

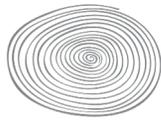
**IN  
ROOM  
DINING**

**Disponibile 24 Horas**





MARRIOTT  
SANTA CRUZ  
DE LA SIERRA



T O B O R O C H I



## ENSALADAS

### **Ensalada César con Pollo** **75 Bs.**

Hojas de lechuga hidropónica, filete de pollo a la parrilla, crutones, queso parmesano, tocino crocante y aderezo clásico César.

### **Ensalada Fresca de hojas verdes** **65 Bs.**

Variedad de hojas verdes, tomates cherries, palmitos, maíz, palta, zanahoria y huevo.

### **Ensalada Mediterránea** **75 Bs.**

Hojas de lechuga hidropónica, atún en conserva, tomates deshidratados, pimentón, judías, papa, cebolla morada y olivas negras.

## CREMAS Y SOPAS

### **Dieta de Pollo** **75 Bs.**

Carne magra de pollo, fideo cabello de ángel y vegetales.

### **Sopa de Maní** **90 Bs.**

Maní, carne magra de res, pasta corta, papas fritas en tiras y perejil fresco.

### **Crema de Calabaza al Curry** **75 Bs.**

Calabaza asada, curry, tropezones de maíz con albahaca, leche de coco y tostón con queso roquefort gratinado.

**Todo servicio de In Room Dining tiene un costo de 15 Bs.**

Todos los precios están expresados en bolivianos. Los precios incluyen el impuesto general a las ventas (16%). El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, pescados, mariscos, huevos o leche sin pasteurizar puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Por favor comunicar a nuestro anfitrión sobre alguna alergia.

## SÁNDWICHES ACOMPAÑADOS CON PAPAS FRITAS

### Hamburguesa Marriott

**90 Bs.**

Pan artesanal, medallón de carne Premium, lechuga, tomate, tocino ahumado y queso cheddar.

### Sándwich Club servido en pan ciabatta

**90 Bs.**

Pan ciabatta, mayonesa, lechuga fresca, rodajas de tomate, filete de pollo, tortilla de huevo y tocino.

### Pannini Caprese

**65 Bs.**

Pannini al pesto, aceite suave de ajo, tomates asados al aceto, bocconcini, albahaca fresca y olivas marinadas.

### Pannini de Lomo 70 Bs.

Pannini de hierbas, mayonesa provenzal, escalope de lomo al grill, lechuga, rodajas de tomate fresco, queso Edam, cebolla caramelizada y tocino.

## PASTAS

### PASTAS TRADICIONAL

100 Bs.

Te invitamos a explorar nuestra selección:

Rigatoni, Spaghetti y Fettuccine.

Para acompañar tu elección, escoge una salsa:

Amatriciana, Crema de Hongos, Boloñesa, Alfredo o Pesto.

**Todo servicio de In Room Dining tiene un costo de 15 Bs.**

Todos los precios están expresados en bolivianos. Los precios incluyen el impuesto general a las ventas (16%). El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, pescados, mariscos, huevos o leche sin pasteurizar puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Por favor comunicar a nuestro anfitrión sobre alguna alergia.



T O T O R O C H I



## ESPECIALIDADES A LA PARRILLA

Lomo 240gr.	Bs. 150
Cuadril 240gr.	Bs. 150
Picana 240gr.	Bs. 150
Trucha 220gr.	Bs. 150
Paiche 220gr.	Bs. 120
Filete de Pollo 200gr.	Bs. 100
Medio Pollo 300gr.	Bs. 100

## GUARNICIONES

Para acompañar tu elección, escoge dos guarniciones: Puré de Papas, Papas Fritas, Yuca Frita, Arroz Graneado, Arroz con Queso Vegetales salteado o Ensalada Fresca.

## OPCIONES VEGETARIANAS

### Strudel de Verduras Asadas

**Bs. 75**

Relleno de vegetales asados con provolone ahumado, sobre hojas verdes mixtas y aderezo balsámico.

### Lasaña de Verduras

**Bs. 95**

Acompañada con ricota y champiñones en salsa filet.

## POSTRES

### Tiramisú

**50 Bs.**

Suave bizcochuelo bañado en café, cubierto en una cremosa mezcla de mazcarpone espolvoreado con cacao.

### Cheesecake de frutos rojos

**50 Bs.**

Bizcochuelo en vainilla, acompañado de frutos rojos.

### Crumble de manzanas

**50 Bs.**

Acompañado de helado de crema americana y salsa con Bailey´s.

### Flan Casero

**50 Bs.**

Acompañado con dulce de leche

**Todo servicio de In Room Dining tiene un costo de 15 Bs.**

Todos los precios están expresados en bolivianos. Los precios incluyen el impuesto general a las ventas (16%). El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, pescados, mariscos, huevos o leche sin pasteurizar puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Por favor comunicar a nuestro anfitrión sobre alguna alergia.

**M E N U**  
**D E**  
**B E B I D A S**  
**D R I N K**  
**M E N U**



T O B O R O C H I



## VINOS TINTOS

### BODEGA BOLIVIA

**Aranjuez. Juan Cruz.**

Tarija, Bolivia

750ml.

510 Bs.

**Campos de Solana. Esther Ortiz.**

Tarija, Bolivia

750ml.

510 Bs.

**Campos de Solana. Trivarietal Gran Reserva.**

Tarija, Bolivia

750ml.

250 Bs.

**Campos de Solana. Trivarietal Gran Reserva.**

Tarija, Bolivia

375ml

180 Bs.

**Uvairenda 1750. Cabernet Sauvignon.**

Samaipata, Bolivia

750ml.

250 Bs.

**Aranjuez. Pionero Bonarda.**

Tarija, Bolivia.

750ml.

220Bs.

**Kohlberg. Raíz Tannat.**

Tarija, Bolivia

750ml.

270 Bs.

**Aranjuez. Tannat.**

Tarija, Bolivia

375ml

150 Bs.

### BODEGA ARGENTINA

**Catena. Malbec.**

Mendoza, Argentina.

750ml

250 Bs.

**Luigi Bosca. De Sangre Red Blend.**

Mendoza, Argentina.

750ml

370 Bs.

**Mosquita Muerta Wines. Perro Callejero Pinot Noir.**

Mendoza, Argentina.

750ml

280 Bs.

**Escorihuela Gascón. Cabernet Franc.**

Mendoza, Argentina.

750ml

250 Bs.

**Norton. Malbec D.O.C.**

Mendoza, Argentina.

750ml

220 Bs.

**Rutini. Cabernet Malbec.**

Mendoza, Argentina.

750 ml

360 Bs.

### BODEGA ESPAÑA

**Emilio Moro. Emilio Moro Tempranillo.**

Ribera del Duero, España.

750ml.

810 Bs.

**Beronia. Crianza Tempranillo.**

Rioja, España

375ml

210 Bs.

**Todo servicio de In Room Dining tiene un costo de 15 Bs.**

Todos los precios están expresados en bolivianos. Los precios incluyen el impuesto general a las ventas (16%). El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, pescados, mariscos, huevos o leche sin pasteurizar puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Por favor comunicar a nuestro anfitrión sobre alguna alergia.

## VINOS BLANCOS

### BODEGA BOLIVIA

#### **Kohlberg. Stellar Ugni Blanco.**

Tarija, Bolivia.

750ml

220 Bs.

#### **Campos de Solana. Trivarietal Blanco.**

Tarija, Bolivia.

750ml

250 Bs.

### BODEGA ARGENTINA

#### **Luigi Bosca. Chardonnay.**

Mendoza, Argentina.

750ml

280 Bs.

#### **Escorihuela Gascón. Sauvignon Blanc.**

Mendoza, Argentina.

750ml

280 Bs.

## VINOS ROSADOS

### BODEGA BOLIVIA

#### **Aranjuez. Alma de Tannat Rosé.**

Tarija, Boliva.

750ml.

210 Bs.

### BODEGA ARGENTINA

#### **Norton. Mil Rosas.**

Mendoza, Argentina.

750ml

210 Bs.

### BODEGA ESPAÑA

Viñas del Vero Luces Rosado.

Somontano, España.

750ml

210 Bs.

**Todo servicio de In Room Dining tiene un costo de 15 Bs.**

Todos los precios están expresados en bolivianos. Los precios incluyen el impuesto general a las ventas (16%). El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, pescados, mariscos, huevos o leche sin pasteurizar puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Por favor comunicar a nuestro anfitrión sobre alguna alergia.

## ESPUMOSOS Y CHAMPAGNE

### Bodega Bolivia

#### Altosama. Espumante Demi-Sec.

Tarija, Bolivia.

750ml

210 Bs.

### BODEGA ARGENTINA

#### Salentein Espumante Brut Nature Blanc de Blancs.

Mendoza, Argentina.

750ml

250 Bs.

### BODEGA ESPAÑA

#### Anna Cordorníu. Cava Brut Rosé.

Cataluña, España.

750ml

350 Bs.

#### Anna Condorniu, Cava Brut Blanc de Blancs Reserva.

Cataluña, España.

750ml

320 Bs.

### BODEGA FRANCIA

#### Don Perignon. Pinot Noir, Chardonnay.

Francia.

750ml

4500 Bs.

#### Moet Chandon Brut Imperial.

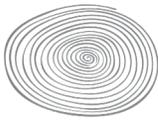
Francia

750ml

1400 Bs.

**Todo servicio de In Room Dining tiene un costo de 15 Bs.**

Todos los precios están expresados en bolivianos. Los precios incluyen el impuesto general a las ventas (16%). El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, pescados, mariscos, huevos o leche sin pasteurizar puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Por favor comunicar a nuestro anfitrión sobre alguna alergia.



T O B O R O C H I



## CARTA DE CERVEZAS

### LOCAL

#### **Potosina 4000**

50 Bs.

#### **Huari**

35 Bs.

### IMPORTADA

#### **Heineken**

40 Bs.

#### **Corona**

35 Bs.

#### **Amstel**

35 Bs.

#### **Mahou cinco estrellas**

55 Bs.

### SIN AZÚCAR

#### **Potosina Light**

35 Bs.

#### **Paulaner Radler**

60 Bs.

### SIN ALCOHOL

#### **Paulaner 0%**

60 Bs.

## GASEOSAS

#### **Pepsi.**

500ml

20Bs.

#### **Pepsi Light**

500ml

20Bs.

#### **7up**

500ml

20Bs.

#### **Guaraná Antártica.**

500ml

20Bs.

#### **Otras.**

## ENERGIZANTE

#### **Red Bull**

250ml.

35 Bs.

DRINKS

**Todo servicio de In Room Dining tiene un costo de 15 Bs.**

Todos los precios están expresados en bolivianos. Los precios incluyen el impuesto general a las ventas (16%). El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, pescados, mariscos, huevos o leche sin pasteurizar puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Por favor comunicar a nuestro anfitrión sobre alguna alergia.

## AGUAS

### Agua mineral con gas

600ml

20 Bs.

### Agua mineral sin gas

600ml

20 Bs.

### Agua tónica

300ml

20 Bs.

### Agua Vessant sin gas

750 ml

30 Bs.

### Agua Vessant con gas

750 ml

30 Bs.

## ZUMOS Y JUGOS

Zumo de Naranja

Jugo Maracuyá

Jugo de Durazno

Jugos de

temporada

Jugo de Limonada

### VASO JARRA

Bs. 25

Bs. 70

Bs. 20

Bs. 65

Bs. 20

Bs. 65

Bs. 20

Bs. 65

Bs. 20

Bs. 65

Bs. 25

Bs. 70

## CAFÉ

Americano

BS. 25

Cappuccino

BS. 25

Café con leche

BS. 30

Latte Macchiato

BS. 25

Espresso

BS. 20

Espresso Doble

BS. 25

Espresso Cortado

BS. 20

Leche

BS. 20

Té e Infusiones

BS. 20

**Todo servicio de In Room Dining tiene un costo de 15 Bs.**

Todos los precios están expresados en bolivianos. Los precios incluyen el impuesto general a las ventas (16%). El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, pescados, mariscos, huevos o leche sin pasteurizar puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Por favor comunicar a nuestro anfitrión sobre alguna alergia.



MARRIOTT

SANTA CRUZ  
DE LA SIERRA