

MENÚ DE TEMPORADA

Otoño / Invierno
2026

“La naturaleza marca los ritmos de nuestra cocina, nos adaptamos a cada temporada para hacer la cocina que sentimos, sin censuras, que nace en las huertas y en las granjas de nuestro país. Trabajamos con productores y proveedores locales para garantizar el frescor y la máxima calidad de nuestros alimentos, reflejados en el amor y el cuidado que en ellos ponemos al elaborar nuestras preparaciones”

Le invitamos a conocer nuestra cocina y manifestamos nuestro agradecimiento por habernos elegido.

ENTRADAS

Puerros Confitados	Bs. 48
Gratinados con salsa carbonara, panceta curada y queso Roca del Illimani.	
Carpaccio de Pulpo	Bs. 72
Cítricos, gel de limón y ensalada de vainitas con sésamo.	
Remolacha	Bs. 42
En texturas con ricotta, naranja y eneldo, cremoso de nuez pecana y verdes.	
Shakshuka	Bs. 48
De hongos portobello, huevo escalfado y salsa de tomate.	
Tostas de pan Brioche.	Bs. 52
Ensalada de Quinoa	
Con palta, zucchini y pak choy. Huevo a baja temperatura y crujiente de jamón tarijeño.	

FONDOS

PASTAS & ARROCES

Risotto	Bs. 88
De hongos silvestres, chía y romero.	
Sorrentinos	Bs. 88
Caseros de frutos secos. Pesto templado de tomates deshidratados.	
Arroz meloso	Bs. 98
Con pato confitado, calabaza, cítricos y lascas de queso maduro.	

PESCADOS & MARISCOS

Salmón	Bs. 152
Confitado, puré de alcachofas y crujientes de langostinos.	
Pejerrey	Bs. 148
A la plancha, con salsa de alcaparras y gratinado de puerros y queso azul.	
Trucha	Bs. 138
Del lago con estofado jugoso de langostinos y flores de papa crujientes.	
Surubí	Bs. 128
Sudado con yuca y aji gusanito.	

CARNES

Cochinillo crujiente	Bs. 124
Asado a baja temperatura, camotes braseados, ensalada verde y pure de manzanas al cardamomo.	
Ojo de Bife	Bs. 138
Argentino, jugoso con papas chicharrón y tomates asados al orégano.	
Cordero	Bs. 124
Paletilla braseada, lentejas y zanahorias bebe, labneh ahumado y pan pita.	
Magret de Pato	Bs. 132
Pechuga asada con salsa estragón, papas nativas en costra salteadas al jerez.	

POSTRES

Coulant de Chocolate	Bs. 45
Bizcocho con corazón líquido de chocolate amazónico al 70%, cardamomo y crema de Amaretto.	
Manzanas al Ron	Bs. 42
Sobre bizcocho de nuez, salsa de caramelo y helado de miel.	
Buñuelos	Bs. 42
De ricotta con chocolate blanco, salsa de moras y tierra de chocolate.	
Chiboust	Bs. 42
Ligera crema "Chiboust" aireada con sopa fría de naranja.	

Nota: Los precios y la disponibilidad de los platos están sujetos a cambios sin previo aviso.