



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

270 POR PERSONA

MARIDAJE DE VINOS BOLIVIANOS

170 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	
TARTAR DE TRUCHA Mil hojas y leche de almendra.	55
CORAZONES DE ALCACHOFA A LA PARRILLA Zucchini anticuchados, romescu, almendra amazónica y escabeche de papalisa.	55
MATAMBRE DE CERDO A LA PARRILLA Vinagreta de leche de tigre y puré de camote.	55
TARTAR DE OJO DE BIFE, CROCANTES DE CHIA Sriracha de locoto, cebollín a la parrilla.	45
BOLIÑO DE SURUBÍ AHUMADO Kétchup con sriracha y Emulsión de mantequilla tostada	45
SARTÉN DE QUESO FUNDIDO Chutney de tomate de árbol, peras al vino y tostadas para sopar.	60
TAQUITOS DE PULLED PORK EN HOJAS DE LECHUGA *Opción vegana con hongos ostra y arveja china.	55
TATAKI DE LLAMA, PONZU DE TUMBO Mayo de Musuru.	60
CEVICHE DE HONGOS A LA BRASA Y TRUCHA Aji amarillo, aceite de trufa , choclitos ahumados y camote.	55
PLATOS FUERTES	
OSSOBUCO A LA BOLIVIANA Con risotto de aji amarillo y gremolatta	100
AGNOLOTTIS Y HONGOS A LA BRASA Rellenos de calabaza asada con almendra chiquitana, pil-pil de coliflor trufada y huevo pochado	80
PORCHETTA DE LECHON AL HORNO Tubérculos y Aji colorado	95
CORDERO CONFITADO A LA PARRILLA Ajo negro, miel y cremoso de racacha.	100
PECHUGA DE POLLO CROCANTE GRATINADA Mozzarella, pesto, tomates ahumados y puré de papa.	85
TRUCHA A LA BRASA EN SALSA AGRIDULCE Papas doradas y beurre blanc.	110
SURUBÍ EN SALSA VERDE Espárragos a la parrilla y papines.	100
HUEVOS ROTOS Y CHAMPIÑONES AL AJILLO Jamón crudo y pimientos confitados.	90

CARNES A LA PARRILLA

CHULETÓN (CORTE ESTRELLA DE LA CASA)

Ojo de bife de res con hueso.
Selección de la mejor carne boliviana.
Recomendado para compartir.

(Dependiendo del peso y término puede tardar entre 20 y 50 minutos)

PRECIO
SEGÚN
PESO

(VEA LA
PIZARRA)

OJO DE BIFE BRANGUS

(300 grs. aprox)

120

TIRITA DE RES

Cocida a baja temperatura y terminada en la parrilla.

110

PESCA DEL DÍA A LA BRASA

(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

Arroz cremoso con tres quesos.

35

Papas chicharrón y mayonesa de pimientos asados.

25

Ensalada del día.

25

Pimientos asados y confitados.

30

Arvejas chinas a la leña con chilli crisp boliviano.

35

Coliflor frito con pilpil de coliflor

30

POSTRES

CHIRIMOYA A LA PARRILLA

35

copoazú y waffles de masa madre

CUCHARADA DE CHOCOLATE

35

Con café frío y almendra amazónica.

MIL HOJAS

35

Frutilla, dulce de leche y crema pastelera.

FLAN CASERO DE VAINILLA EN RAMA

35

Con crema montada.

TOSTADA FRANCESA EN PAN DE LA CASA

35

Matequilla de miel y gel de limon negro

PIÑA AL RESCOLD

30

Granita de limón y cilantro, aceite de huacataya

BEBIDAS

SIN ALCOHOL

Agua sin gas (330ml)	9
Agua con gas (330ml)	9
Gaseosas línea Coca Cola (600ml)	15
Agua tónica Doña María (215ml)	15

CERVEZA

Madera, "La Kalor" Gose	27
Madera, "Dominga" Kolsch	27
Bendita, Ipa	27
Bendita, Hoppy Lager	22
Huari, Lager	22
Uyuni, Pilsener	22
Potosina, Pilsener	22

JUGOS

	VASO	BOTELLA
Té Helado	15	35
Limonada	15	35
Naranja y Tumbo	15	35
Jamaica y Menta	15	35

CÓCTELES

CLÁSICOS

Coctelito de Tumbo	30
Singani Sour	30
Chufly	30
Campari Naranja	35
Caipirinha	35
Negroni	40
Spritz	45

TONICS

Gin & Tonic	40
Citrus Tonic	40
Tonic del jardín	40
Vainilla Tonic	40
Vodka Tonic	40

DE LA CASA

Bellini de Mocochoinchi	35
Piña Asada	35
Killabardier	35
Chirimoya Alegre	35
Bloody Mary	35
Bacon Bloody Mary	35

POR VASO

EN LAS ROCAS

Don Lucho "Silver"	35
Singani Herencia	35
Vodka 1825	25
Ron Havana 7 años	30
Jhonnie Walker Black	50

POR COPA

Macallan	100
Jerez "Cream"	35
Carrito de Licores	25

CARTA DE VINO			
ESPUMANTE	NV BRUT 120 Alto Sama, Tarija	TINTO	2023 PATRIMONIAL 200 Cepa de Oro, Camargo
	NV PET NAT "LLEJWE" 225 San Francisco de la Horca, Camargo		2021 NEGRA CRIOLLA 225 Jardín Oculto, San Roque
BLANCO	2022 SAUVIGNON BLANC 160 Magnus, Tarija		2020 DON CRISTIAN 225 Tierra Roja, Villa Abecia
	2021 "LOCURA" 180 Magnus, Tarija		2019 SANGIOVESE 175 Magnus, Tarija
	2022 "STELLAR" UGNI BLANC 130 Kohlberg, Tarija		2019 SYRAH-CABERNET SAUVIGNON 175 Magnus, Tarija
	2021 CHARDONNAY 200 1750, Samaipata		2021 "VINO PASSION" 200 Campos de Solana, Tarija
	2022 MOSCATEL DE ALEJANDRIA 225 Jardín Oculto, San Roque		2020 "PIONERO" BONARDA 180 Aranjuez, Tarija
	2022 "BLANC DE NOIR" 220 Cepa de Oro, Camargo		2022 SYRAH 200 Barbacana, Tarija
	2022 ORANGE 200 Cepa de Oro, Camargo		2021 "RAIZ" TANNAT 170 Kohlberg, Tarija
ROSE	2022 SYRAH ROSE 150 1750, Samaipata		2021 "ORIGEN" TANNAT 250 Aranjuez, Tarija
GRAN RESERVA	2017 "ICONO" CAB. SAV. 600 Kohlberg, Tarija	2021 RESERVA 275 Cañon Escondido, Tarija	
	2020 "JUAN CRUZ" TANNAT 500 Aranjuez, Tarija	2021 ASSAMBLAGE 600 300 Marquez de la Viña, Vinto	
		2023 FLAMANT ROSE 130 Kohlberg, Tarija	
		2020 "ESTHER ORTIZ" PETIT VERDOT 450 Campos de Solana, Tarija	
		2019 "GRAN PATRONO" MARSELAN 560 Kuhlmann, Tarija	

TASTING MENU

DINNER ONLY

Our tasting menu consists of an approximately seven-course experience. Designed for you to immerse yourself in a selection of our standout dishes, the menu allows you to savor a variety of flavors and the diversity of our cuisine, providing you with a unique gastronomic experience.

ANCESTRAL EXPERIENCE MENU

270 PER PERSON

BOLIVIAN WINE PAIRING

170 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.

A LA CARTE

A LA CARTE			
STARTERS	<p>TROUT TARTAR 55 Trout tartar, puff pastry and amazonian nuts.</p> <p>GRILLED ARTICHOKE HEARTS 55 Grilled zucchini and bolivian romescu, amazonian nuts, picked papalisa.</p> <p>CHARCOAL GRILLED PORK 55 Vinaigrette and sweet potato purée.</p> <p>RIB EYE TARTAR, CHIA CHIPS 45 Locoto sriracha, grilled spring onions.</p> <p>SMOKED SURUBI "BOLINHO" 45 Sriracha Ketchup and toasted butter mayo.</p>	<p>MELTED CHEESE SKILLET 60 Fig chutney, pears in wine and toast.</p> <p>PULLED PORK LETTUCE TAQUITO 55 *Pickles and homemade ketchup. * Vegan option with oyster mushrooms and snow pea.</p> <p>LLAMA TATAKI, TUMBO PONZU 60 "Musuru" Mayo</p> <p>GRILLED MUSHROOM AND FRESH TROUT CEVICHE 55 Aji amarillo, yellow pepper, smoked corn and sweet potato.</p>	
	MAIN COURSE	<p>STEWED OSSOBUCO 100 Yellow "aji" risotto and gremolatta</p> <p>AGNOLOTTIS AND GRILLED MUSHROOMS 80 Grilled pumpkin filled , amazonian almond, truffled cauliflower pil pil and poached egg.</p> <p>PORCHETTA 95 Tubers and red "aji" sauce</p> <p>GRILLED CONFÍT LAMB 100 Black garlic, honey and creamy "racacha"</p>	<p>CRISPY CHICKEN BREAST 85 Melted mozzarella, pesto, smoked tomatoes and mashed potatoes.</p> <p>GRILLED "SWEET AND SOUR" TROUT 110 Baked potatoes and Beurre blanc.</p> <p>SURUBÍ (AMAZONIC FISH) IN GREEN SAUCE 100 Grilled asparagus and papines.</p> <p>"HUEVOS ROTOS" GARLIC MUSHROOMS 90 Prosciutto and grilled peppers.</p>

FROM THE BARBECUE

CHULETÓN - CHEFS RECOMMENDATION

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

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

PRICE
ACCORDING
TO WEIGHT

RIB EYE BRANGUS

(300 grs. aprox)

120

SHORT RIB

Slowly cooked and finished on the grill

110

GRILLED FISH OF THE DAY

(200 grs. aprox)

110

*All the options from the barbecue comes with a fresh salad of the day and a side dish of your election.

**The chuletón comes with a salad of the day and two side dishes of your choice.

SIDES

three cheese risotto	35
"Chicharron" potatos and grilled pepper mayo.	25
Fresh salad	25
Confit grilled bell peppers.	30
Flame grilled snow peas with bolivian chili crisp.	35
Fried cauliflower and creamy cauliflower pil-pil.	30

DESSERTS

GRILL CHIRIMOYA

Copoazú and sourdough waffles

35

CHOCOLATE CREAM

Coffe and amazonian almonds.

35

PUFF PASTRY

Strawberry, cream and dulce de leche.

35

HOMEMADE FLAN WITH FRESH VAINILLA

Whipped cream.

35

HOMEMADE FRENCH TOAST

Honey butter and black lemon gel.

35

"ASH ROASTED" PINEAPPLE

Lime granita and huacataya oil

30

BEVERAGES

NO ALCOHOL

Still water (330ml)	9
Sparkinlg water (330ml)	9
Coke, Fanta or Sprite (600ml)	15
Tonic water " doña maria" (215ml)	15

LOCAL BEERS

Madera, "La Kalor" Gose	27
Madera, "Dominga" Kolsch	27
Bendita, Ipa	27
Bendita, Hoppy Lager	22
Huari, Lager	22
Uyuni, Pilsener	22
Auténtica, Pilsener	22

FRESH JUICES

	GLASS	BOTTLE
Ice Tea	15	35
Lemonade	15	35
Orange and tumbo	15	35
Hibiscus and mint	15	35

COCKTAILS

CLASICS

*Singani Barbacana	
*Coctelito de Tumbo	30
*Singani Sour	30
*Chufly	30
orange campari	35
Mojito	35
Spritz	45
*Singani Caudillo + Bs 7	

TONICS

*Gin La República	
Gin & Tonic	40
Citrus Tonic	40
Tonic del jardín	40
Tonic Pica Pica	40
French Vanilla Tonic	40

*con Gin Beefeater + Bs 10

FROM THE HOUSE

Bellini de Mocochini	35
Carajillo Ancestral	35
Killa Sour	35
Chirimoya Alegre	35
Bacon Bloody Mary	35

BY THE GLASS

ON THE ROCKS

Singani Barbacana	20
La República	25
Vodka 1825	25
Ron Havana 7 años	30
Jhonnie Walker Black	50

BY THE GLASS

Macallan 12 años	100
Jerez Semi Dulce	35
House Liqueours	15

WINE			
SPARKLING	NV BRUT 120 Alto Sama, Tarija	RED	2023 PATRIMONIAL 200 Cepa de Oro, Camargo
	NV PET NAT "LLEJWE" 225 San Francisco de la Horca, Camargo		2021 NEGRA CRIOLLA 225 Jardín Oculto, San Roque
WHITE	2022 SAUVIGNON BLANC 160 Magnus, Tarija		2020 DON CRISTIAN 225 Tierra Roja, Villa Abecia
	2021 "LOCURA" 180 Magnus, Tarija		2019 SANGIOVESE 175 Magnus, Tarija
	2022 "STELLAR" UGNI BLANC 130 Kohlberg, Tarija		2019 SYRAH-CABERNET SAUVIGNON 175 Magnus, Tarija
	2021 CHARDONNAY 200 1750, Samaipata		2021 "VINO PASSION" 200 Campos de Solana, Tarija
	2022 MOSCATEL DE ALEJANDRIA 225 Jardín Oculto, San Roque		2020 "PIONERO" BONARDA 180 Aranjuez, Tarija
	2022 "BLANC DE NOIR" 220 Cepa de Oro, Camargo		2022 SYRAH 200 Barbacana, Tarija
	2022 ORANGE 200 Cepa de Oro, Camargo		2021 "RAIZ" TANNAT 170 Kohlberg, Tarija
ROSÉ	2022 SYRAH ROSE 150 1750, Samaipata		2021 "ORIGEN" TANNAT 250 Aranjuez, Tarija
		2021 RESERVA 275 Cañon Escondido, Tarija	
GRAND RESERVE	2017 "ICONO" CAB. SAV. 600 Kohlberg, Tarija	2021 ASSAMBLAGE 600 300 Marquez de la Viña, Vinto	
	2020 "JUAN CRUZ" TANNAT 500 Aranjuez, Tarija	2023 FLAMANT ROSE 130 Kohlberg, Tarija	
		2020 "ESTHER ORTIZ" PETIT VERDOT 450 Campos de Solana, Tarija	
		2019 "GRAN PATRONO" MARSELAN 560 Kuhlmann, Tarija	