



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

**310 POR
PERSONA**

MARIDAJE DE VINOS BOLIVIANOS

**210 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.

60

CORAZONES DE ALCACHOFA A LA PARRILLA

Zucchini anticuchados, romesco, almendra amazónica y escabeche de papalisa.

65

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.

50

SARTÉN DE QUESO FUNDIDO

Chutney de higos, peras al vino y tostadas para sopar.

60

TAQUITOS DE PULLED PORK EN HOJAS DE LECHUGA

*Opción vegana con hongos ostra y arveja china.

60

TATAKI DE LLAMA, PONZU DE TUMBO

Mayo de ajo negro.

65

CEVICHE DE HONGOS A LA BRASA Y TRUCHA

Ají amarillo, aceite de trufa, choclitos ahumados y camote.

65

PLATOS FUERTES

ARROZ TIPO PAELLA DE POLLO

Alitas confitadas, rellenas de paté, arveja china, coliflor y alioli de ajo negro.

90

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 ají colorado.

95

CORDERO CONFITADO A LA PARRILLA

Ajo negro, miel y cremoso de racacha.

120

PECHUGA DE POLLO CROCANTE GRATINADA

Mozzarella, pesto, tomates ahumados y puré de papa.

90

TRUCHA A LA BRASA EN SALSA AGRIDULCE

Papas doradas y beurre blanc.

130

ESCABECHE DE SURUBÍ EN SALSA DE AJÍ

Yucas rebozadas y encurtidos

100

OSSOBUCO A LA BOLIVIANA

Con risotto de ají amarillo y gremolata.

110

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)

130

*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 pil-pil de coliflor.

30

POSTRES

CHIRIMOYA A LA PARRILLA

40

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.

MARACUYÁ, CREMA AHUMADA DE CANELA

35

Sal y gomitas caseras.

PIÑA AL RESCOLDO

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
Potosina, Pilsener/Dunkel	27
Bendita, Ipa	27
Bendita, Hoppy Lager	22
Huari, Lager	22
Uyuni, 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
Chufly	30
Campari Naranja	35
Boulevardier	40
Old fashioned	40
Negroni	40
Spritz*	45

*Limon/ Mocochoinchi/ Campari

TONICS

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

DE LA CASA

Uyuni Sour	35
Piña Pimenton	35
Killabardier	35
Mule de Humo	35
Chirimoya Alegre	35
Hibiscus "Bubble"	35
Bacon Bloody Mary	35

POR VASO

EN LAS ROCAS

Jerez Cream	35
Don Lucho	35
Singani Herencia	35
Havana Club 12 años	35
Jhonnie Walker Black	50
The Glenlivet 12 años	60
Chivas Regal 18 años	100

CAFÉ / INFUSIONES

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

CARTA DE VINO			
ESPUMANTE	NV BRUT 130 Alto Sama, Tarija	TINTO	2023 PATRIMONIAL 225 Cepa de Oro, Camargo
	"PET NAT" MOSCATEL 175 Casa Solum, Tarija		2022 NEGRA CRIOLLA 250 Jardín Oculto, San Roque
BLANCO	2022 MOSCATEL DE ALEJANDRIA 250 Jardín Oculto, San Roque		2022 DON CRISTIAN 225 Tierra Roja, Villa Abecia
	2022 SAUVIGNON BLANC 160 Magnus, Tarija		2023 "NOUVEAU" 225 Lado B, Tarija
	2021 CHARDONNAY 240 1750, Samaipata		2022 SYRAH 200 Barbacana, Tarija
	2022 ORANGE 225 Cepa de Oro, Camargo		2021 TANNAT 180 Kohlberg, Tarija
	2022 BLANC DE NOIR 225 Cepa de Oro, Camargo		2022 MALBEC - CALADOC 200 Kuhlmann, Tarija
	2022 UGNI BLANC 150 Kohlberg, Tarija		2022 BONARDA 180 Aranjuez, Tarija
2022 TRIVARIETAL 160 Campos de Solana, Tarija	2019 SANGIOVESE 200 Magnus, Tarija		
ROSE	2022 SYRAH ROSE 150 1750, Samaipata		2019 MERLOT - CAB SAV 200 Magnus, Tarija
		2021 CARMENERE 250 Casa Solum, Tarija	
GRAN RESERVA	2017 "ICONO" TEMPRANILLO 600 Kohlberg, Tarija	2021 RESERVA 275 Cañon Escondido, Tarija	
	2020 "JUAN CRUZ" TANNAT 500 Aranjuez, Tarija	2021 ASSAMBLAGE 600 350 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	



ANCESTRAL

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

310 PER PERSON

BOLIVIAN WINE PAIRING

210 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

STARTERS	<p>TROUT TARTAR 60 Trout tartar, puff pastry and amazonian nuts.</p> <p>GRILLED ARTICHOKE HEARTS 65 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 50 Locoto sriracha, grilled spring onions.</p>	<p>MELTED CHEESE SKILLET 60 Fig chutney, pears in wine and toast.</p> <p>PULLED PORK LETTUCE TAQUITO 60 *Pickles and homemade ketchup. * Vegan option with oyster mushrooms and snow pea.</p> <p>LLAMA TATAKI, TUMBO PONZU 65 "Musuru" Mayo</p> <p>GRILLED MUSHROOM AND FRESH TROUT CEVICHE 65 Aji amarillo, yellow pepper, smoked corn and sweet potato.</p>	
	<p>"CHICKEN PAELLA" STYLE RICE 90 Confit chicken wings, snow peas, cawliflower and black garlic alioli.</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 120 Black garlic, honey and creamy "racacha"</p>	<p>CRISPY CHICKEN BREAST 90 Melted mozzarella, pesto, smoked tomatoes and mashed potatoes.</p> <p>GRILLED "SWEET AND SOUR" TROUT 130 Baked potatoes and Beurre blanc.</p> <p>SURUBÍ (AMAZONIC FISH) IN "ESCABECHE" 100 Fried yuca and pickles</p> <p>STEWED OSSOBUCO 110 Yellow "aji" risotto and gremolata</p>	
	MAIN COURSE		

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)

130

*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

40

CHOCOLATE CREAM

Coffe and amazonian almonds.

35

PUFF PASTRY

Strawberry, cream and dulce de leche.

35

HOMEMADE FLAN WITH FRESH VAINILLA

Whipped cream.

35

PASSION FRUIT, SMOKED CINNAMON CREAM

Salt flakes and gummies

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
Potosina, Pilsener/Dunkel	27
Bendita, Ipa	27
Bendita, Hoppy Lager	22
Huari, Lager	22
Uyuni, 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

Coctelito de Tumbo	30
Chufly	30
Campari Naranja	35
Boulevardier	40
Old fashioned	40
Negroni	40
Spritz*	45

*Limon/ Mocochoinchi/ Campari

TONICS

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

FROM THE HOUSE

Uyuni Sour	35
Piña Pimenton	35
Killabardier	35
Mule de Humo	35
Chirimoya Alegre	35
Hibiscus "Bubble"	35
Bacon Bloody Mary	35

BY THE GLASS

ON THE ROCKS

Jerez Cream	35
Don Lucho	35
Singani Herencia	35
Havana Club	35
Jhonnie Walker Black	50
The Glenlivet 12 años	60
Chivas Regal 18 años	100

COFFEE / HOT BREWS

Espresso	15
Capuccino	20
French press / V60	20
Mint & cacao	15
Coca, sultana & orange	15
Chamomile, lemon verbena & lime	15

WINE LIST			
SPARKLING	NV BRUT 130 Alto Sama, Tarija	RED	2023 PATRIMONIAL 225 Cepa de Oro, Camargo
	"PET NAT" MOSCATEL 175 Casa Solum, Tarija		2022 NEGRA CRIOLLA 250 Jardín Oculto, San Roque
WHITE	2022 MOSCATEL DE ALEJANDRIA 250 Jardín Oculto, San Roque		2022 DON CRISTIAN 225 Tierra Roja, Villa Abecia
	2022 SAUVIGNON BLANC 160 Magnus, Tarija		2023 "NOUVEAU" 225 Lado B, Tarija
	2021 CHARDONNAY 240 1750, Samaipata		2022 SYRAH 200 Barbacana, Tarija
	2022 ORANGE 225 Cepa de Oro, Camargo		2021 TANNAT 180 Kohlberg, Tarija
	2022 BLANC DE NOIR 225 Cepa de Oro, Camargo		2022 MALBEC - CALADOC 200 Kuhlmann, Tarija
	2022 UGNI BLANC 150 Kohlberg, Tarija		2022 "PIONERO" 180 Aranjuez, Tarija
	2022 TRIVARIETAL 160 Campos de Solana, Tarija		2019 SANGIOVESE 200 Magnus, Tarija
ROSÉ	2022 SYRAH ROSE 150 1750, Samaipata		2019 MERLOT - CAB SAV 200 Magnus, Tarija
		2021 CARMENERE 250 Casa Solum, Tarija	
GRAND RESERVE	2017 "ICONO" TEMPRANILLO 600 Kohlberg, Tarija	2021 RESERVA 275 Cañon Escondido, Tarija	
	2020 "JUAN CRUZ" TANNAT 500 Aranjuez, Tarija	2021 ASSAMBLAGE 600 350 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	