



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 Emulsión de ajo negro y mostaza de tumbo		PIQUEOS	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 65 Vinagreta de leche de tigre y puré de camote.			PANZA FRITA 55 Con limón y emulsión de sriracha para dipear	
	CEVICHE DE HONGOS A LA BRASA Y TRUCHA 70 Aji amarillo , choclitos ahumados y camote.			ANTICUCHO DE CORAZONES DE POLLO A LA BRASA, EN ESCABECHE 55 Platanitos "Chipilos" recién fritos .	
				TARTAR DE OJO DE BIFE, CROCANTES DE CHIA 65 Sriracha de locoto, cebollín a la parrilla.	
PLATOS FUERTES	KEPERI AHUMADO LENTAMENTE 120 Sonso tres queso, demiglace y zucchini		PECHUGA DE POLLO CROCANTE GRATINADA 90 Pesto, tomates secos y puré de papa rustico		
	GNOCCHIS CON HONGOS A LA BRASA 110 Pil-pil de coliflor, yema de huevo pochada y tierra de papa		ARROZ CALDOSO DE TRUCHA AHUMADA 130 Hinojo , mantequilla tostada y perejil.		
	CANELONES DE RABO DE RES GRATINADO 95 Pesto de almendra chiquitana y crema de choclo con aji amarillo		SURUBÍ Y PUERRO 120 Crema de papa y puerros ahumados		
	CORDERO BRASEADO AL FUEGO 120 Mil hojas de racacha y coco		OSSOBUCO A LA BOLIVIANA 120 Con risotto de aji amarillo y gremolatta.		

CARNES A LA PARRILLA		
<div><div>CHULETÓN (CORTE ESTRELLA DE LA CASA)</div><div>Ojo de bife de res con hueso. Selección de la mejor carne boliviana. Para compartir. (No es recomendable pedir este corte bien cocido.)</div><div>(Dependiendo del peso y término puede tardar entre 20 y 50 minutos)</div></div>	<div>PRECIO SEGÚN PESO</div> <div>(VEA LA PIZARRA)</div>	<div><div>OJO DE BIFE BLACK ANGUS</div><div>(300 grs. aprox)</div><div>150</div></div> <div><div>ENTRAÑA DE RES BLACK ANGUS</div><div></div><div>120</div></div> <div><div>KEPERI CON CHIMICHURRI</div><div>Cocido a baja temperatura</div><div>110</div></div> <div><div>FILETE DE TRUCHA</div><div>(200 grs. aprox)</div><div>130</div></div> <div><div>SURUBI</div><div>(200 grs. aprox)</div><div>110</div></div>
<div>*Todas las carnes acompañan con una ensalada del día y una guarnición a elección.</div> <div>**El chuletón acompaña con una ensalada del día y dos guarniciones a elección.</div>		
POSTRES	GUARNICIONES	<div>Risotto de ají amarillo</div> <div>40</div>
		<div>Arroz cremoso con tres quesos</div> <div>40</div>
		<div>Papas chicharrón y mayonesa de pimientos asados</div> <div>30</div>
		<div>Ensalada del día</div> <div>25</div>
		<div>Tomates ahumados</div> <div>30</div>
		<div>Arvejas chinas a la leña con chilli crisp boliviano</div> <div>35</div>
		<div>Coliflor frito con pil-pil de coliflor</div> <div>30</div>
<div><div>TUETANO BRULEE</div><div>50</div><div>Tartar de frutilla y albahaca</div></div> <div><div>CUCHARADA DE CHOCOLATE</div><div>50</div><div>Con café frío y almendra amazónica</div></div> <div><div>PIE DE CÍTRICOS Y RICA RICA</div><div>50</div><div>Merengue de hibiscus y crumble de chocolate blanco</div></div>	<div><div>FLAN CASERO</div><div>50</div><div>Haba tonka, con crema montada</div></div> <div><div>HELADO DE LECHE AHUMADA, PROFITEROLES</div><div>50</div><div>Pastelera de chocolate</div></div> <div><div>PIÑA AL RESCOLD</div><div>50</div><div>Granita de limón y cilantro, aceite de huacataya</div></div>	

BEBIDAS					
SIN ALCOHOL		JUGOS	VASO	BOTELLA	
Agua sin gas (330ml)		10	Té Helado	15	40
Agua con gas (330ml)		10	Limonada	15	40
Gaseosas línea Coca Cola (600ml)		15	Naranja y Tumbo	15	40
			Jamaica y Menta	15	40
COCTELES		DE LA CASA			
CLÁSICOS					
Spritz		50	Uyuni Sour	50	
Chufly		40	Cacao Tonic	50	
Coctelito de Tumbo		40	Tonic del jardín	50	
Aperol Sour		50	Chirimoya Alegre	50	
Campari Naranja		50	Spicy Margarita	50	
Negroni		50	Paloma Ahumada	50	
Boulevardier		50	Michelada Ancestral	40	
Gin tonic		50	Bacon Bloody Mary	50	
Golden Rush		50			
Old fashioned		50			
Manhatan		50			
Moscow Mule		50			
Espresso Martini		50			
		CERVEZA			
			Potosina, Pilsener/Dunkel	30	
			Bendita, Ipa	35	
			Bendita, Hoppy Lager	35	
			Rebelión	30	
			Huari, Lager	33	
POR VASO	EN LAS ROCAS		CAFÉ / INFUSIONES		
		Singani Herencia		Espresso	15
		Havana Club 7 años		Cappuccino	20
		Jhonnie Walker Black		Prensa Francesa / V60	20
		The Glenlivet 12 años		Menta y cacao	15
		Chivas Regal 18 años		Coca, sultana y naranja	15
				Manzanilla, cedrón y limón	15

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

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