de mora, miel, 2 huevos al gusto, tortilla de yuca, 2 panes tostados, mantequilla y mermelada.

Seasonal fruits, granola, yogurt, blackberry sauce, honey, 2 eggs to taste, yucca tortilla, 2 toasted breads, butter and jam.

\$10,-

EL GRINGO ANDRES

Tigrillo

Plátano verde cocinado en leche (o té) con tocino (o aceitunas) cebolla larga y 1 huevo frito.

Green plantain cooked in milk (or tea) with bacon (or olives) green onion and 1 fried egg.

\$9,-

Todos los desayunos vienen con jugo y bebida caliente.

All breakfasts come with juice and hot drink.

Servicio de mesa 10%

Snacks *Piqueos*



PAPAS JAJA

Potatoes Jaja

Papas fritas en bastones con cebollas, pimientos, tocino salteados con cheddar gratinado.

French fries on sticks with onions, bacon peppers sauteed with gratin cheddar.

\$11,-

PATACONES CANASTAS

Patacones Baskets

Plátanos verdes fritos en forma canasta cubiertos con guacamole y camarones en crema.

Fried green plantains in basket shape topped with guacamole and cream shrimp.

\$9,-

PAPAS BALSA

Balsa Potatoes

Papas fritas con cascara en bastones con ajo, pimienta negra y aceite de oliva con parmesano gratinado.

Natural cut french fries on sticks with garlic, black pepper and olive oil with grated parmesan.

\$8,-

Cono Pizza Cone

Clásicos

PEPPERONI

TOCINO

• Bacon.

JAMON

• Ham.

NAPOLITANO

• Neapolitan.

\$7,-

Especiales

CAMARONES

• Shrimp.

CARNE

• Meat.

POLLO

• Chicken.

MIXTO

• Mixed.

\$7,50

Todos con mozzarella y salsa de tomate.

All with mozzarella and tomato sauce.

Vegan Option.

Opcion Vegana!

Queso de papa, sabor muzarella cheddar.

Cheese potato cheddar muzarella flavor.

Salad *Ensaladas*



MINDY

Ensalada base
Salad base.

Espinaca, lechuga crespa, akusay, sésamo tostado, tomates confitados, escamas de provolone y cebolla morada.

Crisp, crisp lettuce, hakusai, toasted sesame seeds, candied tomatoes, flakes of provolone and red onion.

\$5,-

Opciones para agregar.

Add-Ons.

- Camarones grillados.
- *Grilled shrimp.*
- Tocino y champiñones.
- *Bacon and mushrooms.*

\$4,-

Dressing

- Cesar clásico.
- *Classic Cesar.*
- Honey mustard.
- *Honey mustard.*
- Ali-olí, pimientos asados.
- *Rosted peppers aioli.*
- Vinagreta de oliva y maracuyá.
- *Olive and passion fruit vinaigrette.*

- Pechuga grillada.
- *Grilled chicken breast.*
- Pesca del día a la plancha.
- *Grilled Catch of the day.*
- Vegetales grillados o al vapor.
- *Grilled or steamed vegetables.*

\$3,-

TABOULE YUYU

Quinoa, pasas, espirulina, moringa, hierbabuena, vegetales crudos, semillas de zapallo, canastas de plátano verde cubierta de guacamole con espirulina y germinados de lenteja.

Quinoa, raisins, spirulina, moringa, peppermint, raw vegetables, pumpkin seeds, baskets of green banana covered in guacamole with spirulina and sprouts of lentils.

\$8,00

ACE

Zanahoria rallada, pepino, papas hervidas, arvejas cocidas, aceitunas, huevo duro, acelga.

Grated carrot, cucumber, boiled potatoes, cooked peas, cooked, olives, hard-boiled egg, chard.

\$7,-

MEGA Sandwich



MOE

Pechuga de pollo grillada, tocino crocante, lechuga, tomate cheddar y bbq casera.

Grilled chicken breast, crispy bacon lettuce, cheddar tomato and homemade BBQ.

\$8,-

CURLY

Milanesa de Pollo, lechuga, tomate, jamón, queso cheddar y huevo frito.

Breaded chicken, lettuce, tomato, ham, cheddar cheese and egg.

\$9,-

Todos los sandwiches son acompañados de papas fritas y con pan de Focaccia casera.

All the sandwiches are accompanied by French fries and with bread homemade Focaccia.

LARRY

Espinaca, queso ahumado, apanado en sésamo, tomates, confitados, hongos grillados.

Spinach, smoked cheese, breaded coated in sesame seeds, tomatoes, confit, grilled mushrooms.

\$11,-

Tacos Posada

4 unidades units \$13,-

Nuestra nueva sección de tacos mexicanos con tapas caseras a elección.
Our new section of Mexican tacos with homemade tapas of your choice.

- Carne.
- *Meat.*
- Pollo.
- *Chicken.*

- Camarón.
- *Shrimp.*
- Pescado.
- *Fish.*

- Vegetariano.
- *Vegetarian.*
- Jamón (crudo/ cocido).
- *Pork.*

Burger *Hamburguesa*



HERMANOS SANGACHI

Sangachi Brothers

XXL

Doble medallón 250 grs. de carne, lechuga, tomate, jamón, mozza, queso con hierbas, cheddar, tocino, huevo frito en pan brioche artesanal.

Two 250gr all beef patties, lettuce, tomato, ham, mozzarella, cheese with herbs, cheddar, bacon, egg, fried in artisan brioche bread.

\$13,-

HUMOR NEGRO

Black mood

Pan brioche negro, medallón de 250 grs. de carne, lechuga, cebolla morada crispy, cheddar, queso de hierbas, tocino crujiente, alioli de pimienta asado.

Black brioche bread, a 250gr all bee patty, lettuce, crispy red onion, cheddar, cheese herbs, crispy bacon, roasted pepper aioli.

\$12,-

JIM CARREY

Pan brioche dorado con mantequilla, medallón de 250 grs. de carne, queso azul, queso cheddar, queso mozzarella, queso provolone ahumado y pepperoni.

Golden brioche bread with butter, 250 grs. medallion of meat, blue cheese, cheddar cheese, mozzarella cheese, provolone cheese, smoked and pepperoni.

\$11,-

FUNGHI

Medallón de 250 grs. de carne, queso cheddar, provolone ahumado, hongos grillados, cebollas caramelizada, salsa BBQ, tomates confitados.

Medallion of 250 grs. of meat, cheddar cheese, smoked provolone, grilled mushrooms, caramelized onions, BBQ sauce, candied tomatoes.

\$11,-

Todas las hamburguesas son acompañadas de papas fritas crujientes.

All the burgers are accompanied by crispy fries.

Pastas



ANGEL ANTIOFARA

Sorrentinos verde rellenos de espinaca, ricota, mozzarella, nueces, almendras y hongos frescos.

Green sorrentinos stuffed with spinach, ricotta, mozzarella, walnuts, almonds and fresh mushrooms.

\$16,-

MARTIN PASERI

Sorrentinos masa dorada de cúrcuma, relleno de pollo, ricota, muzzarella, ajo, cebolla larga, nueces y almendras.

Golden turmeric sorrentinos, stuffed with chicken, ricotta, mozzarella, garlic, green beans, walnuts and almonds.

\$17,-

GAMBELLINI

Clásico fettuccini de masa casera al huevo, hecho por nuestras propias manos.

Classic homemade egg dough fettuccine, made with our own hands.

\$10,

CARMENCITA

Pasta tagliatelle de arroz estilo oriental salteados con vegetales, salsa de soya y sésamo

Pasta tagliatelle of oriental style rice sautéed with vegetables, soy sauce and sesame.

\$10,-

Salsas a eleccion. Sauces of your choice.

- Boloñesa.
- Camarón.
- Crema.
- Pesto.
- Bolognese.
- Shrimp.
- Cream.
- 4 quesos.
- Crema fungí.
- Pomodoro / Champiñones.
- 4 cheeses.
- Cream fungí.
- Pomodoro / Pilze.

Todas nuestras pastas son servidas con queso parmesano y tostadas de pan de campo.

All our pastas are served with Parmesan cheese and country bread toasts.

Pizzas



DON RAMÓN

Jamón. *Ham.*

\$10,-

\$14,-

\$22,-

CHAVO DEL 8

Cebolla Caramelizada. *Carmalized onion.*

\$10,-

\$14,-

\$20,-

KIKO

Pepperoni.

\$10,-

\$14,-

\$20,-

TOTO

Tomate, ajo, parmesano. *Tomato, garlic, parmesan.*

\$11,-

\$15,-

\$23,-

OLMEDO

Tomate, albahaca, oliva. *Tomato, basil, olive.*

\$10,-

\$14,-

\$21,-

CHAPLIN

Champignon, tocino. *Mushrooms and bacon.*

\$11,-

\$15,-

\$25,-

LES LUTHIERS

Piña caramelizada, jamón. *Caramelized pineapple, Ham.*

\$10,-

\$14,-

\$23,-

MR BEAN

Vegetales salteados, champignon. *Sauteed vegetables and mushrooms.*

\$11,-

\$15,-

\$24,-

TURCO NAHIM

Salsa blanca, espinaca, hierbas y hongos grillados. *White sauce, spinach, dried herbs and grilled mushrooms.*

\$10,-

\$14,-

\$23,-

Especiales

Vegan Option.

Opcion Vegana!

Queso de papa, sabor muzarella cheddar. *Cheese potato cheddar muzarella flavor.*

PEPE ARGENTO

Carne molida, pimientos asados. *Ground beef, roasted peppers.*

\$12,-

\$17,-

\$27,-

JAJA

Queso cheddar/azul, parmesano, provolone. *Cheddar, blue cheese, parmesan, provolone.*

\$11,-

\$15,-

\$25,-

3 CHIFLADOS

Pollo a la crema de cebolla larga. *Chicken with green onion cream.*

\$11,-

\$15,-

\$25,-

GORDO PORCEL

Queso cheddar, jamón, tocino, huevo frito, champignon. *Cheddar cheese, ham, bacon, fried egg, mushroom.*

\$11,-

\$16,-

\$27,-

CANTINFLAS

Camarones en crema. *Shrimp in cream.*

\$11,-

\$16,-

\$25,-

Servicio de mesa 10%

From sea *Del mar*



Pescado a la plancha

Grilled fish.

*Salsa a elección.
Sauce of choice.*

CAMILO ROBLE

200 grs. de exquisita pesca del día,
bañada en una suave salsa Al ajillo.

*200 grs. of exquisite catch of the day,
Bathed in a smooth garlic sauce.* \$10,-

EL TORO VILLAO

200 grs. de fresca pesca blanca con un
toque tropical en salsa de maracuyá.

*200 grs. fresh white fish with a tropical
touch in passion fruit sauce.* \$10,-

LENIN BORBOR

200 grs. de fresca pesca blanca en
salsa de coco de nuestras
chosechas de palmas.

*200 grs. of fresh white fish in
Coconut sauce from our
choice palms.* \$10,-

Todos los platos son All dishes are accompanied
acompañadas ensalada y with a salad and a side
guarnición a elección. dish of your choice.

Ceviche

MANCORA *(estilo peruano)*

Peruvian style

Pescado fresco de carne blanca
curtido con limón en leche de
tigre, acompañado de arroz ó
patacones.

*Fresh white fish covered in lemon
and tigers milk, accompanied by
rice or patacones.* \$8,-

LA PUNTA *(estilo ecuatoriano)*

Ecuadorian style

Pesca del día de carne blanca
cocinado, pimientos, tomate y
cebolla, acompañado de arroz ó
patacones.

*White meat from the catch of the day,
peppers, tomato and onion, white rice
or patacones.* \$8,-

Camarón, Shrimp. \$14,-

Mixto: camarón y pescado \$12,-
Mixed: shrimp and fish.

Guarniciones

Side dishes

- Ensalada. • Arroz. • Puré de papa. • Patacones. • Papas fritas.
- Salad. • Rice. • Mashed potatoes. • Patacones. • French fries.

Soups *Sopas*



DE QUINOA

Quinoa, parmesano, papas, apio, zanahoria, cebolla, tomate, pimienta, y crutones.

Quinoa, potatoes, carrot, onion, tomato, pepper, celery, parmesan and croutons.

\$6,-

CREMA DEL DIA

Cream of the day

A base de crema con vegetales del día.

Cream-based with vegetables of the day.

\$6,-

- Extra pollo \$2,-
- Extra chicken.

Especiales Specials

CORDON BLUE

Pollo relleno con jamón, mozzarella, cheddar, acompañado de ensalada y puré de papas.

Chicken stuffed with ham and mozzarella, cheddar, accompanied by salad and mashed potatoes.

\$9,-

INDIAN ANNE

Curry casero de pollo o vegetales, con papas hervidas, arroz o pastas.

Homemade chicken or vegetable curry, with boiled potatoes, rice or pasta.

\$11,-

DON EVELIO

Sopa Ancestral cocinada en vasija de barro con Maní, frijoles, papa, zanahoria, arvejas, pescado y camarones o vegetariano.

Ancestral soup cooked in a clay pot with peanuts, beans, potatoes, carrots, peas, fish and shrimp or vegetarian.

\$9,-

Cerveza Craft Beer Artesanal



Cerveza Tirada Draft Beer.

236 cm³. \$4,-

473 cm³. \$5,5

1 Litro. \$10,-

330 cm³. \$5,-

Botellas Bottle

CHULLA CHELA

IBU: 15. Alcohol 9.0%
Cerveza Tripel

Triple Beer.

Color

Dorado con espuma blanca suave y cremosa.

Aroma
Smell

Floral y levaduras belgas, ligero aroma a malta.

Sabor
Flavor

A especias, alcohol, frutas cítricas y flores de lúpulo de bajo amargor. Refrescante y cuerpo medio.

Maridaje
Pairing

Ceviche mixto, Hamburguesa "Hermanos Sangachi", "Tacos Posada".

Golden with soft and creamy white foam.

Floral and Belgian yeasts, slight aroma of malt.

Spices, alcohol, citrus fruits and hop flowers with low bitterness. Refreshing and medium body.

Mixed ceviche, "Hermanos Sangachi" hamburger, "Tacos Posada".

PALE ALE

IBU: 15. Alcohol 5,0%
Cerveza Rubia

Blonde Beer.

Color

Dorado con espuma blanca.

Aroma
Smell

Suave a malta y cítricos con notas de pan recién horneado.

Sabor
Flavor

A malta pálida y cítricos aportados por selectos lúpulos; muy refrescante y ligera.

Maridaje
Pairing

Pescado al Ajillo, Sorrentinos, Pizza "JAJA".

Gold with white foam.

Mild malt and citrus with notes of freshly baked bread.

Pale malt and citrus fruits provided by select hops; very refreshing and light.

Fish with Garlic, Sorrentinos, Pizza "JAJA".

IRISH RED

IBU: 14. Alcohol 5,2%
Cerveza Roja

Red Beer

Color

Rojo-cobrizo oscuro con espuma ligeramente beige.

Aroma
Smell

A caramelo, toffee, pasa y ciruelas.

Sabor
Flavor

Suave sabor dulce de malta acaramelada y granos tostados, levemente amargo.

Maridaje
Pairing

Hamburguesa "Jim Carrey".

Dark copper-red with slightly beige foam.

Caramel, toffee, raisin and plums.

Mild sweet flavor of caramel malt and roasted grains, slightly bitter.

Roast meat, stews, cold cuts, Gruyère cheese and fontina.

AMBER

IBU: 24. Alcohol 5,5%
Cerveza Ámbar

Amber Beer

Color

Acentuado color ámber, con espuma blanca, duradera.

Aroma
Smell

Intenso a lúpulos, ligeramente afrutada y floral.

Sabor
Flavor

Dulce - amargo con tonos de manzana caramelizada y especias.

Maridaje
Pairing

Hamburguesa "Hermanos Sangachi".

Accentuated amber color, with white foam, long lasting.

Intense hoppy, slightly fruity and floral.

Sweet - bitter with hints of caramelized apple and spices.

"Hermanos Sangachi" hamburger.

STOUT

IBU: 38. Alcohol 6,5%
Cerveza Negra

Black Beer

Color

Negro intenso con espuma espesa color moca.

Aroma
Smell

Fuerte a malta tostada con fondo a café y chocolate.

Sabor
Flavor

Amargo y acaramelado a malta bien tostada, notas a café expreso y chocolate amargo.

Maridaje
Pairing

Pizza "Tres Chiflados" y "Gordo Porcel".

Intense black with thick mocha-colored head.

Strong toasted malt with a background of coffee and chocolate.

Bitter and caramelized to well roasted malt, feeling of espresso and dark chocolate.

Pizza "Tres Chiflados" and "Gordo Porcel".

Drinks *Bebidas*



SIN ALCOHOL

Without alcohol

• Agua. **\$1,50**
Water.

• Agua con gas. **\$2,-**
Soda water.

• Jugo personal. **\$3,-**
Personal juice.

• Batidos. **\$4,-**
Smoothies.

• Jugo Jarra 1 litro. **\$6,-**
Juice Jug 1 liter.

• Jugo Jarra 2 litros. **\$10,-**
Juice Jug 2 liters.

Frutas a elección.

• Piña
• *Pineapple.*

• Maracuyá
• *Passion Fruit.*

• Fresa
• *Strawberry.*

• Sandía
• *Watermelon.*

• Limón
• *Lemon.*

• Mora
• *Blackberry.*

COLAS

• Coca Cola • Coca Cola Zero • Sprite • Fanta • Fiora. **\$2,-**

CERVEZAS

Beers

600 cc bottles.

• Club verde, **\$3,50**

• Pilsener, **\$3,50**

• Pilsener light, **\$3,50**

• Corona, **\$5,00**

• Stella Artois. **\$4,00**

Cocktails Cócteles



CLASICOS

Classics.

- Mojito,
- Cubalibre,
- Gin tonic,
- Caipirinha,
- Caipiroska.
- Alexander,
- Saltamonte,
- Sex on the beach,
- Pina colada,
- Daiquiri.

\$5,-

\$6,-

Tequila Shot! *José Cuervo.* \$4,-

CLASICOS FRUTALES

Fruity classics.

Frutos Rojos

- Mojito
- Caipirinha
- Caipiroska
- Margarita

Maracuya

- Mojito Jaja
- Caipirinha
- Caipiroska
- Margarita

\$6,-

Frutas a elección

Choice of Fruits.

Piña, Fresa, Sandía, Papaya,
Pineapple, Strawberry, Watermelon,
Maracuyá, Limón, Mora.
Passion Fruit, Lemon, Blackberry.

Cócteles de Autor

signature cocktails

BUONGIORNO PRINCIPESSA

Ron, Whisky, Licor De Cacao,
bon O Bon , Crema.

\$8,-

AMAZING FRUITS

Vodka, Fruta A Elección, Lima.

\$7,-

CHILINDRINA

Vodka , Baileys, Licor De Café,
Crema.

\$7,-

MONTAÑITA BAYLIS

Ron, Licor De Cacao, Baileys,
Oreo, Crema.

\$8,-

BANANA SPLIT

Ron, Banana, Baileys, Whisky.

\$8,-

RON COFFE

Ron, Café Frio, Leche
Condensada, Crema.

\$8,-

WISCOFFE

Whisky, Café Frío, Licor De
Chocolate.

\$8,-

DOÑA FLORINDA

Vodka, Licor De Chocolate,
Nutella, Crema.

\$8,-

Our History

Nuestra historia



JAJ en Balsa Restaurant Montañita.

Como ya sabemos, esa pandemia cambió la vida de todos, y algunos cambios, además de necesarios, también fueron positivos. Jajá en Balsa es el ejemplo mismo de ello.

Maxi Otegui, chef argentino autodidacta y trabajador, ya tenía su propio restaurante JAJA en el centro de Montañita, pero con la crisis del Covid-19 le resultó difícil sostenerlo y tuvo que cerrar, continuando con el servicio a domicilio desde casa. De nuestro lado, El Edén, el restaurante Balsa, tuvo que cerrar en la pandemia cuatro meses y no pudimos sostener el gasto ni la energía para reabrirlo nosotros mismos. Entonces Rasty tuvo la maravillosa idea de proponerle a Maxi crear una sociedad entre Jaja y los Balsa, ¡y nació "JAJA EN BALSAS"!

Tuvimos charlas súper nutritivas donde pudimos descubrir cómo Jajá y la Balsa podían unirse de una manera maravillosa. El lugar, con nuestros tres cerebros, tres corazones y nuestras seis manos, quedó aún más bonito y conseguimos adaptar y ampliar la parte superior del restaurante con un estilo único y original, creando una espléndida terraza verde.

Hoy, la fusión sigue dando increíbles frutos abriendo en nuestra planta baja, un nuevo espacio de cafetería y pastelería, sumando nuevas recetas a nuestro menú saludable y consciente.



JAJA at Balsa Restaurant Montañita.

As we already know, that pandemic changed everyone's lives, and some changes, in addition to being necessary, were also positive. Jajá en Balsa is the very example of this.

Maxi Otegui, a self-taught and hard-working Argentine chef, already had his own restaurant JAJA in the center of Montañita, but with the Covid-19 crisis it was difficult for him to sustain it and he had to close, continuing with home delivery service. On our side, El Edén, the Balsa restaurant, had to close for four months during the pandemic and we could not sustain the expense or energy to reopen it ourselves. Then Rasty had the wonderful idea of proposing to Maxi to create a partnership between Jaja and the Balsa, and "JAJA EN BALSAS" was born!

We had super nutritious talks where we were able to discover how Jajá and the Raft could come together in a wonderful way. The place, with our three brains, three hearts and our six hands, became even more beautiful and we managed to adapt and expand the upper part of the restaurant with a unique and original style, creating a splendid green terrace.

Today, the fusion continues to bear incredible fruit by opening a new cafeteria and pastry shop on our ground floor, adding new recipes to our healthy and conscious menu.