

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

E N T R A D A S

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.

Recomendación del Somellier: Escorihuela Gascón. Sauvignon Blanc. Mendoza, Argentina.

Bs. 80

Langostinos al Ajillo

Aceite de oliva y guindilla, en cazuela de barro.

Recomendación del Somellier: Kohlberg Stelar Ugni Blanc.

Bs. 85

Huevos estrellados estilo Casa Lucio

Huevos fritos en aceite de oliva sobre bastones de papas y guarnecido con prosciutto.

Recomendación del Somellier: Beronia. Rioja, España.

Bs. 80

Croquetas de Trucha

Sobre crema de palta y salsa acevichada.

Recomendación del Somellier: Kohlberg Stelar Ugni Blanc.

Bs. 85

Empanadas de Lomo

Cortado a cuchillo, gajos de limón y salsa llajua.

Recomendación del Somellier: Raíz Tannat, Kohlberg.

Bs. 75

Strudel de Vegetales Asados

Con provolone ahumado sobre mézclum de hojas verdes y aliño de aceto.

Recomendación del Somellier: Verdejo, Beronia. Rueda, España.

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.

E N S A L A D A S

Ensalada Panzarella

Variedad de tomates frescos, cubos de pan de campo, cebolla en juliana, albahaca fresca y polvo de olivas.
Bs. 85

Ensalada Caprese

Boconcino de producción local al pesto, rúcula selvática, zucchini grillado, olivas marinadas, tomates secos y focaccia crocante.
Bs. 85

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 Mediterránea

Lechuga hidropónica, atún, tomates frescos, pimentón, olivas, papas, alcaparras y huevo.
Bs. 95

Ensalada de Prosciutto

Variedad de hojas verdes, prosciutto de Tarija, peras grilladas, queso gorgonzola y praliné de almendras amazónicas.
Bs. 95

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.



C R E M A S Y S O P A S

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

R I S O T T O S

Risotto Trufado

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

Recomendación del Somellier: Chardonnay, Luigi Bosca. Mendoza, Argentina.

Bs. 110

Risotto con Frutos de Mar

Alcaparra frita y variedad de hojas frescas aromáticas.

Recomendación del Somellier: Escorihuela Gascón, Savignon Blanc. Mendoza, Argentina.

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.



Salmón con Vegetales Tepanyaki

Sobre tallarín saltado y salsa teriyaki.

Recomendación del Somellier: Chardonnay, Luigi Bosca. Mendoza, Argentina.

Bs. 135

Tajín de Cordero Especiado

Acompañado de arroz basmati y frutos secos.

Recomendación del Somellier: Raíz Tannat, Kohlberg. Tarija, Bolivia.

Bs. 110

Pato Confitado

Sobre crema de camote en salsa toffee, hongos asados, chutney de naranja huacareta y salsa oriental.

Recomendación del Somellier: Pinot Noir, Perro Callejero. Mosquita Muerta Wines. Mendoza, Argentina.

Bs. 110

Cuadril al Grill

Acompañado de papa rellena al plomo, provoleta y mollejas a la crema.

Recomendación del Somellier: Alta Malbec, Catena. Mendoza, Argentina.

Bs. 160

Solomillo de Cerdo

Relleno de dátiles, duxelle de hongos, arroz basmati y salsa de tamarindo con jengibre.

Recomendación del Somellier: Alta Malbec, Catena. Mendoza, Argentina.

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

Te invitamos a explorar nuestra selección:

Rigatoni, Penne Rigati, Spaghetti y Fettuccine.

Para acompañar tu elección, escoge una salsa:

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

Bs. 100

P A S T A S A R T E S A N A L E S

Raviolones de Ricota, Queso Parmesano y Almendra Amazónica.

Con salsa pomodoro.

Recomendación del Somellier: Viñas del Vero Luces Rosado. Somontano, España.

Bs. 110

Sorrentinos de Salmón Alimonado

Con salsa florentina y tomates deshidratados.

Recomendación del Somellier: Escorihuela Gascón Sauvignon Blanc. Mendoza, Argentina.

Bs. 110

Agnolottis de Ossobuco Braseado

Con salsa gravy, lajas de queso y albahaca.

Recomendación del Somellier: Cabernet Franc, Escorihuela Gascón. Mendoza, Argentina.

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.



A L A P A R I L L A

Salmón

Bs. 150

Trucha

Bs. 130

Lomo

Bs. 150

Cuadril

Bs. 150

Picaña

Bs. 140

Entraña

Bs. 140

Filete de Pollo

Bs. 100

Medio Pollo

Bs. 100

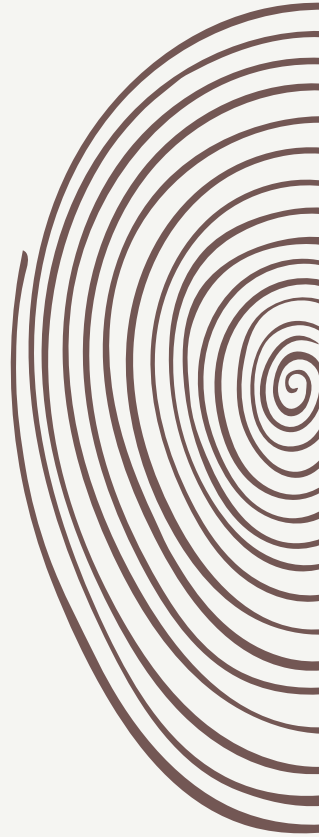
Solomillo de Cerdo

Bs. 100

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.



CREMAS Y 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

Pastel de Choclo Andino

Pastel de Choclo Relleno

Bs. 75

Sonso de la Sierra

Sonso de Yuca a la parrilla

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.



PRINCIPALES

Pique Macho

Con lomo, chorizo criollo, tomate negreño y locoto sobre papas crocantes.

Recomendación del Somellier: Cabernet Franc, Escorihuela Gascón. Mendoza, Argentina.

Bs. 120

Keperi Braseado

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

Recomendación del Somellier: Raíz Tannat, Kohlberg. Tarija, Bolivia.

Bs. 120

Picante de Pollo

Con pierna deshuesada, tunta rebozada en maní, arroz y salsa criolla.

Recomendación del Somellier: Cabernet Sauvignon, Uvairenda 1750. Samaipata, Bolivia.

Bs. 120

Chicharrón de Cerdo

Con mote, papines, plátano y sarsa criolla.

Recomendación del Somellier: Uvairenda 1750. Cabernet Sauvignon. Samaipata, Bolivia.

Bs. 120

POSTRES

Helado de Quínoa

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

Bs. 50

Tarta Casera Lacayote

Tarta casera de lacayote con queso sobre base crocante de api y miel de caña.

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.



P O S T R E S

Marquise de Chocolate

Con helado de achachairu y crema inglesa de pistacho.

Recomendación del Somellier: Cava Brut Rosé, Anna Maria Codorníu. Cataluña, España.

Bs. 50

Bavaroise de Chocolate Blanco con Cointreau

Piña asada y salsa de naranja.

Recomendación del Somellier: Salentein, Espumante Brut Nature Blanc de Blancs. Mendoza, Argentina.

Bs. 50

Crumble de Manzana

Con helado de crema americana y salsa con Baileys.

Recomendación del Somellier: Viñas del Vero Luces Rosado. Somontano, España.

Bs. 50

Cheesecake con Frutos Rojos

Recomendación del Somellier: Altosama, Demi Sec. Tarija, Bolivia.

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.



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.