



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 Ají amarillo , choclitos ahumados y camote.			ESCABECHE DE CORAZONES DE POLLO A LA BRASA 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.		OREJA DE CERDO LA PARRILLA ROMESCU 90 Achojcha encurtida y salsa romescu.		
	ARROZ ESTILO PAELLA DE CANGREJITOS 130 Tocino ahumado, arvejas chinas y alioli.		ARROZ CALDOSO DE TRUCHA AHUMADA 130 Hinojo , mantequilla tostada y perejil.		
	CORDERO BRASEADO AL FUEGO 120 Mil hojas de racacha y coco.		PESCA AMAZÓNICA, CREMA DE CANGREJITO 120 Puerro a la brasa y salsa Bois Boudran.		
			OSSOBUCO A LA BOLIVIANA 120 Con risotto de ají amarillo y gremolatta.		

CARNES A LA PARRILLA

CHULETÓN (CORTE ESTRELLA DE LA CASA)	PRECIO SEGÚN PESO	OJO DE BIFE BLACK ANGUS	150
Ojo de bife de res con hueso.		(300 grs. aprox)	
Selección de la mejor carne boliviana.	(VEA LA PIZARRA)	ENTRAÑA DE RES BLACK ANGUS	120
Para compartir.		KEPERI CON CHIMICHURRI	110
(No es recomendable pedir este corte bien cocido)		Cocido a baja temperatura	
		FILETE DE TRUCHA	130
		(200 grs. aprox)	
		PESCADO AMAZONICO	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.**

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

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		JUGOS	VASO	BOTELLA		
			Té Helado	15	40	
			Limonada	15	40	
			Naranja y Tumbo	15	40	
Gaseosas línea Coca Cola (600ml)		Jamaica y Menta	15	40		
CERVEZA		CAFÉ / INFUSIONES	Espresso		15	
			Cappuccino		20	
			Prensa Francesa / V60		20	
			Menta y cacao		15	
			Coca, sultana y naranja		15	
			Manzanilla, cedrón y limón		15	
			ARTESANALES BOLIVIANAS			
			Rebelión, IPA Obsesión		35	
			Rebelión, Weizen Alba		35	
			Madera, Kalor Gose		35	
Madera, Dominga Kolsch		35				
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
50

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
BLANCO	Casa Solum, Tarija			Jardin Oculto, San Roque	
	NV, BRUT NATURE	350		2025 NOUVEAU LADO B	225
	Altosama, Tarija			Jardin oculto, Tarija	
	2025 MOSCATEL - PINOT BLANC	250		2023 TANNAT RAIZ	225
	Casa Solum, Tarija			Kohlberg, Tarija	
	2024 MOSCATEL RESERVA	250		2022 MALBEC - CALADOC	200
	Márquez de la viña, Cochabamba			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
ROSE	Cepa de Oro, Camargo			Magnus, Tarija	
	2024 NARANJO	280		2020 MERLOT - CAB SAV	280
	Cepa de Oro, Camargo			Magnus, Tarija	
	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	

ALTA GAMA	2021 PETIT VERDOT Cruce del zorro, Tarija	600	2021 SAN FRANCISCO DE LA HORCA VISCHOQUEÑA Valle de Cinti, Chuquisaca	450	
	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	2022 "EL ENEMIGO" MALBEC Mendoza, Argentina	550
				2022 "EL ENEMIGO" CABERNET FRANC Mendoza, Argentina	550
BLANCO	2020 CHARDONNAY RESERVA Apaltagua, Chile		320	2020 "LÉGENDE", MÉDOC ROTSCHILD LAFITE Bordeaux, Francia	550
	2023 MUGA BLANCO Rioja, España		450	2020 "MUGA RESERVA" Rioja, España	700
ROSE	2023 ROSÉ "LA BAILARINA" Rioja, España	300			