



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		
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 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 BRULÉE	50	
Tartar de frutilla y albahaca		
CUCHARADA DE CHOCOLATE	50	
Con café frío y almendra amazónica		
PIE DE CÍTRICOS Y RICA RICA	50	
Merengue de hibiscus y crumble de chocolate blanco		
FLAN CASERO	50	
Haba tonka, con crema montada		
HELADO DE LECHE AHUMADA, PROFITEROLES	50	
Pastelera de chocolate		
PIÑA AL RESCOLD	50	
Granita de limón y cilantro, aceite de huacataya		

POSTRES LÍQUIDOS		
Cócteles inspirados en nuestros postres		
PINEAPPLE EXPRESS	50	
Piña asada, cilantro, limón, aceite de huacataya, ron y triple sec		
CHOCOLATE ESPRESSO MARTINI	50	
Ganache de chocolate, vodka, espresso y almendra amazónica		
PIE DE LIMÓN SOUR	50	
Curd de limón, singani de rica rica, triple sec, clara de huevo y merengue de hibiscus		
PROFITEROL	50	
Crema ahumada whisky, toffee de miel de caña y naranjas confitadas		

BEBIDAS

SIN ALCOHOL	
Agua sin gas (330ml)	10
Agua con gas (330ml)	10
Gaseosas linea Coca Cola (600ml)	15

SIN ALCOHOL	
Agua sin gas (330ml)	10
Agua con gas (330ml)	10
Gaseosas linea Coca Cola (600ml)	15

SIN ALCOHOL	
Agua sin gas (330ml)	10
Agua con gas (330ml)	10
Gaseosas linea Coca Cola (600ml)	15

SIN ALCOHOL	
Agua sin gas (330ml)	10
Agua con gas (330ml)	10
Gaseosas linea Coca Cola (600ml)	15

JUGOS	VASO	BOTELLA
Té Helado	15	40
Limonada	15	40
Naranja y Tumbo	15	40
Jamaica y Menta	15	40

JUGOS	VASO	BOTELLA
Té Helado	15	40
Limonada	15	40
Naranja y Tumbo	15	40
Jamaica y Menta	15	40

JUGOS	VASO	BOTELLA
Té Helado	15	40
Limonada	15	40
Naranja y Tumbo	15	40
Jamaica y Menta	15	40

JUGOS	VASO	BOTELLA
Té Helado	15	40
Limonada	15	40
Naranja y Tumbo	15	40
Jamaica y Menta	15	40

JUGOS	VASO	BOTELLA
Té Helado	15	40
Limonada	15	40
Naranja y Tumbo	15	40
Jamaica y Menta	15	40

JUGOS	VASO	BOTELLA
Té Helado	15	40
Limonada	15	40
Naranja y Tumbo	15	40
Jamaica y Menta	15	40

JUGOS	VASO	BOTELLA
Té Helado	15	40
Limonada	15	40
Naranja y Tumbo	15	40
Jamaica y Menta	15	40

CERVEZA	
Potosina 4000 Malta	35
Potosina 4000 Dunkelberg	35
Bendita, Ipa	30
Bendita, Hoppy Lager	30
Huari Lager	30
ARTESANALES BOLIVIANAS	
Rebelión, IPA Obsesión	35
Rebelión, Weizen Alba	35
Madera, Kalor Gose	35
Madera, Dominga Kolsch	35

CERVEZA	
Potosina 4000 Malta	35
Potosina 4000 Dunkelberg	35
Bendita, Ipa	30
Bendita, Hoppy Lager	30
Huari Lager	30
ARTESANALES BOLIVIANAS	
Rebelión, IPA Obsesión	35
Rebelión, Weizen Alba	35
Madera, Kalor Gose	35
Madera, Dominga Kolsch	35

CERVEZA	
Potosina 4000 Malta	35
Potosina 4000 Dunkelberg	35
Bendita, Ipa	30
Bendita, Hoppy Lager	30
Huari Lager	30
ARTESANALES BOLIVIANAS	
Rebelión, IPA Obsesión	35
Rebelión, Weizen Alba	35
Madera, Kalor Gose	35
Madera, Dominga Kolsch	35

CERVEZA	
Potosina 4000 Malta	35
Potosina 4000 Dunkelberg	35
Bendita, Ipa	30
Bendita, Hoppy Lager	30
Huari Lager	30
ARTESANALES BOLIVIANAS	
Rebelión, IPA Obsesión	35
Rebelión, Weizen Alba	35
Madera, Kalor Gose	35
Madera, Dominga Kolsch	35

CERVEZA	
Potosina 4000 Malta	35
Potosina 4000 Dunkelberg	35
Bendita, Ipa	30
Bendita, Hoppy Lager	30
Huari Lager	30
ARTESANALES BOLIVIANAS	
Rebelión, IPA Obsesión	35
Rebelión, Weizen Alba	35
Madera, Kalor Gose	35
Madera, Dominga Kolsch	35

CERVEZA	
Potosina 4000 Malta	35
Potosina 4000 Dunkelberg	35
Bendita, Ipa	30
Bendita, Hoppy Lager	30
Huari Lager	30
ARTESANALES BOLIVIANAS	
Rebelión, IPA Obsesión	35
Rebelión, Weizen Alba	35
Madera, Kalor Gose	35
Madera, Dominga Kolsch	35

CERVEZA	
Potosina 4000 Malta	35
Potosina 4000 Dunkelberg	35
Bendita, Ipa	30
Bendita, Hoppy Lager	30
Huari Lager	30
ARTESANALES BOLIVIANAS	
Rebelión, IPA Obsesión	35
Rebelión, Weizen Alba	35
Madera, Kalor Gose	35
Madera, Dominga Kolsch	35

CERVEZA	
Potosina 4000 Malta	35
Potosina 4000 Dunkelberg	35
Bendita, Ipa	30
Bendita, Hoppy Lager	30
Huari Lager	30
ARTESANALES BOLIVIANAS	
Rebelión, IPA Obsesión	35
Rebelión, Weizen Alba	35
Madera, Kalor Gose	35
Madera, Dominga Kolsch	35

CERVEZA	
Potosina 4000 Malta	35
Potosina 4000 Dunkelberg	35
Bendita, Ipa	30
Bendita, Hoppy Lager	30
Huari Lager	30
ARTESANALES BOLIVIANAS	
Rebelión, IPA Obsesión	35
Rebelión, Weizen Alba	35
Madera, Kalor Gose	35
Madera, Dominga Kolsch	35

CERVEZA	
Potosina 4000 Malta	35
Potosina 4000 Dunkelberg	35
Bendita, Ipa	30
Bendita, Hoppy Lager	30
Huari Lager	30
ARTESANALES BOLIVIANAS	
Rebelión, IPA Obsesión	35
Rebelión, Weizen Alba	35
Madera, Kalor Gose	35
Madera, Dominga Kolsch	35

CERVEZA	
Potosina 4000 Malta	35
Potosina 4000 Dunkelberg	35
Bendita, Ipa	30
Bendita, Hoppy Lager	30
Huari Lager	30
ARTESANALES BOLIVIANAS	
Rebelión, IPA Obsesión	35
Rebelión, Weizen Alba	35
Madera, Kalor Gose	35
Madera, Dominga Kolsch	35

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CÓCTELES

TONICS

Cacao Tonic
Whisky infusionado en cacao y agua tónica)
Tonic del jardín
Gin, campari, licor de hierbas, agua tónica y naranja)
Berries Tonic
Gin frutos del bosque, agua tónica y limón
Vodka tonic

50
50
50
50

GIN & TONIC CLÁSICO

Insurgente
La República Amazónico
Georg Forster
Beefeater

50
50
70
70

REFRESCANTES

Aperol Spritz
Aperol, espumante y agua con gas
50

Campari Spritz
Campari, espumante y agua con gas
50

Chufly
Singani, ginger ale y limón
40

Coctelito de tumbo
Singani, jugo de tumbo y naranja
40

Cuba Libre
Ron y coca cola
50

Americano
Campari, vermouth, naranja y agua con gas
50

Mojito
Ron blanco, hierba buena y agua con gas
50

Moscow Mule
Vodka 1825, ginger ale, cerveza de jengibre y limón
50

Campari Naranja
Campari y jugo de naranja
50

Spicy Margarita
Tequila, triple sec, limón y sal picante
50

ANCESTRAL SIGNATURE

Uyuni Sour
Singani, limón y clara de huevo y rica rica
50

Chirimoya alegre
Licor de chirimoya, Vodka 1825, clara de huevo y agua con gas
50

Cristalino de tumbo
Coctel de tumbo clarificado
50

Paloma ahumada
Tequila, cordial de pomelo, soda de pomelo y sal ahumada
50

Golden Rush
Whiskey, limón, miel y miso
50

Michelada Ancestral
Clamato casero y cerveza
40

Bacon Bloody Mary
Bloody mary con vodka infusionado en tocino
40

Singani mule
Singani, ginger ale, cerveza de jengibre
40

SECOS

Negroni
Campari, gin y vermut rosso
50

Manhatan
Whiskey, campari, vermut rosso
50

Old fashioned
Whiskey, azúcar y bitter de angostura
50

Boulevardier
Whiskey, campari y vermut rossi
50

POSTRES LÍQUIDOS

Cócteles inspirados en nuestros postres

Pineapple Express
Piña asada, cilantro, limón, aceite de huacataya, ron y triple sec
50

Pie de limón sour
Curd de limón, singani de rica rica, triple sec, clara de huevo y merengue de hibiscus
50

Espresso martini de chocolate
Ganache de chocolate, vodka, expresso y almendra amazónica
50

Profiterole
Helado ahumada, whisky, toffee de miel de caña y naranjas confitadas
50

CARTA DE VINO			TINTO		
ESPUMANTE	NV BRUT	175		2025 VISCHOQUEÑA DE LAS TERRAZAS	250
	Alto Sama, Tarija			Tierra Roja, Villa Abecia	
	NV, "PET NAT"	250		2024 NEGRA CRIOLLA	320
	Casa Solum, Tarija			Jardin Oculto, San Roque	
	NV, BRUT NATURE	350		2025 NOUVEAU LADO B	225
	Altosama, Tarija			Jardin oculto, Tarija	
BLANCO	2025 MOSCATEL - PINOT BLANC	250		2023 TANNAT RAIZ	225
	Casa Solum, Tarija			Kohlberg, Tarija	
	2025 MOSCATEL	280		2022 MALBEC - CALADOC	200
	Tierra Roja, Villa Abecia			Kuhllmann, Tarija	
	2023 VISCHOQUEÑA BLANC DE NOIR	350		2023 "PIONERO" BONARDA	250
	Jardin oculto, San Roque			Aranjuez, Tarija	
	2023 BLANC DE NOIR	300		2020 SANGIOVESE	280
	Cepa de Oro, Camargo			Magnus, Tarija	
	2024 NARANJO	280		2020 MERLOT - CAB SAV	280
	Cepa de Oro, Camargo			Magnus, Tarija	
ROSE	2023 CHARDONNAY	280		2022 TANNAT	320
	1750, Samaipata			Cañon Escondido, Tarija	
	2024 SAUVIGNON BLANC	250		2022 RED BLEND	320
	1750, Samaipata			Cañon Escondido, Tarija	
	2024 PEDRO GIMÉNEZ	200		2024 CARMENERE	275
	1750, Samaipata			Casa Solum, Tarija	
	2025 "STELLAR" UGNI BLANC	200		2023 ORIGEN TANNAT	250
	Kohlberg, Tarija			Aranjuez, Vinto	
	2024 TRIVARIETAL	190		2021 SYRAH	300
	Campos de Solana, Tarija			Barbacana. Tarija	
	2022 SYRAH ROSE	180		2023 FLAMANT ROSE	150
	1750, Samaipata			Kohlberg, Tarija	

GRAN RESERVA	2020 "ESTHER ORTIZ" PETIT VERDOT Campos de Solana, Tarija	550	2019 "GRAN PATRONO" MARSELAN Kuhlmann, Tarija	600	
	2017 "ICONO" Kohlberg, Tarija	750	2020 "JUAN CRUZ" TANNAT Aranjuez, Tarija	600	
VINOS INTERNACIONALES		TINTO	2019 CAIRANE, BROTTÉ Cotes Du Rhone, Francia	450	
CAVA	2020 "CONDE DE HARO" RESERVA Muga, España		500	2020 "LA FIOLE RESÈVE", BROTTÉ Cotes Du Rhone, Francia	500
BLANCO	2020 CHARDONNAY RESERVA Apaltagua, Chile		320	2020 "LÉGENDE", MÉDOC ROTSCHILD LAFITE Bordeaux, Francia	550
	2023 MUGA BLANCO Rioja, España		450	2020 "VIRGEN DEL GALIR" Valdeorras, España	450
ROSE	2023 ROSÉ "LA BAILARINA" Rioja, España		300	2020 "MUGA RESERVA" Rioja, España	700



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.

MENU				
STARTERS	LLAMA TATAKI AND TUMBO 70		SNACKS	MELTED CHEESE SKILLET 70
	GRILLED ARTICHOKE HEARTS 70			Fig chutney, pears in wine and toasts
	CHARCOAL GRILL PORK FLANK STEAK 65			PULLED PORK LETTUCE TAQUITO 70
	GRILLED MUSHROOM AND FRESH TROUT CEVICHE 70			*Pickles and homemade ketchup
				*Vegan option with oyster mushrooms
MAIN COURSE	SLOWLY SMOKED KEPERI 120		CRISPY CHICKEN BREAST 90	
	FIRE GRILLED MUSHROOMS 110		SMOKED TROUT RICE 130	
	OX TAIL CANNELLONI 95		SURUBÍ WITH GRILLED LEEK 120	
	FIRE GRILLED LAMB LEG 120		STEWED OSSOBUCCO 120	

FROM THE BARBECUE

CHULETÓN - CHEF'S RECOMMENDATION

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

PRICE
ACCORDING
TO WEIGHT

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

BLACK ANGUS RIB EYE

(300 grs. aprox)

150

BLACK ANGUS FLANK STEAK

120

KEPERI CON CHIMICHURRI

Slowed cooked

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

30

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 50

Strawberry and basil tartare

CHOCOLATE CREAM 50

Coffee and amazonian almonds

CITRUS "PIE" WITH RICA RICA 50

Hibiscus merengue and white chocolate crumble

HOMEMADE FLAN WITH FRESH VANILLA 50

Whipped cream

PROFITEROLES, SMOKED MILK ICE CREAM 50

Cane sugar toffee and chocolate

"ASH ROASTED" PINEAPPLE 50

Lime coriander granita and huacataya oil

LIQUID DESSERTS

Cocktails inspired by our desserts

PINEAPPLE EXPRESS 50

Smoked pineapple, cilantro, lime, huacataya oil, rum y triple sec

CHOCOLATE ESPRESSO MARTINI 50

Chocolate ganache, vodka, espresso y amazonian almond

PIE DE LIMÓN SOUR 50

Lemon curd, singani, triple sec, egg white and hibiscus merengue

PROFITEROLE 50

Smoked whisky cream, honey toffee and candied oranges

BEVERAGES					
NO ALCOHOL		FRESH JUICES		GLASS	BOTTLE
		Ice Tea	15	40	
		Lemonade	15	40	
		Orange and tumbo	15	40	
		Hibiscus and mint	15	40	
BEER		COFFEE / HOT BREWS	Espresso	15	
			Cappuccino	20	
			Prensa Francesa / V60	20	
			Menta y cacao	15	
			Coca, sultana y naranja	15	
			Manzanilla, cedrón y limón	15	
			Potosina 4000 Malta	35	
			Potosina 4000 Dunkelberg	35	
			Bendita, Ipa	30	
			Bendita, Hoppy Lager	30	
Huari Lager	30				
BOLIVIAN BREW BEER		COFFEE / HOT BREWS			
Rebelión, IPA Obsesión	35				
Rebelión, Weizen Alba	35				
Madera, Kalor Gose	35				
Madera, Dominga Kolsch	35				
BY THE GLASS	ON THE ROCKS				
		Singani Herencia	55		
		Havana Club 7 años	50		
		Jhonnie Walker Black	90		
		The Glenlivet 12 años	75		
		Chivas Regal 18 años	200		

COCKTAILS

TONICS

Cacao Tonic	50
Cacao whisky and tonic water	
Tonic del jardín	50
Gin , campari, herbal liquor, tonic water and orange	
Berries Tonic	50
Red berries gin, tonic water and lime	
Vodka tonic	50

CLASSIC GIN & TONIC

Insurgente	50
La República	50
Georg Forster	70
Beefeater	70

HIGHBALLS

Aperol Spritz	50
Aperol, sparkling wine and soda	
Campari Spritz	50
Campari, sparkling wine and soda	
Chufly	40
Singani, ginger ale and lime	
Coctelito de tumbo	40
Singani, tumbo and orange juice	
Cuba Libre	50
Ron and coke	
Americano	50
Campari, vermouth, orange and soda	
Mojito	50
White rum, hierba buena and soda	
Moscow Mule	50
Vodka 1825, ginger ale, ginger beer and lime	
Campari Orange	50
Campari y jorange juice	
Spicy Margarita	50
Tequila, triple sec, lime and spicy salt	

ANCESTRAL SIGNATURE

Uyuni Sour	50	Golden Rush	50
Singani, lime, egg white and rica rica		Whiskey, lime, honey and miso	
Chirimoya alegre	50	Michelada Ancestral	50
Chirimoya liquor, Vodka 1825, egg white and soda		Homemade clamato and beer	
Cristalino de tumbo	50	Bacon Bloody Mary	40
Clarified tumbo cocktail, bright and tropical		Bloody mary with bacon vodka	
Paloma ahumada	50	Singani mule	40
Tequila, grapefruit cordial, grapefruit soda and smoked salt		Singani, ginger ale, ginger beer	

DRY

Negroni	50	Old fashioned	50
Campari, gin and vermouth rosso		Whiskey, sugar y bitter de angostura	
Manhatan	50	Boulevardier	50
Whiskey, campari, and vermouth rosso		Whiskey, campari y vermouth rosso	

LIQUID DESERTS

Cocktails inspired by our deserts

Pineapple express	50
Smoked pineapple, cilantro, lime, huacataya oil, ron and triple sec	
Lemon pie sour	50
Lemon curd , singani, triple sec, egg white y hibiscurs merengue	
Chocolate espresso martini	50
Chocolate ganache, vodka, expresso y amazonian almond	
Profiterole	50
Smoked whisky cream, honey toffee and candied oranges	

WINES			RED	
SPARKLING	NV BRUT	175		2025 VISCHOQUEÑA DE LAS TERRAZAS 250 Tierra Roja, Villa Abecia
	NV, "PET NAT"	250		2024 NEGRA CRIOLLA 320 Jardín Oculto, San Roque
	NV, BRUT NATURE	350		2025 NOUVEAU LADO B 225 Jardín oculto, Tarija
WHITE	2025 MOSCATEL - PINOT BLANC	250		2023 TANNAT RAIZ 225 Kohlberg, Tarija
	2025 MOSCATEL	280		2022 MALBEC - CALADOC 200 Kuhllmann, Tarija
	2023 VISCHOQUEÑA BLANC DE NOIR	350		2023 "PIONERO" BONARDA 250 Aranjuez, Tarija
	2023 BLANC DE NOIR	300		2020 SANGIOVESE 280 Magnus, Tarija
	2024 NARANJO	280		2020 MERLOT - CAB SAV 280 Magnus, Tarija
	2023 CHARDONNAY	280		2022 TANNAT 320 Cañon Escondido, Tarija
	2024 SAUVIGNON BLANC	250		2022 RED BLEND 320 Cañon Escondido, Tarija
	2024 PEDRO GIMÉNEZ	200		2024 CARMENERE 275 Casa Solum, Tarija
	2025 "STELLAR" UGNI BLANC	200		2023 ORIGEN TANNAT 250 Aranjuez, Vinto
	2024 TRIVARIETAL	190		2021 SYRAH 300 Barbacana. Tarija
ROSE	2022 SYRAH ROSE	180		2023 FLAMANT ROSE 150 Kohlberg, Tarija

GRAND RESERVE	2020 "ESTHER ORTIZ" PETIT VERDOT Campos de Solana, Tarija	550	2019 "GRAN PATRONO" MARSELAN Kuhlmann, Tarija	600	
	2017 "ICONO" Kohlberg, Tarija	750	2020 "JUAN CRUZ" TANNAT Aranjuez, Tarija	600	
INTERNATIONAL WINES		RED	2019 CAIRANE, BROTTÉ Cotes Du Rhone, Francia	450	
SPARKLING	2020 "CONDE DE HARO" RESERVA Muga, España		500	2020 "LA FIOLE RESÈVE", BROTTÉ Cotes Du Rhone, Francia	500
WHITE	2020 CHARDONNAY RESERVA Apaltagua, Chile		320	2020 "LÉGENDE", MÉDOC ROTSCHILD LAFITE Bordeaux, Francia	550
	2023 MUGA BLANCO Rioja, España		450	2020 "VIRGEN DEL GALIR" Valdeorras, España	450
ROSE	2023 ROSÉ "LA BAILARINA" Rioja, España		300	2020 "MUGA RESERVA" Rioja, España	700