

A close-up photograph of a large, dark brown, heavily marbled piece of meat, likely ham or bacon, hanging from a metal hook. The meat has a thick, crusty exterior. In the background, other pieces of meat are visible, some wrapped in red cloth. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the meat.

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	PIQUEOS		
TATAKI DE LLAMA, PONZU DE TUMBO Emulsión de ajo negro y mostaza de tumbo	70	SARTÉN DE QUESO FUNDIDO Chutney de higos, peras al vino y tostadas para sopar.	70
CORAZONES DE ALCACHOFA A LA PARRILLA Zucchinis anticuchados, romesco, almendra amazónica y escabeche de papalisa.	70	TAQUITOS DE PULLED PORK EN HOJAS DE LECHUGA *Opción vegana con hongos ostra y arveja china.	70
MATAMBRE DE CERDO A LA PARRILLA Vinagreta de leche de tigre y puré de camote.	65	PANZA FRITA Con limón y emulsión de sriracha para dippear	55
CEVICHE DE HONGOS A LA BRASA Y TRUCHA Ají amarillo , choclos ahumados y camote.	70	ANTICUCHO DE CORAZONES DE POLLO A LA BRASA, EN ESCABECHE Platanitos "Chipilos" recién fritos .	55
		TARTAR DE OJO DE BIFE, CROCANTE DE CHIA Sriracha de locoto, cebollín a la parrilla.	65
PLATOS FUERTES			
KEPERI AHUMADO LENTAMENTE Sonso tres queso, demiglace y zucchinis	120	PECHUGA DE POLLO CROCANTE GRATINADA Pesto, tomates secos y puré de papa rustico	90
GNOCCHIS CON HONGOS A LA BRASA Pil-pil de coliflor, yema de huevo pochada y tierra de papa	110	ARROZ CALDOSO DE TRUCHA AHUMADA Hinojo , mantequilla tostada y perejil.	130
CANELONES DE RABO DE RES GRATINADO Pesto de almendra chiquitana y crema de choclo con ají amarillo	95	SURUBÍ Y PUERRO Crema de papa y puerros ahumados	120
CORDERO BRASEADO AL FUEGO Mil hojas de racacha y coco	120	OSSOBUCO A LA BOLIVIANA Con risotto de ají amarillo y gremolatta.	120

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) 150

ENTRAÑA DE RES BLACK ANGUS

120

KEPERI CON CHIMICHURRI

110

FILETE DE TRUCHA

130

SURUBÍ

110

(200 grs. aprox)

*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.

POSTRES

TUETANO BRULEE

50

Tartar de frutilla y albahaca

CUCHARADA DE CHOCOLATE

50

Con café frio y almendra amazónica

PIE DE CÍTRICOS Y RICA RICA

50

Merengue de hibiscus y crumble de chocolate blanco

GUARNICIONES

Risotto de ají 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

FLAN CASERO

50

Haba tonka, con crema montada

HELADO DE LECHE AHUMADA, PROFITEROLE

50

Pastelera de chocolate

PIÑA AL RESCOLDO

50

Granita de limón y cilantro, aceite de huacataya

BEBIDAS

SIN ALCOHOL

Agua sin gas (330ml)	10
Agua con gas (330ml)	10
Gaseosas línea Coca Cola (600ml)	15

JUGOS

VASO	BOTELLA
Té Helado	15
Limonada	15
Naranja y Tumbo	15
Jamaica y Menta	15

COCTELES

CLÁSICOS

Spritz	50
Chuflay	40
Coctelito de Tumbo	40
Aperol Sour	50
Campari Naranja	50
Negroni	50
Boulevardier	50
Gin tonic	50
Golden Rush	50
Old fashioned	50
Manhattan	50
Moscow Mule	50
Espresso Martini	50

DE LA CASA

Uyuni Sour	50
Cacao Tonic	50
Tonic del jardín	50
Chirimoya Alegre	50
Spicy Margarita	50
Paloma Ahumada	50
Michelada Ancestral	40
Bacon Bloody Mary	50

CERVEZA

Potosina, Pilsener/Dunkel	30
Bendita, Ipa	35
Bendita, Hoppy Lager	35
Rebelión	30
Huari, Lager	33

POR VASO

EN LAS ROCAS

Singani Herencia	55
Havana Club 7 años	50
Jhonnie Walker Black	90
The Glenlivet 12 años	75
Chivas Regal 18 años	200

CAFÉ / INFUSIONES

Espresso	15
Cappuccino	20
Prensa Francesa / V60	20
Menta y cacao	15
Coca, sultana y naranja	15
Manzanilla, cedrón y limón	15

CARTA DE VINO

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

VINOS INTERNACIONALES

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