



**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	
<b>EMPANADITAS DE LLAMA (3 UNIDADES)</b> Pebre y alioli	50
<b>CORAZONES DE ALCACHOFA A LA PARRILLA</b> Zucchini anticuchados, romescu, almendra amazónica y escabeche de papalisa.	65
<b>MATAMBRE DE CERDO A LA PARRILLA</b> Vinagreta de leche de tigre y puré de camote.	55
<b>TARTAR DE OJO DE BIFE, CROCANTES DE CHIA</b> Sriracha de locoto, cebollín a la parrilla.	50
<b>SARTÉN DE QUESO FUNDIDO</b>	60
Chutney de higos, peras al vino y tostadas para sopar.	
<b>TAQUITOS DE PULLED PORK EN HOJAS DE LECHUGA</b>	60
*Opción vegana con hongos ostra y arveja china.	
<b>TATAKI DE LLAMA, PONZU DE TUMBO</b>	65
Mayo de ajo negro.	
<b>CEVICHE DE HONGOS A LA BRASA Y TRUCHA</b>	65
Aji amarillo, cholitos ahumados y camote.	
PLATOS FUERTES	
<b>KEPERI AHUMADO LENTAMENTE</b> Sonzo tres queso, demiglaze y zucchini	100
<b>AGNOLOTTI Y HONGOS A LA BRASA</b> Rellenos de calabaza asada con almendra chiquitana, pil-pil de coliflor trufada y huevo pochado.	80
<b>PORCHETTA DE LECHON AL HORNO</b> Tubérculos y aji colorado.	95
<b>CORDERO CONFITADO A LA PARRILLA</b> Ajo negro, miel y cremoso de racacha.	120
<b>PECHUGA DE POLLO CROCANTE GRATINADA</b>	90
Mozzarella, pesto, tomates ahumados y puré de papa.	
<b>TRUCHA A LA BRASA EN SALSA AGRIDULCE</b>	130
Papas doradas y beurre blanc.	
<b>ESCABECHE DE SURUBÍ EN SALSA DE AJI</b>	100
Yucas rebozadas y encurtidos	
<b>OSSOBUCO A LA BOLIVIANA</b>	110
Con risotto de aji amarillo y gremolata.	

# 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.

## PIE DE CÍTRICOS Y RICA RICA

40

Merengue de hibiscus y crumble de chocolate blanco

## FLAN CASERO DE VAINILLA EN RAMA

35

Con crema montada.

## MARACUYÁ, CREMA AHUMADA DE CANELA

35

Sal y gomitas caseras.

## 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
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
Moscow Mule	35
Campari Naranja	35
Boulevardier	40
Old fashioned	40
Negroni	40
Spritz	45

## 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
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

<b>CARTA DE VINO</b>				
<b>ESPUMANTE</b>	<b>NV BRUT</b> Alto Sama, Tarija	130	<b>2023 PATRIMONIAL</b> Cepa de Oro, Camargo	225
	<b>NV BRUT NATURE</b> alto Sama, Tarija	350	<b>2022 NEGRA CRIOLLA</b> Jardin Oculto, San Roque	250
<b>BLANCO</b>	<b>2022 MOSCATEL DE ALEJANDRIA</b> Jardin Oculto, San Roque	250	<b>2022 DON CRISTIAN</b> Tierra Roja, Villa Abecia	225
	<b>2022 PEDRO XIMENEZ</b> Landsua, Samaipata	210	<b>2023 "NOUVEAU"</b> Lado B, Tarija	225
	<b>2021 CHARDONNAY</b> 1750, Samaipata	240	<b>2022 SYRAH</b> Barbacana, Tarija	200
	<b>2022 ORANGE</b> Cepa de Oro, Camargo	225	<b>2021 TANNAT</b> Kohlberg, Tarija	180
	<b>2022 BLANC DE NOIR</b> Cepa de Oro, Camargo	225	<b>2022 MALBEC - CALADOC</b> Kuhlmann, Tarija	200
	<b>2022 UGNI BLANC</b> Kohlberg, Tarija	150	<b>2022 BONARDA</b> Aranjuez, Tarija	180
	<b>2022 TRIVARIETAL</b> Campos de Solana, Tarija	160	<b>2019 SANGIOVESE</b> Magnus, Tarija	200
<b>ROSE</b>	<b>2022 SYRAH ROSE</b> 1750, Samaipata	150	<b>2019 MERLOT - CAB SAV</b> Magnus, Tarija	200
			<b>2021 RESERVA</b> Cañon Escondido, Tarija	275
<b>GRAN RESERVA</b>	<b>2017 "ICONO" TEMPRANILLO</b> Kohlberg, Tarija	600	<b>2021 ASSAMBLAGE 600</b> Marquez de la Viña, Vinto	350
	<b>2020 "JUAN CRUZ" TANNAT</b> Aranjuez, Tarija	500	<b>2023 FLAMANT ROSE</b> Kohlberg, Tarija	130
			<b>2020 "ESTHER ORTIZ" PETIT VERDOT</b> Campos de Solana, Tarija	450
			<b>2019 "GRAN PATRONO" MARSELAN</b> Kuhlmann, Tarija	560



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><b>LLAMA FRIED EMPANADAS (3 UNITS)</b> 50</p> <p>With pebre and alioli.</p> <p><b>GRILLED ARTICHOKE HEARTS</b> 65</p> <p>Grilled zucchini and bolivian romesco, amazonian nuts, picked papalisa.</p> <p><b>CHARCOAL GRILLED PORK</b> 55</p> <p>Vinaigrette and sweet potato purée.</p> <p><b>RIB EYE TARTAR, CHIA CHIPS</b> 50</p> <p>Locoto sriracha, grilled spring onions.</p>	<p><b>MELTED CHEESE SKILLET</b> 60</p> <p>Fig chutney, pears in wine and toast.</p> <p><b>PULLED PORK LETTUCE TAQUITO</b> 60</p> <p>*Pickles and homemade ketchup. * Vegan option with oyster mushrooms and snow pea.</p> <p><b>LLAMA TATAKI, TUMBO PONZU</b> 65</p> <p>"Musuru" Mayo</p> <p><b>GRILLED MUSHROOM AND FRESH TROUT CEVICHE</b> 65</p> <p>Aji amarillo, yellow pepper, smoked corn and sweet potato.</p>
		MAIN COURSE	<p><b>SLOWLY SMOKED KEPERI</b> 100</p> <p>Three cheese sonzo, demiglace and zucchini.</p> <p><b>AGNOLOTTI AND GRILLED MUSHROOMS</b> 80</p> <p>Grilled pumpkin filled , amazonian almond, truffled cauliflower pil pil and poached egg.</p> <p><b>PORCHETTA</b> 95</p> <p>Tubers and red "aji" sauce</p> <p><b>GRILLED CONFÍT LAMB</b> 120</p> <p>Black garlic, honey and creamy "racacha"</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)

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

## GRILLED CHIRIMOYA

40

Copoazú and sourdough waffles

## CHOCOLATE CREAM

35

Coffe and amazonian almonds.

## CITRUS "PIE" WITH RICA RICA

40

Hibiscus merengue andwhite chocolate crumble

## HOMEMADE FLAN WITH FRESH VAINILLA

35

Whipped cream.

## PASSION FRUIT, SMOKED CINNAMON CREAM

35

Salt flakes and gummies

## "ASH ROASTED" PINEAPPLE

30

Lime granita and huacataya oil

# 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
Moscow Mule	35
Campari Naranja	35
Boulevardier	40
Old fashioned	40
Negroni	40
Spritz*	45

## 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
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

<b>WINE LIST</b>					
<b>SPARKLING</b>	<b>NV BRUT</b> Alto Sama, Tarija	130	<b>RED</b>	<b>2023 PATRIMONIAL</b> Cepa de Oro, Camargo	225
	<b>NV BRUT NATURE</b> Alto Sama, Tarija	350		<b>2022 NEGRA CRIOLLA</b> Jardin Oculto, San Roque	250
<b>WHITE</b>	<b>2022 MOSCATEL DE ALEJANDRIA</b> Jardin Oculto, San Roque	250		<b>2022 DON CRISTIAN</b> Tierra Roja, Villa Abecia	225
	<b>2022 PEDRO XIMENEZ</b> Landsua, Samaipata	210		<b>2023 "NOUVEAU"</b> Lado B, Tarija	225
	<b>2021 CHARDONNAY</b> 1750, Samaipata	240		<b>2022 SYRAH</b> Barbacana, Tarija	200
	<b>2022 ORANGE</b> Cepa de Oro, Camargo	225		<b>2021 TANNAT</b> Kohlberg, Tarija	180
	<b>2022 BLANC DE NOIR</b> Cepa de Oro, Camargo	225		<b>2022 MALBEC - CALADOC</b> Kuhlmann, Tarija	200
	<b>2022 UGNI BLANC</b> Kohlberg, Tarija	150		<b>2022 "PIONERO"</b> Aranjuez, Tarija	180
	<b>2022 TRIVARIETAL</b> Campos de Solana, Tarija	160		<b>2019 SANGIOVESE</b> Magnus, Tarija	200
<b>ROSÉ</b>	<b>2022 SYRAH ROSE</b> 1750, Samaipata	150		<b>2019 MERLOT - CAB SAV</b> Magnus, Tarija	200
			<b>2021 RESERVA</b> Cañon Escondido, Tarija	275	
<b>GRAND RESERVE</b>	<b>2017 "ICONO" TEMPRANILLO</b> Kohlberg, Tarija	600	<b>2021 ASSAMBLAGE 600</b> Marquez de la Viña, Vinto	350	
	<b>2020 "JUAN CRUZ" TANNAT</b> Aranjuez, Tarija	500	<b>2023 FLAMANT ROSE</b> Kohlberg, Tarija	130	
			<b>2020 "ESTHER ORTIZ" PETIT VERDOT</b> Campos de Solana, Tarija	450	
			<b>2019 "GRAN PATRONO" MARSELAN</b> Kuhlmann, Tarija	560	