



ANCESTRAL

MENÚ DE DEGUSTACIÓN

SOLO CENAS	<p>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.</p>	
	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 75 Emulsión de ajo negro y mostaza de tumbo	PIQUEOS	SARTÉN DE QUESO FUNDIDO 75 Chutney de higos, peras al vino y tostadas para sopar
	CORAZONES DE ALCACHOFA A LA PARRILLA 75 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 70 Vinagreta de leche de tigre y puré de camote		PANZA FRITA 60 Con limón y emulsión de sriracha para dipear
	CEVICHE DE HONGOS A LA BRASA Y TRUCHA 75 Aji amarillo, choclitos ahumados y camote		ANTICUCHO DE CORAZONES DE POLLO ACEVICHADOS 55 Platanitos "chipilos" fritos
PLATOS FUERTES	KEPERI AHUMADO LENTAMENTE 140 Sonso tres queso, demiglace y zucchini	PECHUGA DE POLLO CROCANTE GRATINADA 130 Pesto, tomates secos y puré de papa rustico	
	OSSOBUCO A LA BOLIVIANA 160 Con risotto de aji amarillo y gremolata	CUARTO DE PATO CONFITADO A LA PARRILLA 140 Repollo braseado y peras al vino	
	CORDERO BRASEADO AL FUEGO 160 Mil hojas de racacha y coco	ARROZ CALDOSO DE TRUCHA AHUMADA 150 Hinojo, mantequilla tostada y perejil	
	GNOCCHIS CON HONGOS A LA BRASA 140 Pil-pil de coliflor, yema de huevo pochada y tierra de papa	PESCA AMAZÓNICA Y PUERRO 150 Puerro a la brasa y salsa Bois Boudran	
			ARROZ ESTILO PAELLA DE CANGREJITOS 150 Tocino ahumado, arvejas chinas y alioli

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)

160

KEPERI AHUMADO CON CHIMICHURRI

Cocido a baja temperatura

140

FILETE DE TRUCHA

(200 grs. aprox)

150

PESCADO AMAZONICO

(200 grs. aprox)

150

*Todas las carnes vienen acompañadas de una ensalada del día y una guarnición a elección.

**El chuletón viene acompañado de una ensalada del día y dos guarniciones a elección.

GUARNICIONES

Risotto de aji amarillo

50

Arroz cremoso con tres quesos

45

Papas chicharrón y mayonesa de pimientos asados

40

Ensalada del día

40

Tomates ahumados

40

Arvejas chinas a la leña con chilli crisp boliviano

40

Coliflor frito con pil-pil de coliflor

40

POSTRES

TUÉTANO BRULÉE

Tartar de frutilla y albahaca

50

CUCHARADA DE CHOCOLATE

Con café frío y almendra amazónica

50

PIE DE CÍTRICOS Y RICA RICA

Merengue de hibiscus y crumble de chocolate blanco

50

FLAN CASERO

Haba tonka, con crema montada

50

HELADO DE LECHE AHUMADA, PROFITEROLES

Pastelera de chocolate

50

PIÑA AL RESCOLDO

Granita de limón y cilantro, aceite de huacataya

50

POSTRES LÍQUIDOS

Cócteles inspirados en nuestros postres

PINEAPPLE EXPRESS

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

50

ESPRESSO MARTINI DE CHOCOLATE

Ganache de chocolate, vodka, espresso y almendra amazónica

50

PIE DE LIMÓN SOUR

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

50

PROFITEROL

Crema ahumada de whisky, toffee de miel de caña y naranjas confitadas

50

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 40	
		Limonada	15 40	
		Naranja y Tumbo	15 40	
		Jamaica y Menta	15 40	
CERVEZA		CAFÉ / INFUSIONES		
Potosina Pilsner	30		Espresso	15
Bendita Pils	22		Cappuccino	20
Bendita IPA	33		Prensa Francesa / V60	20
Bendita Hoppy Lager	27		Menta y cacao	15
Huari Lager	33		Coca, sultana y naranja	15
ARTESANALES BOLIVIANAS			Manzanilla, cedrón y limón	15
Rebelión "Obsesión" IPA	39			
Rebelión "Alba" Weizen	33			
Madera "La Kalor" Gose	31			
Madera "Dominga" Kolsch	31			
San Miguel "Solsticio" Witbier	39			
San Miguel "Matilda" Pale Ale	38			
POR VASO	EN LAS ROCAS	Havana Club 7 años	50	
		Johnnie Walker Black	100	
		The Glenlivet 12 años	85	
		Chivas Regal 18 años	200	
		Don Lucho Silver	45	

CÓCTELES

TONICS

Cacao Tonic Whisky infusionado en cacao y agua tónica)	50
Tonic del jardín Gin, campari, licor de hierbas, agua tónica y naranja)	50
Berries Tonic Gin frutos del bosque, agua tónica y limón	50
Vodka tonic	50

GIN & TONIC CLÁSICO

Insurgente	50
La República Amazónico	50
Georg Forster	70
Beefeater	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	Golden Rush Whiskey, limón, miel y miso	50
Chirimoya alegre Licor de chirimoya, Vodka 1825, clara de huevo y agua con gas	50	Michelada Ancestral Clamato casero y cerveza	50
Cristalino de tumbo Coctel de tumbo clarificado	50	Bacon Bloody Mary Bloody mary con vodka infusionado en tocino	40
Paloma ahumada Tequila, cordial de pomelo, soda de pomelo y sal ahumada	50	Singani mule Singani, ginger ale, cerveza de jengibre	40

SECOS

Negroni Campari, gin y vermut rosso	50	Old fashioned Whiskey, azúcar y bitter de angostura	50
Manhatan Whiskey, campari, vermut rosso	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, espresso y almendra amazónica	50
Profiterol Crema ahumada de whisky, toffee de miel de caña y naranjas confitadas	50

CARTA DE VINO				
ESPUMANTE	NV BRUT 155 Alto Sama, Tarija			2025 VISCHOQUEÑA 250 Yokich, Camargo
	NV, "PET NAT" 250 Casa Solum, Tarija			2025 NOUVEAU LADO B 290 Jardin oculto, Tarija
	NV, BRUT NATURE 525 Altosama, Tarija			2023 TANNAT UNICO 230 Campos de Solana, Tarija
BLANCO	2025 MOSCATEL - PINOT BLANC 265 Casa Solum, Tarija		TINTO	2023 TANNAT RAIZ 240 Kohlberg, Tarija
	2024 MOSCATEL RESERVA 225 Márquez de la viña, Cochabamba			2022 MALBEC - CALADOC 200 Kuhllmann, Tarija
	2023 VISCHOQUEÑA BLANC DE NOIR 350 Jardin oculto, San Roque			2023 "PIONERO" BONARDA 235 Aranjuez, Tarija
	2024 IMPOREÑA 375 Yokich, Camargo			2020 SANGIOVESE 295 Magnus, Tarija
	2023 BLANC DE NOIR 300 Cepa de Oro, Camargo			2020 MERLOT - CAB SAV 295 Magnus, Tarija
	2024 NARANJO 300 Cepa de Oro, Camargo			2022 TANNAT 300 Cañon Escondido, Tarija
	2023 CHARDONNAY 285 1750, Samaipata			2022 RED BLEND 300 Cañon Escondido, Tarija
	2024 SAUVIGNON BLANC 285 1750, Samaipata			2024 CARMENERE 280 Casa Solum, Tarija
	2024 PEDRO GIMÉNEZ 195 1750, Samaipata			2023 ORIGEN TANNAT 250 Aranjuez, Vinto
	2025 "STELLAR" UGNI BLANC 205 Kohlberg, Tarija			2022 "PORFIADO" CAB. FRANC 300 Cruce del Zorro. Tarija
2024 TRIVARIETAL 225 Campos de Solana, Tarija		2024 VISCHOQUEÑA 375 San Francisco de la Horca		
ROSE	2022 SYRAH ROSE 145 1750, Samaipata		2025 ALAYA TANNAT-SYRAH 235 Tellus wines, Tarija	
			2023 MEMENTO MORI TANNAT 450 Tellus wines, Tarija	
			2020 SYRAH 200 Kholberg, Tarija	
			2023 FLAMANT ROSE 155 Kohlberg, Tarija	

ALTA GAMA	2021 PETIT VERDOT Cruce del zorro, Tarija	625	2023 AMOR FATI ASSEMBLAGE Tellus wines, Tarija	700	
	2020 "ESTHER ORTIZ" PETIT VERDOT Campos de Solana, Tarija	625	2019 "GRAN PATRONO" MARSELAN Kuhlmann, Tarija	630	
	2017 "ICONO" Kohlberg, Tarija	750	2020 "JUAN CRUZ" TANNAT Aranjuez, Tarija	650	
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	470
	2022 "EL ENEMIGO" CABERNET FRANC Mendoza, Argentina				470
BLANCO	2020 CHARDONNAY RESERVA Apaltagua, Chile		525	2020 "LÉGENDE", MÉDOC ROTHSCHILD LAFITE Bordeaux, Francia	700
	2023 MUGA BLANCO Rioja, España		625	2020 "MUGA RESERVA" Rioja, España	850
ROSE	2023 ROSÉ "LA BAILARINA" Rioja, España	325			