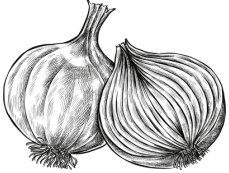


Est.  *2014*

CARTA TERRA

PARA COMENZAR

Papas Canito

Bs 55

Papas nativas, cubiertas de salsa de tomate, emulsión de ají de gusanito amazónico y queso

Palta y coliflores

Bs 65

Palta y coliflores asados al fuego con masala, pesto de cilantro, sarza criollita, labnhe y hierbas andinas

Ensalada de Alcachofas y Chimichurri

Bs 55

Servidas con huevo, tomate, quirquiña, palmitos a la brasa

Ensalada Stannum

Bs 65

Con pollo a la parrilla o trucha ahumada, mix de lechugas. Palta, tomate, pepino, brócoli y aderezo de ajo y limón

SOPAS

Crema de Verduras

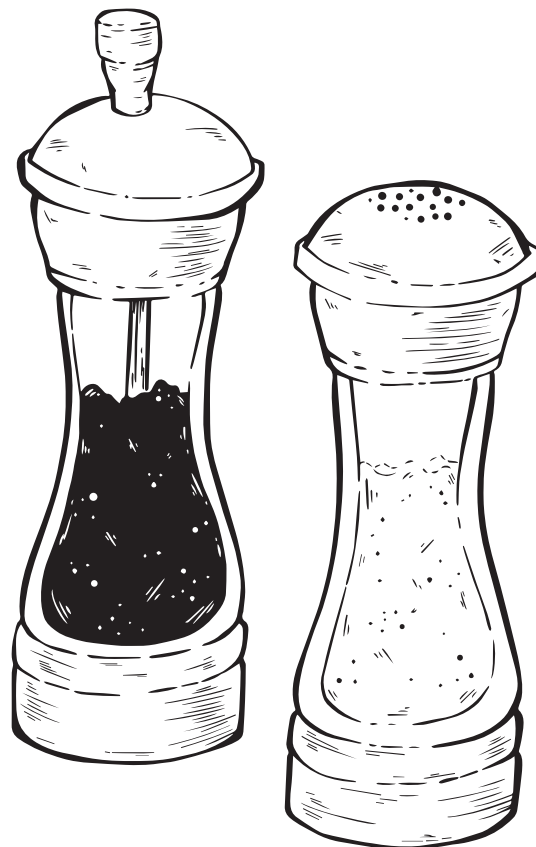
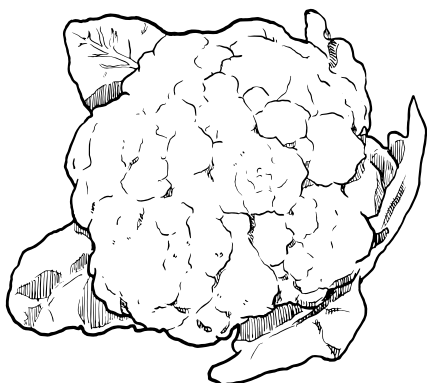
Bs 45

Servido con champiñones, salteados terminado con crotones

Sopa de Pollo

Bs 55

con trozos de pollo, verduras y arroz o quinua



TABLITAS*

Tablita de Tucumanas Bs 85

6 Unidades de nuestras tradicionales empanadas fritas bolivianas, acompañadas de dos salsas.

- Cerdo con ají de padilla
- Pollo parmesana y cilantro
- Res con pesto de albahaca y tomates secos

*Opción media ración: Bs 45

Est.  2014

DE LA CASA

Mar y Tierra

Bs 135

*Filete de Res de 180gr grillados
acompañado de 6 langostinos y
terminados en pesto de
huacataya o albahaca*

Chuleta de Cerdo

Bs 110

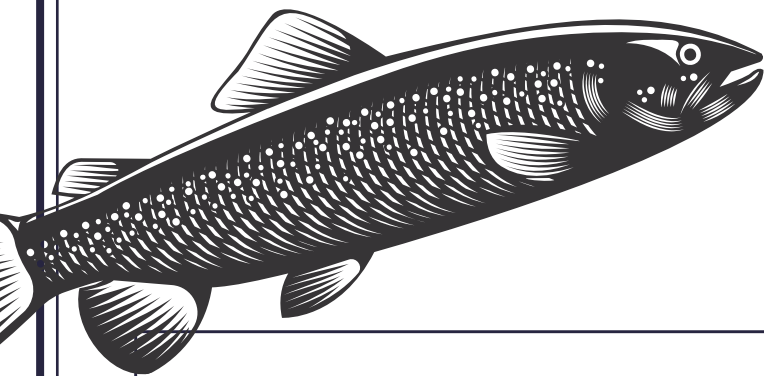
*A la Parrilla Con Salsa Hoisin y
cítricos, champiñones
salteados, y castañas
amazónicas.*

**Espera de 35 min.*

Bife Angosto

Bs 120

*Acompañado de nuestra
Gremolata de hierbas, o si
prefieres mantequilla cítrica*



Acompañamientos

Bs 16

*Arroz Blanco / o con queso
Papas crocantes o fritas
Yuca frita
Vegetales al grill
Ensalada Mixta
Ensalada pacaña
Puré de Papa / Puré Tocino*

Corvina amazónica a las rocas del Illimani

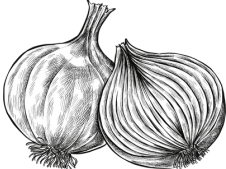
Bs 110

*Corvina amazónica, cubierta de
queso rocas del illimani, salsa
verde perejil y huactaya, con limón*

Trucha de Lago

Bs 120

*Con mantequilla de wasabi, perejil,
y alcaparras*

Est.  2014

ARROCES Y PASTAS

Lasaña de Costilla de Res Bs 90

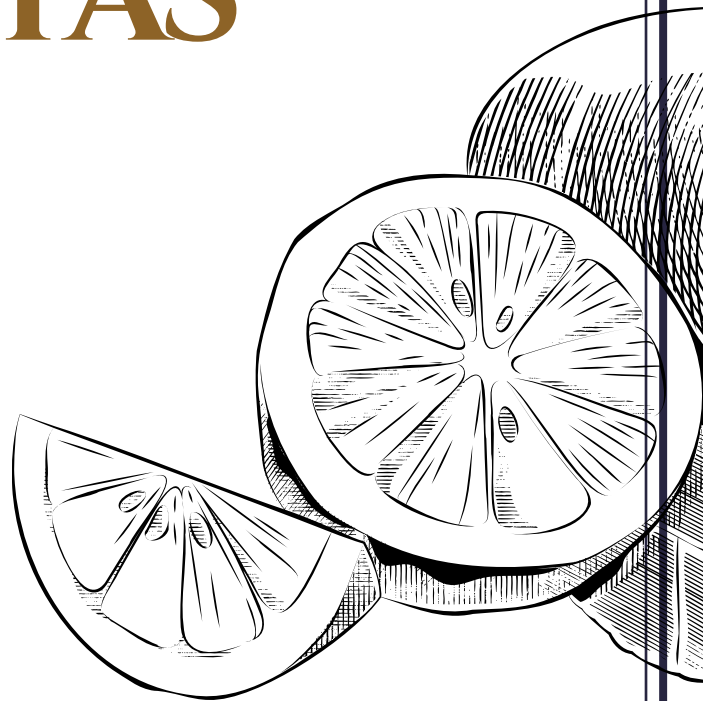
Bien caliente con salsa de hongos porcini, queso de cabra de Sucre, y un toque de ají.

Majadito de Cordero Bs 100

Arroz cremoso con pedazos de cordero asado, vainitas, hierba buena y jugo de cordero.

Majadito de Chicharrón Bs 90

Chicharrón de cerdo, estilo cochabambino, con crema de ají colorado, tocino, morrones



Papardelle Humacha Bs 85

Con crema de ají amarillo, huacataya, hierba buena, queso criollo, y choclo asado.

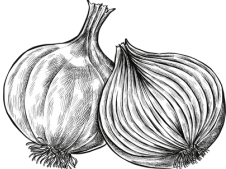
Pappardelle con Trucha Ahumada Bs 95

Salsa de queso, limón, trucha ahumada de lago, eneldo

Conchiglies Bs 85

A la puttanesca a nuestro estilo, con aceitunas, ají de Alcalá, tomate fresco, ajos confitados, alcaparras, y albahaca fresca



Est.  2014

SIGNATURE HAMBURGERS

*Te presentamos 200 gr de la fusión perfecta de nuestra receta:
60% de Bife, 22% de Punta de S, 18% Filete y 100% de Amor, en pan
brioche. Tu eliges acompañarla con papas crocantes o papas fritas.*

Clásica

Bs 85

*Con queso mozzarella, tocino, rodajas de tomate, cebolla,
pepinillo, lechuga*

Mexican Style

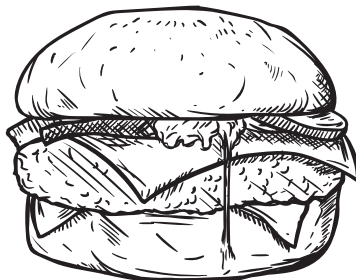
Bs 85

*Tocino crocante, queso cheddar, con guacamole, pico de
gallo, chile jalapeño picante (opcional)*

Blue Cheese & Bacon

Bs 85

*Queso Roquefort, Gremolata de Hierbas, Tocino, cebollas
caramelizadas en balsámico, tomates y pepinillos*



CORTES AL FUEGO

*Disfruta de la auténtica esencia de la parrilla con nuestras seleccionadas
carnes. Elige las guarniciones con las que quieras acompañarlas*

Filete de Lomo de Res 300 gr

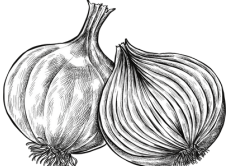
Bs 95

Pechuga de Pollo

Bs 85

Trucha del lago

Bs 95

Est.  2014

POSTRES

Cheesecake Casero

Bs 45

Horneado, servido tibio, con helado de yogurt y frutos rojos.

Trufa de Chocolate Amazónico Bs 45

Sobre una base de crema de maracuyá, bizcocho de chocolate, menta y manzanas.

Trilogía de mousse de chocolate boliviano (el mejor chocolate)
50%, 65% y 75%

Bs 50

Combinación de chocolates especialmente seleccionados por el Chef



Est.  2014

DE ESTACIÓN

Muslo de Pavo estilo Bs 110
holidays

*Muslo de Pavo rellenos, servida
con su jugo del horneado,
compota de frutos rojos, vainitas
con champiñones*

Pamplona de Pollo Bs 95

*Rellena de queso y jamón ahumado
servida con una salsa de frutos rojos
y oporto.*

Costillas Ahumadas Bs 110

*Costillas de cerdo Ahumadas con
salsa thai-tamarindo, achachairú
beniano.*

Tornados de res a la Bs 115
Beniana

*Tornados de res a la Beniana
en salsa de tomate, terminado
con vino tinto, pasoka y sonzo de
yuca.*

Est.  2014

DE ESTACIÓN

Muslo de Pavo estilo Bs 110
holidays

*Muslo de Pavo rellenos, servida
con su jugo del horneado,
compota de frutos rojos, vainitas
con champiñones*

Pamplona de Pollo Bs 95

*Rellena de queso y jamón ahumado
servida con una salsa de frutos rojos
y oporto.*

Costillas Ahumadas Bs 110

*Costillas de cerdo Ahumadas con
salsa thai-tamarindo, achachairú
beniano.*

Tornados de res a la Bs 115
Beniana

*Tornados de res a la Beniana
en salsa de tomate, terminado
con vino tinto, pasoka y sonzo de
yuca.*