



ANCESTRAL

MENÚ DE DEGUSTACIÓN

SOLO CENAS

Nuestro menú de degustación está compuesto por una experiencia que abarca aproximadamente siete platos. Diseñado para que te sumerjas en una selección de nuestros platos más destacados, el menú te permite disfrutar de una variedad de sabores y de la diversidad de nuestra cocina, brindándote así una experiencia gastronómica única.

MENÚ EXPERIENCIA ANCESTRAL

450 POR PERSONA

MARIDAJE DE VINOS BOLIVIANOS

300 POR PERSONA

*EL MENÚ SOLO SE PUEDE ORDENAR HASTA ANTES DE LAS 21:00 HORAS.

*EL MENÚ ES PERSONAL Y DEBE PEDIRLO TODA LA MESA.

CARTA

ENTRADAS	TATAKI DE LLAMA, PONZU DE TUMBO 70 Mayo de ajo negro.		SARTÉN DE QUESO FUNDIDO 70 Chutney de higos, peras al vino y tostadas para sopar.	
	CORAZONES DE ALCACHOFA A LA PARRILLA 70 Zucchini anticuchados, romescu, almendra amazónica y escabeche de papalisa.		TAQUITOS DE PULLED PORK EN HOJAS DE LECHUGA 70 *Opción vegana con hongos ostra y arveja china.	
	MATAMBRE DE CERDO A LA PARRILLA 60 Vinagreta de leche de tigre y puré de camote.		PORCIÓN DE PANZA FRITA 55 Con limon y emulsion de sriracha para dipear	
	TARTAR DE OJO DE BIFE, CROCANTES DE CHIA 65 Sriracha de locoto, cebollin a la parrilla.		ANTICUCHO DE CORAZONES DE POLLO A LA BRASA, ACEVICHADOS 55 Leche de tigre, platanitos "Chipilos" recién fritos	
	CEVICHE DE HONGOS A LA BRASA Y TRUCHA 70 Aji amarillo , cholitos ahumados y camote.			
PLATOS FUERTES	KEPERI AHUMADO LENTAMENTE 110 Sonso tres queso, demiglaze y zucchini		PECHUGA DE POLLO CROCANTE GRATINADA 90 Pesto, tomates secos y puré de papa rustico	
	AGNOLOTTI Y HONGOS A LA BRASA 110 Rellenos de calabaza asada con almendra chiquitana, pil-pil de coliflor trufada y huevo pochado.		ARROZ CALDOSO DE TRUCHA AHUMADA 130 Hinojo , mantequilla tostada y perejil.	
	CANELÓN DE RABO DE RES GRATINADO 95 Crema de choclo y aji amarillo		SURUBÍ Y PUERRO 120 Crema de papa y puerros ahumados	
	PIERNA DE CORDERO A LA CRUZ 120 Mil hojas de racacha		OSSOBUCO A LA BOLIVIANA 110 Con risotto de aji amarillo y gremolata.	

CARNES A LA PARRILLA

CHULETÓN (CORTE ESTRELLA DE LA CASA)

Ojo de bife de res con hueso.
Selección de la mejor carne boliviana.
Para compartir.
(No es recomendable pedir este corte bien cocido.)

(Dependiendo del peso y término puede tardar entre 20 y 50 minutos)

PRECIO SEGÚN
PESO

(VEA LA PIZARRA)

OJO DE BIFE BLACK ANGUS

(300 grs. aprox)

135

ENTRAÑA DE RES BLACK ANGUS

100

KEPERI CON CHIMICHURRI

Cocido a baja temperatura

110

FILETE DE TRUCHA

(200 grs. aprox)

130

SURUBI

(200 grs. aprox)

110

*Todas las carnes acompañan con una ensalada del día y una guarnición a elección.

**El chuletón acompaña con una ensalada del día y dos guarniciones a elección.

GUARNICIONES

Risotto de aji amarillo

40

Arroz cremoso con tres quesos

40

Papas chicharrón y mayonesa de pimientos asados

30

Ensalada del día

25

Tomates ahumados

30

Arvejas chinas a la leña con chilli crisp boliviano

35

Coliflor frito con pil-pil de coliflor

30

POSTRES

TUETANO BRULEE

40

Tartar de frutilla y albahaca

CUCHARADA DE CHOCOLATE

40

Con café frío y almendra amazónica

PIE DE CÍTRICOS Y RICA RICA

40

Merengue de hibiscus y crumble de chocolate blanco

FLAN CASERO

40

Haba tonka, con crema montada

WAFLE, HELADO DE LECHE AHUMADA.

45

Miel de caña y tocino caramelizado

PIÑA AL RESCOLD

35

Granita de limón y cilantro, aceite de huacataya

BEBIDAS				
SIN ALCOHOL Agua sin gas (330ml)9 Agua con gas (330ml)9 Gaseosas línea Coca Cola (600ml)15			JUGOS VASOBOTELLA Té Helado1535 Limonada1535 Naranja y Tumbo1535 Jamaica y Menta1535	
COCTELES CLÁSICOS Spritz45 Chufly35 Coctelito de Tumbo40 Aperol Sour40 Campari Naranja40 Negroni40 Boulevardier40 Gimlet40 Golden Rush40 Old fashioned40 Manhatan40 Moscow Mule40 Espresso Martini45			DE LA CASA Uyuni Sour35 Cacao Tonic35 Tonic del jardin35 Chirimoya Alegre40 Spicy Margarita40 Paloma Ahumada40 Michelada35 Bacon Bloody Mary40 CERVEZA Potosina, Pilsener/Dunkel30 Bendita, Ipa30 Bendita, Hoppy Lager25 Rebelion, Humo25 Huari, Lager30	
POR VASO	EN LAS ROCAS	Singani Herencia35 Havana Club 12 años35 Jhonnie Walker Black50 The Glenlivet 12 años60 Chivas Regal 18 años100	CAFÉ / INFUSIONES	Espresso15 Cappuccino20 Prensa Francesa / V6020 Menta y cacao15 Coca, sultana y naranja15 Manzanilla, cedrón y limón15

VINOS INTERNACIONALES			TINTO	2019 CAIRANE, BROTTE Cotes Du Rhone, Francia 450
CAVA	2020 "CONDE DE HARO" RESERVA Muga, España 500			2020 "LA FIOLE RESÈRVE", BROTTE Cotes Du Rhone, Francia 500
	2020 CHARDONNAY RESERVA Apaltagua, Chile 250			2020 "LÉGENDE", MÉDOC ROTSCHILD LAFITE Bordeaux, Francia 500
BLANCO	2023 MUGA BLANCO Rioja, España 350			2020 "VIRGEN DEL GALIR" Valdeorras, España 450
				2016 "GONZALO DE BERCEO" Rioja, España 450
ROSE	2023 ROSÉ "LA BAILARINA" Rioja, España 250			2020 "MUGA RESERVA" Rioja, España 650



ANCESTRAL

TASTING MENU

DINNER ONLY

Our tasting menu presents an exquisite seven-course journey, thoughtfully curated to immerse you in a selection of our signature dishes. This culinary experience invites you to explore a tapestry of flavors and the rich diversity of our cuisine, promising a unique and unforgettable gastronomic adventure.

ANCESTRAL EXPERIENCE MENU

450 PER PERSON

BOLIVIAN WINE PAIRING

300 PER PERSON

*THE MENU CAN ONLY BE ORDERED UNTIL 9:00 P.M.

*THE MENU IS PERSONAL AND IT SHOULD BE REQUESTED FOR THE ENTIRE TABLE.

A LA CARTE

STARTERS

LLAMA TATAKI, TUMBO PONZU

Black garlic

70

GRILLED ARTICHOKE HEARTS

Grilled zucchini and bolivian romescu, amazonian nuts, picked papalisa.

70

CHARCOAL GRILLED PORK

Vinaigrette and sweet potato purée.

60

RIB EYE TARTAR, CHIA CHIPS

Locoto sriracha, grilled spring onions.

65

GRILLED MUSHROOM AND FRESH TROUT CEVICHE

Aji amarillo, yellow pepper, smoked corn, and sweet potato.

MELTED CHEESE SKILLET

70

Fig chutney, pears in wine and toast.

PULLED PORK LETTUCE TAQUITO

70

*Pickles and homemade ketchup.

*Vegan option with oyster mushrooms and snow pea.

FRIED TRIPE

55

Fresh lime, home made sriracha emulsion

GRILLED CHICKEN HEARTS "CEVICHE"

55

Fried plantain "chipilos"

MAIN COURSE

SLOWLY SMOKED KEPERI

Three cheese sonzo, demiglace and zucchini.

110

AGNOLOTTI AND GRILLED MUSHROOMS

Grilled pumpkin filled , amazonian almond, truffled cauliflower pil pil and poached egg.

100

OX TAIL CANNELONI

Corn and chilli cream

95

GRILLED LAMB LEG

Racacha "gratin"

120

CRISPY CHICKEN BREAST

90

Melted mozzarella, pesto, smoked tomatoes and "rustic" mashed potatoes.

SMOKED TROUT RICE

130

Fennel, toasted butter and parsley

SURUBÍAND LEEKS

120

Smoked leek an potatoes cream

STEWED OSSOBUCCO

110

Yellow "aji" risotto and gremolatta

FROM THE BARBECUE

CHULETÓN - CHEF'S RECOMMENDATION

Rib eye with bone.
The best selection of bolivian meat.
We recommend for sharing.

(Depending on weight and term, it may take between 20 and 50 minutes)

PRICE
ACCORDING
TO WEIGHT

BLACK ANGUS RIB EYE

(300 grs. aprox)

135

BLACK ANGUS FLANK STEAK

100

KEPERI CON CHIMICHURRI

Cocido a baja temperatura y terminado en la parrilla

110

TROUT FILLET

(200 grs. aprox)

130

SURUBI FILLET

(200 grs. aprox)

110

*All the options from the barbecue comes with a fresh salad of the day and a side dish of your selection.

**The chuletón comes with a salad of the day and two side dishes of your choice.

SIDES

Yellow "aji" risotto

40

Three cheese risotto

40

"Chicharrón" potatoes and grilled pepper mayo

25

Fresh salad

25

Smoked tomatoes

30

Flame grilled snow peas with bolivian chili crisp

35

Fried cauliflower and creamy cauliflower pil-pil

30

DESSERTS

BONE MARROW CREME BRULEE

40

Strawberry and basil tartare

CHOCOLATE CREAM

35

Coffee and amazonian almonds

CITRUS "PIE" WITH RICA RICA

40

Hibiscus merengue and white chocolate crumble

HOMEMADE FLAN WITH FRESH VANILLA

35

Whipped cream

WAFFLES WITH SMOKED MILK ICE CREAM

45

Cane sugar syrup and caramelized bacon

"ASH ROASTED" PINEAPPLE

30

Lime granita and huacataya oil

BEVERAGES		
NO ALCOHOL	LOCAL BEERS	
	Madera, "La Kalor" Gose	30
	Madera, "Dominga" Kolsch	30
	Potosina, Pilsener/Dunkel	30
	Bendita, Ipa	30
	Bendita, Hoppy Lager	25
	Huari, Lager	25
	Uyuni, Pilsener	25
	FRESH JUICES	
		GLASS BOTTLE
	Ice Tea	15 35
	Lemonade	15 35
	Orange and tumbo	15 35
	Hibiscus and mint	15 35

COCKTAILS						
CLASSICS		TONICS	FROM THE HOUSE			
Coctelito de Tumbo	35	Gin & Tonic	40	Uyuni Sour	35	
Chuflay	35	Citrus Tonic	40	Piña Pimenton	35	
Moscow Mule	35	Tonic del jardín	40	Killabardier	40	
Campari Naranja	35	Singani Tonic	40	Chirimoya Alegre	35	
Boulevardier	40	Vodka Tonic	40	Hibiscus “Bubble”	35	
Old fashioned	40			Bacon Bloody Mary	35	
Negroni	40					
Spritz*	45					
BY THE GLASS	ON THE ROCKS	Don Lucho	35	COFFEE / HOT BREWS	Espresso	15
		Singani Herencia	35		Cappuccino	20
		Havana Club	35		French press / V60	20
		Jhonnie Walker Black	50		Mint & cacao	15
		The Glenlivet 12 años	60		Coca, sultana & orange	15
		Chivas Regal 18 años	100		Chamomile, lemon verbena & lime	15

WINE LIST			RED	2024 VISCHOQUEÑA 250 Tierra Roja, Villa Abecia
SPARKLING	NV BRUT 150 Alto Sama, Tarija			2023 NEGRA CRIOLLA 250 Jardín Oculto, San Roque
	NV, "PET NAT" 225 Casa Solum, Tarija			2023 CARMENERE 225 Casa Solum, Tarija
WHITE	2023 BLANC DE NOIR 250 Jardín Oculto, San Roque			2023 SYRAH 225 Barbacana, Tarija
	2022 MOSCATEL DE ALEJANDRIA 210 Casa Solum, Tarija			2021 TANNAT 225 Kohlberg, Tarija
	2022 SAUVIGNON BLANC 240 1750, Samaipata			2022 MALBEC - CALADOC 225 Kuhllmann, Tarija
	2024 ORANGE 250 Cepa de Oro, Camargo			2022 BONARDA "PIONERO" 225 Aranjuez, Tarija
	2022 BLANC DE NOIR 250 Cepa de Oro, Camargo			2020 SANGIOVESE 250 Magnus, Tarija
	2022 UGNI BLANC "STELLAR" 170 Kohlberg, Tarija			2020 MERLOT - CAB SAV 250 Magnus, Tarija
	2024 MOSCATEL DE ALEJANDRIA 200 Tierra Roja, Villa Abecia			2022 RESERVA "RED BLEND" 275 Cañon Escondido, Tarija
				2021 RESERVA TANNAT 275 Cañon Escondido, Tarija
ROSE	2022 SYRAH ROSE 150 1750, Samaipata			2023 ORIGEN TANNAT 250 Aranjuez, Vinto
				2023 FLAMANT ROSE 130 Kohlberg, Tarija
GRAN RESERVA	2017 "ICONO" 600 Kohlberg, Tarija			2020 "ESTHER ORTIZ" PETIT VERDOT 450 Campos de Solana, Tarija
	2017 "JUAN CRUZ" TANNAT 600 Aranjuez, Tarija			2019 "GRAN PATRONO" MARSELAN 560 Kuhllmann, Tarija

INTERNATIONAL WINES			RED	2019 CAIRANE, BROTTE Cotes Du Rhone, Francia 450
CAVE	2020 "CONDE DE HARO" RESERVA Muga, España 500			2020 "LA FIOLE RESÈRVE", BROTTE Cotes Du Rhone, Francia 500
	2020 CHARDONNAY RESERVA Apaltagua, Chile 250			2020 "LÉGENDE", MÉDOC ROTSCHILD LAFITE Bordeaux, Francia 500
WHITE	2023 MUGA BLANCO Rioja, España 350			2020 "VIRGEN DEL GALIR" Valdeorras, España 450
ROSÉ	2023 ROSÉ "LA BAILARINA" Rioja, España 250			2016 "GONZALO DE BERCEO" Rioja, España 450
				2020 "MUGA RESERVA" Rioja, España 650