



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

450 POR PERSONA

MARIDAJE DE VINOS BOLIVIANOS

300 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	TATAKI DE LLAMA, PONZU DE TUMBO 75 Emulsión de ajo negro y mostaza de tumbo		PIQUEOS	SARTÉN DE QUESO FUNDIDO 70 Chutney de higos, peras al vino y tostadas para sopar	
	CORAZONES DE ALCACHOFA A LA PARRILLA 75 Zucchini anticuchados, romescu, almendra amazónica y escabeche de papalisa			TAQUITOS DE PULLED PORK EN HOJAS DE LECHUGA 70 *Opción vegana con hongos ostra y arveja china	
	MATAMBRE DE CERDO A LA PARRILLA 70 Vinagreta de leche de tigre y puré de camote			PANZA FRITA 55 Con limón y emulsión de sriracha para dipear	
	CEVICHE DE HONGOS A LA BRASA Y TRUCHA 70 Aji amarillo , choclitos ahumados y camote			ANTICUCHO DE CORAZONES DE POLLO ACEVICHADOS 55 Platanitos "chipilos" fritos	
				TARTAR DE OJO DE BIFE, CROCANTES DE CHIA 70 Sriracha de locoto, cebollín a la parrilla	
PLATOS FUERTES	KEPERI AHUMADO LENTAMENTE 130 Sonso tres queso, demiglace y zucchini		PECHUGA DE POLLO CROCANTE GRATINADA 100 Pesto, tomates secos y puré de papa rustico		
	OSSOBUCO A LA BOLIVIANA 140 Con risotto de aji amarillo y gremolata		CUARTO DE PATO CONFITADO A LA PARRILLA 130 Repollo braseado y peras al vino		
	CORDERO BRASEADO AL FUEGO 140 Mil hojas de racacha y coco		ARROZ CALDOSO DE TRUCHA AHUMADA 145 Hinojo, mantequilla tostada y perejil		
	GNOCCHIS CON HONGOS A LA BRASA 110 Pil-pil de coliflor, yema de huevo pochada y tierra de papa		PESCA AMAZÓNICA Y PUERRO 120 Puerro a la brasa y salsa Bois Boudran		
			ARROZ ESTILO PAELLA DE CANGREJITOS 135 Tocino ahumado, arvejas chinas y alioli		

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)

155

KEPERI AHUMADO CON CHIMICHURRI

Cocido a baja temperatura

130

FILETE DE TRUCHA

(200 grs. aprox)

130

PESCADO AMAZONICO

(200 grs. aprox)

120

*Todas las carnes vienen acompañadas de una ensalada del día y una guarnición a elección.

**El chuletón viene acompañado de una ensalada del día y dos guarniciones a elección.

GUARNICIONES

Risotto de aji amarillo

45

Arroz cremoso con tres quesos

40

Papas chicharrón y mayonesa de pimientos asados

30

Ensalada del día

30

Tomates ahumados

30

Arvejas chinas a la leña con chilli crisp boliviano

35

Coliflor frito con pil-pil de coliflor

30

POSTRES

TUÉTANO BRULÉE 50

Tartar de frutilla y albahaca

CUCHARADA DE CHOCOLATE 50

Con café frío y almendra amazónica

PIE DE CÍTRICOS Y RICA RICA 50

Merengue de hibiscus y crumble de chocolate blanco

FLAN CASERO 50

Haba tonka, con crema montada

HELADO DE LECHE AHUMADA, PROFITEROLES 50

Pastelera de chocolate

PIÑA AL RESCOLD 50

Granita de limón y cilantro, aceite de huacataya

POSTRES LÍQUIDOS

Cócteles inspirados en nuestros postres

PINEAPPLE EXPRESS 50

Piña asada, cilantro, limón, aceite de huacataya, ron y triple sec

ESPRESSO MARTINI DE CHOCOLATE 50

Ganache de chocolate, vodka, espresso y almendra amazónica

PIE DE LIMÓN SOUR 50

Curd de limón, singani de rica rica, triple sec, clara de huevo y merengue de hibiscus

PROFITEROL 50

Crema ahumada de whisky, toffee de miel de caña y naranjas confitadas

BEBIDAS						
SIN ALCOHOL		JUGOS		VASO	BOTELLA	
		Agua sin gas (330ml)	10	Té Helado	15	40
		Agua con gas (330ml)	10	Limonada	15	40
		Gaseosas línea Coca Cola (600ml)	15	Naranja y Tumbo	15	40
				Jamaica y Menta	15	40
CERVEZA		CAFÉ / INFUSIONES	Espresso	15		
			Cappuccino	20		
			Prensa Francesa / V60	20		
			Menta y cacao	15		
			Coca, sultana y naranja	15		
			Manzanilla, cedrón y limón	15		
			ARTESANALES BOLIVIANAS			
POR VASO	EN LAS ROCAS	Havana Club 7 años	50			
		Johnnie Walker Black	100			
		The Glenlivet 12 años	85			
		Chivas Regal 18 años	200			
		Don Lucho Silver	45			

CÓCTELES

TONICS

Cacao Tonic	50
Whisky infusionado en cacao y agua tónica)	
Tonic del jardín	50
Gin, campari, licor de hierbas, agua tónica y naranja)	
Berries Tonic	50
Gin frutos del bosque, agua tónica y limón	
Vodka tonic	50

GIN & TONIC CLÁSICO

Insurgente	50
La República Amazónico	50
Georg Forster	70
Beefeater	70

REFRESCANTES

Aperol Spritz	50
Aperol, espumante y agua con gas	
Campari Spritz	50
Campari, espumante y agua con gas	
Chufly	40
Singani, ginger ale y limón	
Coctelito de tumbo	40
Singani, jugo de tumbo y naranja	
Cuba Libre	50
Ron y coca cola	
Americano	50
Campari, vermouth, naranja y agua con gas	
Mojito	50
Ron blanco, hierba buena y agua con gas	
Moscow Mule	50
Vodka 1825, ginger ale, cerveza de jengibre y limón	
Campari Naranja	50
Campari y jugo de naranja	
Spicy Margarita	50
Tequila, triple sec, limón y sal picante	

ANCESTRAL SIGNATURE

Uyuni Sour	50	Golden Rush	50
Singani, limón y clara de huevo y rica rica		Whiskey, limón, miel y miso	
Chirimoya alegre	50	Michelada Ancestral	50
Licor de chirimoya, Vodka 1825, clara de huevo y agua con gas		Clamato casero y cerveza	
Cristalino de tumbo	50	Bacon Bloody Mary	40
Coctel de tumbo clarificado		Bloody mary con vodka infusionado en tocino	
Paloma ahumada	50	Singani mule	40
Tequila, cordial de pomelo, soda de pomelo y sal ahumada		Singani, ginger ale, cerveza de jengibre	

SECOS

Negroni	50	Old fashioned	50
Campari, gin y vermut rosso		Whiskey, azúcar y bitter de angostura	
Manhatan	50	Boulevardier	50
Whiskey, campari, vermut rosso		Whiskey, campari y vermut rossi	

POSTRES LÍQUIDOS

Cócteles inspirados en nuestros postres

Pineapple Express	50
Piña asada, cilantro, limón, aceite de huacataya, ron y triple sec	
Pie de limón sour	50
Curd de limón, singani de rica rica, triple sec, clara de huevo y merengue de hibiscus	
Espresso martini de chocolate	50
Ganache de chocolate, vodka, expresso y almendra amazónica	
Profiterol	50
Crema ahumada de whisky, toffee de miel de caña y naranjas confitadas	

CARTA DE VINO					
ESPUMANTE	NV BRUT	155	TINTO	2025 VISCHOQUEÑA	250
	Alto Sama, Tarija			Yokich, Camargo	
	NV, “PET NAT”	250		2025 NOUVEAU LADO B	290
Casa Solum, Tarija		Jardin oculto, Tarija			
NV, BRUT NATURE	525	2023 TANNAT UNICO		230	
Altosama, Tarija		Campos de Solana, Tarija			
		2023 TANNAT RAIZ		240	
		Kohlberg, Tarija			
		2022 MALBEC - CALADOC		200	
		Kuhllmann, Tarija			
		2023 “PIONERO” BONARDA		235	
		Aranjuez, Tarija			
		2020 SANGIOVESE		295	
		Magnus, Tarija			
		2020 MERLOT - CAB SAV		295	
		Magnus, Tarija			
		2022 TANNAT		300	
		Cañon Escondido, Tarija			
		2022 RED BLEND		300	
		Cañon Escondido, Tarija			
BLANCO	2025 MOSCATEL - PINOT BLANC	265	2024 CARMENERE	280	
	Casa Solum, Tarija		Casa Solum, Tarija		
	2024 MOSCATEL RESERVA	225	2023 ORIGEN TANNAT	250	
	Márquez de la viña, Cochabamba		Aranjuez, Vinto		
	2023 VISCHOQUEÑA BLANC DE NOIR	350	2022 “PORFIADO” CAB. FRANC	300	
	Jardin oculto, San Roque		Cruce del Zorro. Tarija		
	2024 IMPOREÑA	375	2024 VISCHOQUEÑA	375	
	Yokich, Camargo		San Francisco de la Horca		
	2023 BLANC DE NOIR	300	2025 ALAYA TANNAT-SYRAH	235	
	Cepa de Oro, Camargo		Tellus wines, Tarija		
2024 NARANJO	300	2023 MEMENTO MORI TANNAT	450		
Cepa de Oro, Camargo		Tellus wines, Tarija			
2023 CHARDONNAY	285	2020 SYRAH	200		
1750, Samaipata		Kholberg, Tarija			
2024 SAUVIGNON BLANC	285				
1750, Samaipata					
2024 PEDRO GIMÉNEZ	195				
1750, Samaipata					
2025 “STELLAR” UGNI BLANC	205				
Kohlberg, Tarija					
2024 TRIVARIETAL	225				
Campos de Solana, Tarija					
ROSE	2022 SYRAH ROSE	145		2023 FLAMANT ROSE	155
	1750, Samaipata			Kohlberg, Tarija	

ALTA GAMA	2021 PETIT VERDOT Cruce del zorro, Tarija		625	2023 AMOR FATI ASSEMBLAGE Tellus wines, Tarija		700		
	2020 "ESTHER ORTIZ" PETIT VERDOT Campos de Solana, Tarija		625	2019 "GRAN PATRONO" MARSELAN Kuhlmann, Tarija		630		
	2017 "ICONO" Kohlberg, Tarija		750	2020 "JUAN CRUZ" TANNAT Aranjuez, Tarija		650		
VINOS INTERNACIONALES			TINTO	2019 CAIRANE, BROTTÉ Cotes Du Rhone, Francia			450	
CAVA	2020 "CONDE DE HARO" RESERVA Muga, España			500	2022 "EL ENEMIGO" MALBEC Mendoza, Argentina			470
					2022 "EL ENEMIGO" CABERNET FRANC Mendoza, Argentina			470
BLANCO	2020 CHARDONNAY RESERVA Apaltagua, Chile			525	2020 "LÉGENDE", MÉDOC ROTSCHILD LAFITE Bordeaux, Francia			700
	2023 MUGA BLANCO Rioja, España			625	2020 "MUGA RESERVA" Rioja, España			850
ROSE	2023 ROSÉ "LA BAILARINA" Rioja, España		325					



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	450 PER PERSON
BOLIVIAN WINE PAIRING	300 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.

MENU

STARTERS	LLAMA TATAKI AND TUMBO75		SNACKS	MELTED CHEESE SKILLET70
	GRILLED ARTICHOKE HEARTS75 Brazilian nuts, papalisa.			PULLED PORK LETTUCE TAQUITO70 *Pickles and homemade ketchup *Vegan option with oyster mushrooms
	CHARCOAL GRILL PORK FLANK STEAK70 Leche de tigre vinagrette			FRIED TRIPE55 Fresh lime, home made sriracha emulsion
	GRILLED MUSHROOM AND FRESH TROUT CEVICHE70			FLAMED GRILLED CHICKEN HEARTS CEVICHE55 Fried plantain “chipilos”
				RIB EYE TARTAR, CHIA CHIPS70 Locoto sriracha, grilled spring onions
MAIN COURSE	SLOWLY SMOKED KEPERI130 Three cheese sonzo, demiglace and zucchini.		CRISPY CHICKEN BREAST100 Melted mozzarella, pesto, smoked tomatoes and “rustic” mashed potatoes.	
	GNOCCHIS FIRE GRILLED MUSHROOMS110 Gnocchis cauliflower pil pil and poached egg yolk		SMOKED TROUT RICE145	
	PAELLA- STYLE RICE WITH TARIJA RIVER CRABS135 Smoked bacon, snow peas and alioli.		GRILLED CONFIT DUCK130 Braised cabbage and wine poached pears	
	FIRE GRILLED LAMB LEG140 Racacha “gratin”		AMAZONIAN FISH WITH GRILLED LEEK120 Smoked leek an potatoes cream	
			STEWED OSSOBUCCO140 Yellow “aji” risotto and gremolata	

FROM THE BARBECUE

CHULETÓN - CHEF'S RECOMMENDATION

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

PRICE
ACCORDING
TO WEIGHT

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

BLACK ANGUS RIB EYE
(300 grs. aprox)

155

SMOKED KEPERI CON CHIMICHURRI
Slowed cooked

130

TROUT FILLET
(200 grs. aprox)

130

SURUBI FILLET
(200 grs. aprox)

120

*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.

SIDES

Yellow "aji" risotto	45
Three cheese risotto	40
"Chicharrón" potatoes and grilled pepper mayo	30
Fresh salad	30
Smoked tomatoes	30
Flame grilled snow peas with bolivian chili crisp	35
Fried cauliflower and creamy cauliflower pil-pil	30

DESSERTS

BONE MARROW CREME BRULEE 50

Strawberry and basil tartare

CHOCOLATE CREAM 50

Coffee and amazonian almonds

CITRUS "PIE" WITH RICA RICA 50

Hibiscus merengue and white chocolate crumble

HOMEMADE FLAN WITH FRESH VANILLA 50

Whipped cream

PROFITEROLES, SMOKED MILK ICE CREAM 50

Cane sugar toffee and chocolate

"ASH ROASTED" PINEAPPLE 50

Lime coriander granita and huacataya oil

LIQUID DESSERTS

Cocktails inspired by our desserts

PINEAPPLE EXPRESS 50

Smoked pineapple, cilantro, lime, huacataya oil, rum y triple sec

CHOCOLATE ESPRESSO MARTINI 50

Chocolate ganache, vodka, espresso y amazonian almond

PIE DE LIMÓN SOUR 50

Lemon curd, singani, triple sec, egg white and hibiscus merengue

PROFITEROLE 50

Smoked whisky cream, honey toffee and candied oranges

BEVERAGES					
NO ALCOHOL		FRESH JUICES		GLASS	BOTTLE
		Ice Tea	15	40	
		Lemonade	15	40	
		Orange and tumbo	15	40	
		Hibiscus and mint	15	40	
BEER		COFFEE / HOT BREWS	Espresso	15	
			Cappuccino	20	
			Prensa Francesa / V60	20	
			Menta y cacao	15	
			Coca, sultana y naranja	15	
				Manzanilla, cedrón y limón	15
		BOLIVIAN BREW BEER			
BY THE GLASS					
ON THE ROCKS					

COCKTAILS			
TONICS		CLASSIC GIN & TONIC	
Cacao Tonic	50	Insurgente	50
Cacao whisky and tonic water		La República	50
Tonic del jardín	50	Georg Forster	70
Gin , campari, herbal liquor, tonic water and orange		Beefeater	70
Berries Tonic	50		
Red berries gin, tonic water and lime			
Vodka tonic	50		
HIGHBALLS		ANCESTRAL SIGNATURE	
Aperol Spritz	50	Uyuni Sour	50
Aperol, sparkling wine and soda		Singani, lime, egg white and rica rica	
Campari Spritz	50	Chirimoya alegre	50
Campari, sparkling wine and soda		Chirimoya liquor, Vodka 1825, egg white and soda	
Chufloy	40	Cristalino de tumbo	50
Singani, ginger ale and lime		Clarified tumbo cocktail, bright and tropical	
Coctelito de tumbo	40	Paloma ahumada	50
Singani, tumbo and orange juice		Tequila, grapefruit cordial, grapefruit soda and smoked salt	
Cuba Libre	50		
Ron and coke			
Americano	50		
Campari, vermouth, orange and soda			
Mojito	50		
White rum, hierba buena and soda			
Moscow Mule	50		
Vodka 1825, ginger ale, ginger beer and lime			
Campari Orange	50		
Campari y jorange juice			
Spicy Margarita	50		
Tequila, triple sec, lime and spicy salt			
		LIQUID DESERTS	
		Cocktails inspired by our deserts	
		Pineapple express	50
		Smoked pineapple, cilantro, lime, huacataya oil, ron and triple sec	
		Lemon pie sour	50
		Lemon curd , singani, triple sec, egg white y hibiscurs merengue	
		Chocolate espresso martini	50
		Chocolate ganache, vodka, espresso y amazonian almond	
		Profiterol	50
		Smoked whisky cream, honey toffee and candied oranges	

W I N E S			R E D	2025 VISCHOQUEÑA	250
				Yokich, Camargo	
				2025 NOUVEAU LADO B	290
				Jardín oculto, Tarija	
S P A R K L I N G	NV BRUT	155		2023 TANNAT UNICO	230
	Alto Sama, Tarija			Campos de Solana, Tarija	
	NV, “PET NAT”	250		2023 TANNAT RAIZ	240
				Kohlberg, Tarija	
W H I T E	NV, BRUT NATURE	525		2022 MALBEC - CALADOC	200
	Altosama, Tarija			Kuhllmann, Tarija	
	2025 MOSCATEL - PINOT BLANC	265		2023 “PIONERO” BONARDA	235
	Casa Solum, Tarija			Aranjuez, Tarija	
	2024 MOSCATEL RESERVA	225		2020 SANGIOVESE	295
	Márquez de la viña, Cochabamba			Magnus, Tarija	
	2023 VISCHOQUEÑA BLANC DE NOIR	350		2020 MERLOT - CAB SAV	295
	Jardín oculto, San Roque			Magnus, Tarija	
	2024 IMPOREÑA	375		2022 TANNAT	300
	Yokich, Camargo			Cañon Escondido, Tarija	
	2023 BLANC DE NOIR	300		2022 RED BLEND	300
	Cepa de Oro, Camargo			Cañon Escondido, Tarija	
	2024 NARANJO	300		2024 CARMENERE	280
	Cepa de Oro, Camargo			Casa Solum, Tarija	
	2023 CHARDONNAY	285		2023 ORIGEN TANNAT	250
	1750, Samaipata			Aranjuez, Vinto	
	2024 SAUVIGNON BLANC	285		2022 “PORFIADO” CAB. FRANC	300
	1750, Samaipata		Cruce del Zorro. Tarija		
2024 PEDRO GIMÉNEZ	195	2024 VISCHOQUEÑA	375		
1750, Samaipata		San Francisco de la Horca			
2025 “STELLAR” UGNI BLANC	205	2025 ALAYA TANNAT-SYRAH	235		
Kohlberg, Tarija		Tellus wines, Tarija			
2024 TRIVARIETAL	225	2023 MEMENTO MORI TANNAT	450		
Campos de Solana, Tarija		Tellus wines, Trija			
R O S E	2022 SYRAH ROSE	145	2020 SYRAH	200	
	1750, Samaipata		Kholberg, Tarija		
				2023 FLAMANT ROSE	155
			Kohlberg, Tarija		

TOP SHELF	2021 PETIT VERDOT Cruce del zorro, Tarija		600	2023 AMOR FATI ASSEMBLAGE Tellus wines, Tarija		700		
	2020 "ESTHER ORTIZ" PETIT VERDOT Campos de Solana, Tarija		550	2019 "GRAN PATRONO" MARSELAN Kuhlmann, Tarija		600		
	2017 "ICONO" Kohlberg, Tarija		750	2020 "JUAN CRUZ" TANNAT Aranjuez, Tarija		600		
INTERNATIONAL WINES			RED	2019 CAIRANE, BROTTÉ Cotes Du Rhone, Francia			450	
SPARKLING	2020 "CONDE DE HARO" RESERVA Muga, España			500	2022 "EL ENEMIGO" MALBEC Mendoza, Argentina			550
					2022 "EL ENEMIGO" CABERNET FRANC Mendoza, Argentina			550
WHITE	2020 CHARDONNAY RESERVA Apaltagua, Chile			320	2020 "LÉGENDE", MÉDOC ROTSCHILD LAFITE Bordeaux, Francia			550
	2023 MUGA BLANCO Rioja, España			450	2020 "MUGA RESERVA" Rioja, España			700
ROSE	2023 ROSÉ "LA BAILARINA" Rioja, España		300					