

El Toboroche es una especie nativa de Santa Cruz de la Sierra, su nombre científico es Ceiba Speciosa, pero también es conocido como flor de mayo porque florece en este mes, en la víspera del otoño. Dada la importancia de este árbol, Santa Cruz ha declarado a mayo como el «Mes del Toboroche». El Toboroche es una especie muy representativa de Santa Cruz, es considerado uno de los símbolos de la hospitalidad.

M E N Ú

S A B O R E S I N T E R N A C I O N A L E S

MENÚ DEGUSTACIÓN DE 4 PASOS

Pan de cortesía, bienvenida fría, una entrada caliente un plato principal y postre.

Incluye una copa de vino tinto o blanco.

Bs. 180

ENTRADAS

Burrata Cremosa de San Javier

Sobre tostón de pan con ajo, prosciutto de Tarija, salmorejo, cebollas al vino tinto, reducción de aceto balsámico y rúcula selvática.

Bs. 80

Langostinos al Ajillo

Aceite de oliva y guindilla, en cazuela de barro.

Bs. 85

Empanadas de Lomo

Cortado a cuchillo, gajos de limón y salsa llajua.

Bs. 75

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.

S A B O R E S I N T E R N A C I O N A L E S

ENSALADAS

Ensalada Panzarella con Pulpo

Variedad de tomates frescos, pulpo, cubos de pan de campo, cebolla en juliana, albahaca fresca y polvo de olivas.

Bs. 95

Ensalada Caprese

Bocconcino de producción local al pesto, rúcula selvática, zucchini grillado, olivas marinadas, tomates secos y focaccia crocante.

Bs. 85

SOPAS Y CREMAS

Dieta de Pollo

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

Bs. 75

Crema de Calabaza al Curry

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

Bs. 75

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.



P A S T A S Y R I S O T T O S

PASTAS TRADICIONALES

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.

Bs. 100

PASTAS ARTESANALES

Sorrentino de Ricota

Con queso parmesano y almendra amazónica, acompañado de salsa pomodoro.

Bs. 110

Lasaña de Mariscos

Lasaña rellena de mix de mariscos, sobre una capa cremosa de bechamel y queso fundido.

Bs. 110

RISOTTOS

Risotto Trufado

Con variedad de hongos, texturas de tomates y lajas de queso crocante.

Bs. 110

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.



P O S T R E S

Tiramisú

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

Bs. 50

Cheesecake de frutos rojos

Bizcochuelo en vainilla, acompañado de frutos rojos.

Bs. 50

Crumble de manzanas

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

Bs. 50

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.



E S P E C I A L I D A D E S A L A P A R I L L A

| | |
|---------------------------|----------------|
| Lomo 240gr. | <i>Bs. 150</i> |
| Cuadril 240gr. | <i>Bs. 150</i> |
| Picaña 240gr. | <i>Bs. 150</i> |
| Trucha 220gr. | <i>Bs. 150</i> |
| Paiche 220gr. | <i>Bs. 120</i> |
| Filete de Pollo 200gr. | <i>Bs. 100</i> |
| Medio Pollo 300gr. | <i>Bs. 100</i> |

G U A R N I C I O N E S

Para acompañar tu elección, escoge dos guarniciones:

Puré de Papas, Papas Fritas, Yuca Frita, Arroz Graneado, Arroz con Queso, Vegetales salteados o Ensalada Fresca.

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.



L O N U E S T R O

MENÚ DEGUSTACIÓN DE 4 PASOS

Pan de yuca, una bienvenida caliente, una entrada, plato principal y postre.

Incluye una copa de vino blanco y tinto.

Bs. 160

SOPAS

Sopa de Maní

Maní, carne de res magra, pasta corta, papas paille y perejil fresco.

Bs. 90

Sopa Criolla

Fideo cabello de ángel tostado, papa, carne de res y pasta de ají panca.

Bs. 90

ENTRADAS

Croquetas de Trucha

Croquetas de trucha sobre crema de palta y salsa de ají cambita.

Bs. 85

Sonso de la Sierra

Sonso de Yuca a la parrilla, jigote de charque con uvas pasas y salsa de ají amarillo.

Bs. 75

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.



L O N U E S T R O

PRINCIPALES

Pique Macho

Con lomo, chorizo criollo, tomate negreño y locoto sobre papas nativas crocantes, queso criollo y mix de locoto.

Bs. 100

Keperi Braseado

En vino Tannat sobre puré de yuca aligote y reducción de sus jugos.

Bs. 100

Ravioles de Huacataya

Pasta artesanal de huacataya, relleno de queso humacha sobre crema de choclo y aceite de huacataya.

Bs. 100

Chicharrón de Cerdo

Acompañado con mote, papines de plátano y salsa criolla.

Bs. 100

POSTRES

Dulce de Quínoa

Helado de quínoa, praliné de almendras amazónica y ganache de canela.

Bs. 50

Marquise de Chocolate

Acompañado con helado de achachairú y crema inglesa de pistacho.

Bs. 50

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.



MENÚ DEGUSTACIÓN DE 5 PASOS

Cortesía de la casa, 2 bienvenidas, una entrada fría, plato principal y postre.

Bs. 240

SOPAS

Chupe de Mariscos

Mix de mariscos, filete de pescado fresco acompañado de papas, cebolla, queso criollo, crema de leche y huevo pochado.

Bs. 115

Parihuela de Mariscos

Acompañada de un mix de mariscos, cebolla, tomate, cilantro y un toque de leche de tigre.

Bs. 115

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.



ENTRADAS

Ceviche Clásico

Filete de pescado fresco acompañado de camote, choclo, cebolla, ají cilantro y clásica leche de tigre.

Bs. 95

Tiradito Criollo

Finas láminas de trucha, aderezadas con pasta de ají amarillo, acompañadas de choclo, palta, chalaquita y un toque crujiente de camote.

Bs. 95

Causita Crocante

Cubierto con un espeso toque de leche de tigre, coronado un tartar de salmón fresco, acompañado de palta, ají y chip de papa pinta boca.

Bs. 95

Ceviche Bravo

Filete de pescado fresco, acompañado de camote, choclo, cebolla y cilantro, sobre pasta de rocoto y coronado con crujiente chicharrón de calamar.

Bs. 115

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.



FONDOS

Lomo Salteado y Spaghetti a la Huancaína

Lomo acompañado de cebolla, tomate, ají amarillo y cilantro, acompañado de spaghetti bañados en una cremosa salsa huancaína con queso criollo.

Bs. 120

Arroz con Mariscos

Mix de mariscos salteados con pimientos, arvejas y zanahorias, servido con arroz aromático y coronado con una fresca salsa criolla.

Bs. 140

Arroz Chaufa

Salteado de arroz al wok con bondiola, chorizo criollo, pimientos y cebollín acompañado de tortilla de huevo.

Bs. 90

Arroz Aeropuerto y Empanizado de Filete de Bondiola

Salteado arroz al wok y cabello de ángel con brócoli, cebollín y tortilla de huevo acompañado de bondiola crujiente y salsa de tamarindo.

Bs. 110

POSTRES

Suspiro Limeño

Tarta de nuez, relleno de suspiro y salsa de vino tinto sobre merengue italiano al vino.

Bs. 50

Encanelado

Bizcocho relleno de canela con manjar blanco, encanelado, humedecido en almíbar de anís, sobre culis de frutos rojos y crocante de chocolate blanco con quinua negra.

Bs. 50

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.



MENÚ DEGUSTACIÓN INTERNACIONAL DE 4 TIEMPOS

Cortesía de la casa

Bs. 180

BIENVENIDA

Burrata Cremosa

Burrata de San Javier sobre tostón de pan con ajo, prosciutto de Tarija, salmorejo, cebollas al vino tinto, reducción de aceto balsámico y rúcula selvática.

ENTRADA

Langostinos al Ajillo

Es aceite de oliva y guindilla en cazuela de barro.

PLATO PRINCIPAL

Risotto Trufado

Acompañado de una variedad de hongos, texturas de tomates y lascas de queso crocante.

POSTRE

Crumble de Manzanas

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

Acompañado con una copa de vino tinto o blanco de la casa.

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.



MENÚ DEGUSTACIÓN LO NUESTRO DE 4 TIEMPOS

Cortesía de la casa

Bs. 160

BIENVENIDA

Croquetas de Trucha

Croquetas de trucha, sobre crema de palta y salsa de ají cambita.

ENTRADA

Sonso de la Sierra

Sonso de yuca a la parrilla, jigote de charque con uvas pasas y salsa de ají amarillo.

PLATO PRINCIPAL

Keperí Braseado

En vino tannat sobre puré de yuca aligote y reducción de sus jugos.

POSTRE

Marquise de Chocolate

Con helado de achachairú y crema inglesa de pistacho.

Acompañado con una copa de vino tinto o blanco de la casa.

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.



MENÚ DEGUSTACIÓN PERUANO DE 5 TIEMPOS

Aperitivo Singani Sour

Bs. 240

PRIMER PASO

Chupe de Mariscos

Mix de mariscos, filete de pescado fresco, acompañado de papa, cebolla, queso criollo con crema de leche y huevo pochado.

BIENVENIDA

Causita Crocante

Crocante de causita, cubierto con un espeso toque de leche de tigre, coronado con tartar de salmón fresco, acompañado de palta, ají y chips de papas pinta boca.

ENTRADA

Tiradito Criollo

Finas láminas de trucha, aderezadas con pasta de ají amarillo, acompañadas de choclo, palta, chalaquita y camote crujiente.

PLATO PRINCIPAL

Lomo Salteado y Spaghetti a la Huancaína

Lomo acompañado de cebolla, tomate, ají amarillo y cilantro, acompañado de spaghetti, bañados en cremosa salsa a la huancaína con queso criollo.

POSTRE

Suspiro Limeño

Tarta de nuez rellena de suspiro y salsa de vino tinto sobre merengue italiano.

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.



D I E G O S O T O

Con más de dos décadas de experiencia en el ámbito culinario, Diego Soto, chef argentino, ha dejado su huella en la gastronomía hotelera y en diversos restaurantes.

Destaca por su habilidad excepcional para liderar y formar equipos especializados en la ejecución de grandes banquetes. Su formación tuvo lugar junto a los maestros cocineros de la antigua escuela gastronómica hotelera, marcando sus inicios en el prestigioso Hotel Sheraton de Buenos Aires. Actualmente, Diego lleva la hermosa tarea de transmitir el know-how a su equipo gracias a sus años de experiencia en el rubro, además de alinear los estándares establecidos en el prestigioso Marriott en Santa Cruz de la Sierra, único en Bolivia.

Diego asume con pasión la tarea de transmitir su conocimiento a su equipo, beneficiándose de sus años de experiencia en el sector. Su enfoque se centra en situar al comensal en el centro de la experiencia culinaria, considerando al cliente como el invitado de honor. Su propuesta gastronómica, de carácter internacional, no descuida la importancia de resaltar los productos locales. La cocina de Diego se distingue por realzar y preservar la identidad tradicional de la gastronomía boliviana, evitando alterar la esencia de sus ingredientes originales. Convencido de la excelente calidad de los productos en Bolivia, se esfuerza por presentarlos de manera auténtica hasta el último detalle.