



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

**380 POR
PERSONA**

MARIDAJE DE VINOS BOLIVIANOS

**250 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	
EMPANADITAS DE LLAMA (4 UNIDADES) Pebre y golf casera	55
CORAZONES DE ALCACHOFA A LA PARRILLA Zucchini anticuchados, romescu, almendra amazónica y escabeche de papalisa.	70
MATAMBRE DE CERDO A LA PARRILLA Vinagreta de leche de tigre y puré de camote.	60
TARTAR DE OJO DE BIFE, CROCANTES DE CHIA Sriracha de locoto, cebollín a la parrilla.	65
SARTÉN DE QUESO FUNDIDO Chutney de higos, peras al vino y tostadas para sopar.	70
TAQUITOS DE PULLED PORK EN HOJAS DE LECHUGA *Opción vegana con hongos ostra y arveja china.	70
TATAKI DE LLAMA, PONZU DE TUMBO Mayo de ajo negro.	70
CEVICHE DE HONGOS A LA BRASA Y TRUCHA Aji amarillo, cholitos ahumados y camote.	70
PLATOS FUERTES	
KEPERI AHUMADO LENTAMENTE Sonso tres queso, demiglace y zucchini	110
AGNOLOTTI Y HONGOS A LA BRASA Rellenos de calabaza asada con almendra chiquitana, pil-pil de coliflor trufada y huevo pochado.	100
BONDIOLA DE CERDO A LA BRASA Tubérculos y aji colorado.	95
PIERNA DE CORDERO A LA CRUZ Mil hojas de racacha	120
PECHUGA DE POLLO CROCANTE GRATINADA Mozzarella, pesto, tomates ahumados y puré de papa rústico	90
ARROZ CALDOSO DE TRUCHA AHUMADA Hinojo, mantequilla tostada y perejil.	130
NOGADA DE SURUBÍ Nueces, pimiento confitado	120
OSSOBUCO A LA BOLIVIANA Con risotto de aji amarillo y gremolatta.	110

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)

135

ENTRAÑA DE RES BLACK ANGUS

100

KEPERI CON CHIMICHURRI

Cocido a baja temperatura y terminado en la parrilla

110

BONDIOLA DE CERDO

100

FILETE DE TRUCHA

(200 grs. aprox)

130

SURUBI

(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

Risotto de aji amarillo

40

Arroz cremoso con tres quesos

40

Papas chicharrón y mayonesa de pimientos asados

25

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

CHIRIMOYA A LA PARRILLA

40

Copoazú y waffles de masa madre

CUCHARADA DE CHOCOLATE

40

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

TARTA DE QUESO CREMA, MASA DE COCA

35

Pâte fruits ciruela

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	30
Madera, "Dominga" Kolsch	30
Potosina, Pilsener/Dunkel	30
Bendita, Ipa	30
Bendita, Hoppy Lager	25
Huari, Lager	25
Uyuni, Pilsener	25

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	35
Chufly	50
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
Singani Tonic	40
Vodka Tonic	40

DE LA CASA

Uyuni Sour	35
Piña Pimenton	35
Killabardier	40
Chirimoya Alegre	35
Hibiscus "Bubble"	35
Bacon Bloody Mary	35

POR VASO

EN LAS ROCAS

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



ANCESTRAL

TASTING MENU

DINNER ONLY

Our tasting menu presents an exquisite seven-course journey, thoughtfully curated to immerse you in a selection of our signature dishes. This culinary experience invites you to explore a tapestry of flavors and the rich diversity of our cuisine, promising a unique and unforgettable gastronomic adventure.

ANCESTRAL EXPERIENCE MENU

380 PER PERSON

BOLIVIAN WINE PAIRING

250 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>LLAMA FRIED EMPANADAS (4 UNITS) 50 With pebre and golf sauce.</p> <p>GRILLED ARTICHOKE HEARTS 70 Grilled zucchini and bolivian romescu, amazonian nuts, picked papalisa.</p> <p>CHARCOAL GRILLED PORK 60 Vinaigrette and sweet potato purée.</p> <p>RIB EYE TARTAR, CHIA CHIPS 65 Locoto sriracha, grilled spring onions.</p>	<p>MELTED CHEESE SKILLET 70 Fig chutney, pears in wine and toast.</p> <p>PULLED PORK LETTUCE TAQUITO 70 *Pickles and homemade ketchup. *Vegan option with oyster mushrooms and snow pea.</p> <p>LLAMA TATAKI, TUMBO PONZU 70 Black garlic</p> <p>GRILLED MUSHROOM AND FRESH TROUT CEVICHE 70 Aji amarillo, yellow pepper, smoked corn, and sweet potato.</p>	
	<p>SLOWLY SMOKED KEPERI 110 Three cheese sonzo, demiglace and zucchini.</p> <p>AGNOLOTTI AND GRILLED MUSHROOMS 100 Grilled pumpkin filled , amazonian almond, truffed cauliflower pil pil and poached egg.</p> <p>PORK NECK 95 Tubers and red "aji" sauce</p> <p>GRILLED LAMB LEG 120 Racacha "gratin"</p>	<p>CRISPY CHICKEN BREAST 90 Melted mozzarella, pesto, smoked tomatoes and "rustic" mashed potatoes.</p> <p>SMOKED TROUT RICE 130 Fennel, toasted butter and parsley</p> <p>SURUBÍ IN WALNUT SAUCE 120 Pickled walnut and confit bell peppers</p> <p>STEWED OSSOBUCCO 110 Yellow "aji" risotto and gremolatta</p>	
	MAIN COURSE		

FROM THE BARBECUE

<p>CHULETÓN - CHEF'S RECOMMENDATION</p> <p>Rib eye with bone. The best selection of bolivian meat. We recommend for sharing.</p> <p>(Depending on weight and term, it may take between 20 and 50 minutes)</p>	<p>PRICE ACCORDING TO WEIGHT</p>	<p>BLACK ANGUS RIB EYE 135</p> <p>(300 grs. aprox)</p>
		<p>BLACK ANGUS FLANK STEAK 100</p> <p>KEPERI CON CHIMICHURRI 110</p> <p>Cocido a baja temperatura y terminado en la parrilla</p> <p>PORK NECK 100</p> <p>TROUT FILLET 130</p> <p>(200 grs. aprox)</p> <p>SURUBI FILLET 110</p> <p>(200 grs. aprox)</p>

*All the options from the barbecue comes with a fresh salad of the day and a side dish of your selection.
**The chuletón comes with a salad of the day and two side dishes of your choice.

<p>SIDES</p>	Yellow "aji" risotto 40
	Three cheese risotto 40
	"Chicharron" potatoes and grilled pepper mayo 25
	Fresh salad 25
	Smoked tomatoes 30
	Flame grilled snow peas with bolivian chili crisp 35
	Fried cauliflower and creamy cauliflower pil-pil 30

DESSERTS

<p>GRILLED CHIRIMOYA 40</p> <p>Copoazú and sourdough waffles</p>	<p>HOMEMADE FLAN WITH FRESH VANILLA 35</p> <p>Whipped cream</p>
<p>CHOCOLATE CREAM 35</p> <p>Coffee and amazonian almonds</p>	<p>CREAM CHEESE TART, COCA LEAF DOUGH 35</p> <p>Plum <u>pâte</u> fruits</p>
<p>CITRUS "PIE" WITH RICA RICA 40</p> <p>Hibiscus merengue and white chocolate crumble</p>	<p>"ASH ROASTED" PINEAPPLE 30</p> <p>Lime granita and huacataya oil</p>

BEVERAGES

NO ALCOHOL

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

LOCAL BEERS

Madera, "La Kalor" Gose	30
Madera, "Dominga" Kolsch	30
Potosina, Pilsener/Dunkel	30
Bendita, Ipa	30
Bendita, Hoppy Lager	25
Huari, Lager	25
Uyuni, Pilsener	25

FRESH JUICES

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

COCKTAILS

CLASSICS

Coctelito de Tumbo	35
Chufly	35
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
Singani Tonic	40
Vodka Tonic	40

FROM THE HOUSE

Uyuni Sour	35
Piña Pimenton	35
Killabardier	40
Chirimoya Alegre	35
Hibiscus "Bubble"	35
Bacon Bloody Mary	35

BY THE GLASS

ON THE ROCKS

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

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