



CASA GOYTIA
Gastronomía, Arte y Cultura

RESEÑA HISTÓRICA

La Casa Goytia honra la memoria de quien mandó edificar este inmueble, en una época en que La Paz comenzaba a afianzarse como la nueva sede de Gobierno de Bolivia. En pleno corazón de Sopocachi, barrio que emergía como símbolo de expansión urbana y modernidad, la residencia de Benedicto Goytia se alzó con estilo ecléctico, como un manifiesto arquitectónico de una ciudad que despertaba con el alma del siglo XX.

En 2025, año del Bicentenario de Bolivia, la Casa Goytia se transforma en un símbolo vivo de la modernización paceña: un lugar donde el pasado se entrelaza con la vida urbana contemporánea. Es un puente entre el ayer y el ahora, donde el tiempo nunca es tirano; donde los colores entran por los ojos y se acurrucan en el corazón; donde sabores y aromas viajan hacia los recuerdos, delineando siluetas y paisajes que danzan al compás de las emociones. Comida y arte, vino y cultura, singani e historia se funden en un baile alquímico del que deseamos seas parte.

Casa Goytia: gastronomía, arte, cultura.

Reseña escrita por: Arq. Shirley Alicia Cespedes James



LA SINGANERÍA

CULTURA BOLIVIANA

COCTELES DE LA SINGANERIA SINGANI COCKTAILS

01 APERITIVOS APPETIZERS

01.1 / COLADA GOYTIA 39 Bs.

SINGANI YOKICH TIERRA ALTA, SYRUP, CAMELO DE PIÑA Y AGUA DE COCO.

SINGANI YOKICH TIERRA ALTA, SYRUP, PINEAPPLE CAMEL AND COCONUT WATER.

01.2 / MEPHISTÓFELES (PICANTE) 39 Bs.

SINGANI QUIMERA MACERADO EN GUINDILLAS, GIN GEORGE FOSTER Y ALMÍBAR DE QUIRQUÍÑA.

SINGANI QUIMERA INFUSED WITH CHILI PEPPER, GEORGE FOSTER GIN, QUIRQUINA SYRUP.

01.3 / MÁRQUEZ 39 Bs.

SINGANI EL MARQUÉS, JUGO DE MARACUYÁ, ALMIBAR Y VERMOUTH DE LA CASA, .

SINGANI EL MARQUÉS, PASSION FRUIT JUICE, SYRUP, HOUSE VERMOUTH.

01.4 / NOIR CIRUELA 39 Bs.

SINGANI INSIGNIA, MACERADO EN CIRUELAS, AMARETTO Y VERMOUTH DE LA CASA.

SINGANI INSIGNIA INFUSED WITH PLUMS, AMARETTO AND HOUSE VERMOUTH.

01.5 / LA LEYENDA 39 Bs.

SINGANI LEYENDA, ZUMO DE NARANJA, LIMÓN, SYRUP Y ESPUMA DE JENGIBRE.

SINGANI LEYENDA, ORANGE JUICE, SYRUP AND GINGER FOAM.

01.6 / APPLE ROYAL 39 Bs.

SINGANI MAGNUS, COMPOTA DE MANZANA VERDE, LIMÓN Y ALMÍBAR DE CANELA .

SINGANI MAGNUS, GREEN APPLE COMPOTE, LEMON CINNAMON AND SYRUP.

01.7 / SINGRONI (CLARIFICADO) 39 Bs.

SINGANI RUJERO, VERMOUTH BIANCO Y CAMPARI CLARIFICADO.

SINGANI RUJERO, VERMOUTH BIANCO AND CLARIFIED CAMPARI.



LA SINGANERÍA

CULTURA BOLIVIANA

02 LONG DRINK

02.1 / MYSTIC FIZZ

39 Bs.

SINGANI CASA REAL, SYRUP DE FRUTILLA,
ÓLEO DE CÍTRICOS Y ESPUMANTE.

*SINGANI CASA REAL, STRAWBERRY SYRUP, CITRUS
OIL, SPARKLING WINE.*

02.2 / NIEBLA

39 Bs.

SINGANI INSIGNIA, SYRUP DE TAMARINDO
CON ESPECIAS Y JUGO DE LIMÓN.

*SINGANI INSIGNIA, SPICED TAMARIND SYRUP,
LEMON JUICE.*

02.3 / VIOLETTE LAVENDER

39 Bs.

SINGANI LEYENDA, LAVANDA, HIELO
ROSADO Y NOTAS CÍTRICAS.

*SINGANI LEYENDA, LAVENDER, PINK ICE, CITRUS
NOTES.*

02.4 / JARDÍN AHUMADO

39 Bs.

SINGANI HUELLA, JARABE DE PIÑA
AHUMADO, MENTA, LICOR DE ANÍS Y
AGUA DE PEPINO.

*SINGANI HUELLA, SMOKED PINEAPPLE SYRUP,
MINT, ANISE LIQUEUR, CUCUMBER WATER.*

02.5 / CHINA SUPAY

39 Bs.

SINGANI LA VIUDA DESCALZA, SUPAY,
ZUMO DE LIMÓN, JUGO DE PIÑA Y AGUA
CON GAS.

*SINGANI LA VIUDA DESCALZA, SUPAY, LEMON
JUICE, PINEAPPLE JUICE, SPARKLING WATER.*

02.6 / POMELO SALT

39 Bs.

SINGANI DON LUCHO SILVER, ÓLEOS DE
CÍTRICOS, ZUMO DE POMELO Y TAJÍN.

*SINGANI DON LUCHO SILVER, CITRUS OIL,
GRAPEFRUIT JUICE, TAJIN.*

02.7 / HIBISCUS SINGANI

39 Bs.

SINGANI BARBACANA, APEROL, SYRUP DE
JAMAICA CON MUÑA Y HIELO ESFÉRICO
CON FLORES AROMÁTICAS.

*SINGANI BARBACANA, APEROL, HIBISCUS SYRUP
WITH MUNYA, SPHERICAL ICE WITH AROMATIC
EDIBLE FLOWERS.*



LA SINGANERÍA

CULTURA BOLIVIANA

03 AFTER DINNER 03.1 / HONEY GINGER 39 Bs.

SINGANI RUPESTRE, PIÑA AHUMADA,
MIEL Y JENGIBRE.

*SINGANI RUPESTRE, SMOKED PINEAPPLE, HONEY
AND GINGER.*

03.2 / COCO VINTAGE 39 Bs.

SINGANI DON LUCHO SILVER, BITTER,
ESFERA DE COCO Y AHUMADO DE NARANJA.

*SINGANI DON LUCHO SILVER, BITTER, COCONUT
SPHERE, ORANGE SMOKE.*

03.3 / CÁLIDA NOCHE 39 Bs.

SINGANI PARRALES, LICOR DE
CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE,
LECHE EVAPORADA, NUEZ MOSCADA
Y CHOCOLATE AMARGO.

*SINGANI PARRALES, CHOCOLATE AND DULCE DE
LECHE LIQUEUR, EVAPORATED MILK, NUTMEG
AND CHOCOLATE.*

03.4 / DULCE PECADO 39 Bs.

SINGANI BARBACANA, MARACUYÁ,
LECHE CONDENSADA, LICOR DE ANÍS,
CHOCOLATE Y MENTA.

*SINGANI BARBACANA, PASSION FRUIT, CONDEN-
SED MILK, ANISE LIQUEUR, CHOCOLATE AND MINT.*

03.5 / TABACO DREAMS 39 Bs.

SINGANI NUMINA, RON BACARDI,
SYRUP DE CHANCACA Y MOLLE,
ORGEAT, LIMÓN, BITTER DE TABACO.

*SINGANI NUMINA, BACARDI RUM, CHANCACA
AND PINK PEPPERCORN SYRUP,
ORGEAT, LEMON, TOBACCO BITTERS.*

03.6 / NATIVO 39 Bs.

SINGANI SAN PEDRO DE ORO, LIMÓN,
MACERADO DE WILLKAPARU Y CHANCACA.

*SINGANI SAN PEDRO DE ORO, LEMON,
WILLKAPARU AND CHANCACA INFUSION.*

03.7 / GOLDEN ELIXIR 39 Bs.

ALL SPICE CON SINGANI BARBACANA,
APEROL, SYRUP DE MARACUYÁ Y
CASCARA DE NARANJA.

*ALL SPICE WITH SINGANI BARBACANA, APEROL,
PASSION FRUIT SYRUP, ORANGE PEEL.*



LA SINGANERÍA

CULTURA BOLIVIANA

DESTILADOS

BOTELLA

COPA (CHUFLAY / EN LAS ROCAS)

TARIJA

TARIJA AÑEJADO ESPECIAL	1250 Bs.	95 Bs.
HERENCIA	530 Bs.	55 Bs.
RUJERO DE GUARDA	530 Bs.	55 Bs.
DON LUCHO ORO	530 Bs.	55 Bs.
DON LUCHO SILVER	370 Bs.	45 Bs.
DON LUCHO CAFÉ	370 Bs.	45 Bs.
MAGNUS	350 Bs.	40 Bs.
BARBACANA PREMIUM	350 Bs.	40 Bs.
VIUDA DESCALZA	270 Bs.	35 Bs.
RUPESTRE	270 Bs.	35 Bs.
HUELLA PREMIUM	270 Bs.	35 Bs.
RUJERO COLECCIÓN PRIVADA	270 Bs.	35 Bs.
CASA REAL ETQ NEGRA	220 Bs.	32 Bs.
INSIGNIA ETQ NEGRA	220 Bs.	32 Bs.
PARRALES DOBLE DE ORO	220 Bs.	32 Bs.
NUMINA	220 Bs.	32 Bs.

COCHABAMBA

JACQUES SIMÓN SPIRIT	650 Bs.	70 Bs.
MÁRQUEZ DE LA VIÑA EL MARQUÉS	270 Bs.	35 Bs.

VALLE DEL CINTI

YOKICH GRAN RENATO	650 Bs.	70 Bs.
1550 EL CORAZÓN DEL CORAZÓN	560 Bs.	65 Bs.
QUIMERA REPOSADO	430 Bs.	50 Bs.
YOKICH TRIPLE DESTILADO	360 Bs.	45 Bs.
SAN FRANCISCO DE LA HORCA PREMIUM	360 Bs.	45 Bs.
CEPA DE ORO GRAN LEGADO	360 Bs.	45 Bs.
SAN PEDRO DE ORO	220 Bs.	32 Bs.
LEYENDA	220 Bs.	32 Bs.

Acompaña tu singani con Ginger Ale Schweppes!...

“El Singani es nuestro, pertenece a nuestra historia y a nuestras leyendas. Es la mano que labra la tierra, que cosecha la uva. Es el sol que se pone en los valles, es el rocío de madrugada sobre los racimos. Es el saber del hombre y la sabiduría del tiempo... El Singani es nuestro”.

-Alessandra Spicchi

Clásicos del bar

Bar classics

Aperitivo Appetizers

NEGRONI

49 Bs.

Gin Beefeater, Campari, Vermouth Rosso, piel de naranja.

Gin Beefeater, Campari, Vermouth Rosso, orange peel.

COSMOPOLITAN

49 Bs.

Vodka 1825, jugo de arándanos, licor de Naranja, limón.

1825 Vodka, Cranberry juice, orange liqueur, lemon.

WHITE NEGRONI

49 Bs.

Gin Bombay Sapphire, Campari clarificado, Vermouth Bianco, piel de naranja.

Gin Bombay Sapphire, clarified Campari, Vermouth, orange peel.

DRY MARTINI

49 Bs.

Gin Dharma, Vermouth Dry, aceituna.

Dharma Gin, Dry Vermouth, olive.

Long drink

MOSCOW MULE

49 Bs.

Vodka 1825, zumo de limón, cerveza y espuma de jengibre.

Vodka 1825, lemon juice, beer and ginger foam.

WINE SPRITZ

49 Bs.

Vino (Tinto, Rosado, Blanco), oleo de pomelo, limón, naranja, cerezas, espumante.

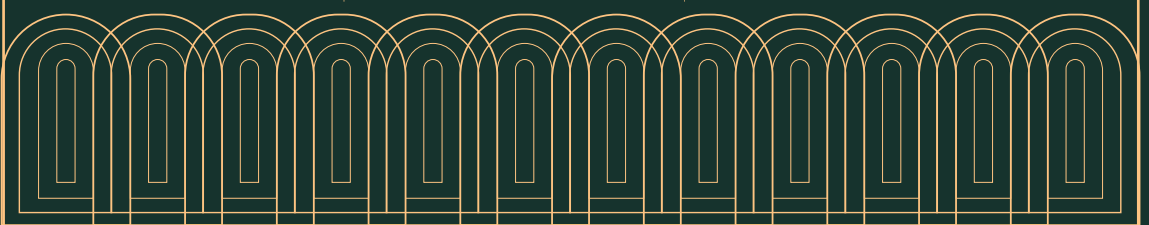
Wine (Red, Rosé, White), grapefruit oil, lemon, orange, cherries, sparkling wine.

APEROL SPRITZ

49 Bs.

Aperol, Prosecco, agua con gas y naranja.

Aperol, Prosecco, sparkling water and orange.



After dinner

OLD FASHIONED

49 Bs.

Bourbon, Bitter y Azúcar.
Bourbon, Bitter and sugar.

PADRINO

49 Bs.

Whiskey, Amaretto y cherry.
Whiskey, Amaretto and cherry.

Coctelería con gin

Gin cocktails

BUTTERFLY GIN

49 Bs.

*Gin George Forster, infusionado
con butterfly tea y agua tónica.*

George Forster Gin, infused with
butterfly tea and tonic water.

RED VELVET

49 Bs.

*Gin Dharma Frutos Rojos, mix
de frutos rojos, syrup simple y
limón.*

Gin Dharma Red Berries, mixed
berries, simple syrup and
lemon.

SANTERÍA

49 Bs.

*Gin Puerto de Indias Blackbe-
rry, cordial de uva y berries.*

Puerto de Indias Blackberry Gin,
grape and berry cordial.

PASIÓN DE LILITH

49 Bs.

*Gin Flamboyant, limón, zumo
de maracuyá y syrup.*

Flamboyant Gin, lemon, passion
fruit juice and syrup.

MUÑA SUNSET

49 Bs.

*Gin La República Andina,
jarabe de muña y jamaica,
naranja, rosas secas.*

La República Andina Gin, muña
and hibiscus syrup, orange, and
dried roses.

LOST SOUL

49 Bs.

*Gin Puerto de Indias
Strawberry, syrup de moras y
frambuesas, oleo de pomelo y
zumo de limón.*

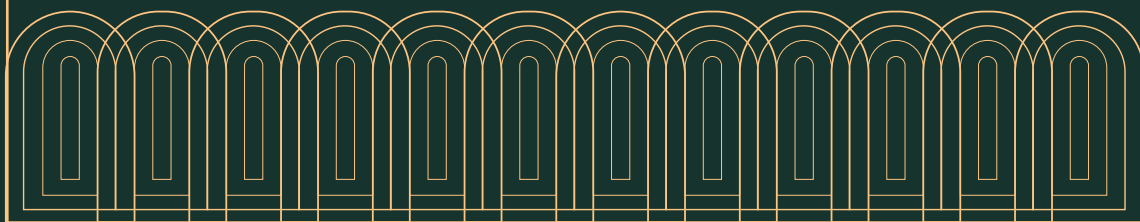
Puerto de Indias Strawberry Gin,
blackberry and raspberry syrup,
grapefruit oil and lemon juice.

DAME DE LA ROSE

49 Bs.

*Gin Insurgente, oleo de cítri-
cos, cordial de sandía, limón,
petalos de rosa.*

Insurgente Gin, citrus oil, water-
melon cordial, lemon, rose petals.



Aperitivos / Digestivos

Appetizers /
Digestives

En las rocas
On the rocks

NACIONALES NATIONAL

<i>COCALERO</i>	<i>49 Bs.</i>
<i>SUPAY</i>	<i>49 Bs.</i>
<i>ABSENTA</i>	<i>49 Bs.</i>
<i>CHAIRU</i>	<i>49 Bs.</i>

IMPORTADOS IMPORTED

<i>CARPANO ROSSO</i>	<i>49 Bs.</i>
<i>FRANGÉLICO</i>	<i>49 Bs.</i>
<i>AMARÚLA</i>	<i>49 Bs.</i>
<i>BAILEYS</i>	<i>49 Bs.</i>
<i>AMARETTO</i>	<i>49 Bs.</i>

Licores

Liquors

Fernet

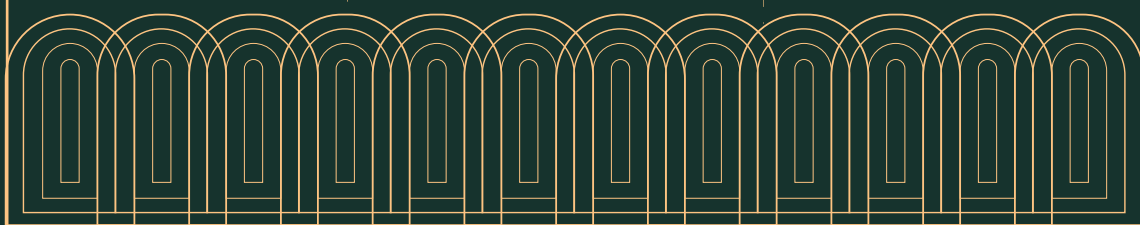
*BRANCA TRADICIONAL /
MENTA*

<i>BOTELLA</i> BOTTLE	<i>COPA</i> CUP
<i>240 Bs.</i>	<i>35 Bs.</i>

Jagermeister

JÄGERMEISTER

<i>BOTELLA</i> BOTTLE	<i>SHOT</i>
<i>350 Bs.</i>	<i>45 Bs.</i>



Aguardientes

Spirits

Whisky Whiskey

IMPORTADOS IMPORTED

BOTELLA BOTTLE

COPA CUP

CHIVAS REGAL XV AÑOS

850 Bs.

90 Bs.

CHIVAS REGAL 12 AÑOS

750 Bs.

89 Bs.

SWING

850 Bs.

99 Bs.

OLD PARR

850 Bs.

99 Bs.

JOHNNIE WALKER BLACK

670 Bs.

70 Bs.

JOHNNIE WALKER RED

390 Bs.

49 Bs.

THE GLENLIVET FOUNDER

640 Bs.

65 Bs.

JACK DANIEL'S OLD No 7

460 Bs.

59 Bs.

Ron Rum

NACIONALES NATIONAL

BOTELLA BOTTLE

COPA CUP

37 LENGUAS

330 Bs.

35 Bs.

IMPORTADOS IMPORTED

BARCELÓ 15 AÑOS ONYX

610 Bs.

60 Bs.

FLOR DE CAÑA 12 AÑOS

350 Bs.

60 Bs.

FLOR DE CAÑA 7 AÑOS

330 Bs.

35 Bs.

HAVANA CLUB 7 AÑOS

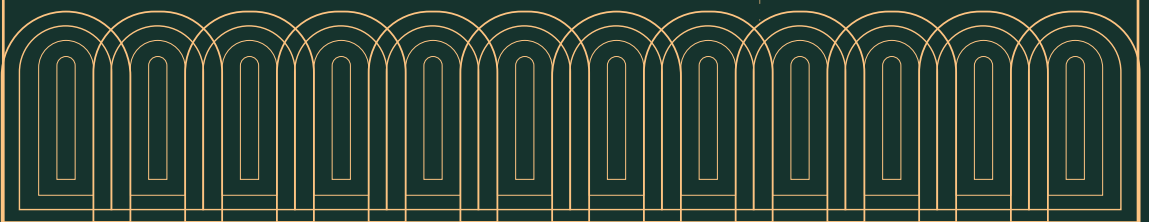
330 Bs.

35 Bs.

BACARDI SOLERA

330 Bs.

35 Bs.



Gin

<i>NACIONALES NATIONAL</i>	<i>BOTELLA BOTTLE</i>	<i>COPA CUP</i>
<i>FLAMBOYANT</i>	<i>330 Bs.</i>	<i>35 Bs.</i>
<i>DHARMA</i>	<i>330 Bs.</i>	<i>35 Bs.</i>
<i>LA REPÚBLICA</i>	<i>330 Bs.</i>	<i>35 Bs.</i>
<i>INSURGENTE</i>	<i>330 Bs.</i>	<i>35 Bs.</i>
<i>GEORGE FOSTER</i>	<i>330 Bs.</i>	<i>35 Bs.</i>

IMPORTADOS IMPORTED

<i>HENDRICKS</i>	<i>650 Bs.</i>	<i>70 Bs.</i>
<i>BEEFEATER</i>	<i>475 Bs.</i>	<i>49 Bs.</i>
<i>TANQUERAY</i>	<i>475 Bs.</i>	<i>49 Bs.</i>
<i>BOMBAY SAPPHIRE</i>	<i>455 Bs.</i>	<i>49 Bs.</i>
<i>PUERTO DE INDIAS</i>	<i>455 Bs.</i>	<i>49 Bs.</i>

Vodka

<i>NACIONALES NATIONAL</i>	<i>BOTELLA BOTTLE</i>	<i>COPA CUP</i>
<i>1825</i>	<i>220 Bs.</i>	<i>35 Bs.</i>
<i>ESPEJO DE UYUNI</i>	<i>220 Bs.</i>	<i>35 Bs.</i>

IMPORTADOS IMPORTED

<i>GRAY GOOSE</i>	<i>795 Bs.</i>	<i>75 Bs.</i>
<i>STOLI</i>	<i>290 Bs.</i>	<i>40 Bs.</i>

Tequila

	<i>BOTELLA BOTTLE</i>	<i>SHOT shot</i>
<i>PATRÓN SILVER</i>	<i>1050 Bs.</i>	<i>105 Bs.</i>
<i>1800 ORO / SILVER</i>	<i>430 Bs.</i>	<i>45 Bs.</i>
<i>OLMECA ALTOS PLATA / REPOSADO</i>	<i>355 Bs.</i>	<i>45 Bs.</i>
<i>OLMECA REPOSADO</i>	<i>290 Bs.</i>	<i>30 Bs.</i>
<i>OLMECA CHOCOLATE</i>	<i>290 Bs.</i>	<i>30 Bs.</i>



Compañantes

Companions

GINGER ALE SCHWEPPES



25 Bs.

AGUA TÓNICA SCHWEPPES



25 Bs.

RED BULL

30 Bs.

Cervezas

Beers

NACIONALES NATIONAL

HUARI

29 Bs.

HUARI MIEL

29 Bs.

IMPORTADOS IMPORTED

CORONA

29 Bs.

BUDWEISER

29 Bs.

PAULANER

WEISSBIER

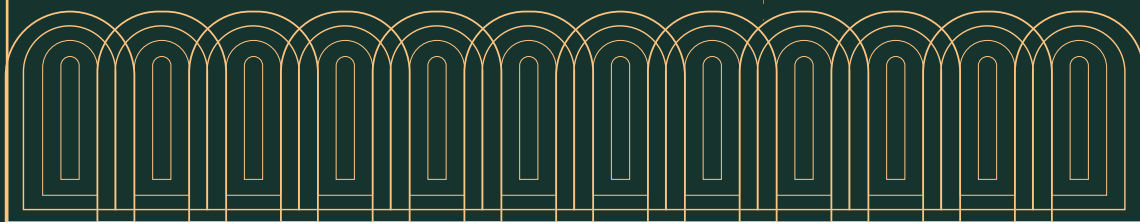
55 Bs.

MÜNCHNER HELL

55 Bs.

WEISSBIER DUNKEL

55 Bs.



Bebidas sin alcohol

Non-alcoholic
beverages

Mocktail

ROSA RUBY

25 Bs.

Jarabe de frambuesa,
menta, frutos rojos.

Raspberry syrup, mint, red
berries.

DURAZNERO

25 Bs.

Durazno, limón, syrup, té
de casa.

Peach, lemon, syrup, house
tea.

Sodas Soft drinks

COCA - COLA



15 Bs.

COCA - COLA SIN AZÚCAR



15 Bs.

SPRITE



15 Bs.

SPRITE SIN AZÚCAR



15 Bs.

FANTA



15 Bs.

AGUA VITAL CON/SIN GAS
WATER (STILL/SPARKLING)



13 Bs.

Jugos Juices

MARACUYÁ
PASSION FRUIT

22 Bs.

COPOAZÚ
CUPUAZÚ

22 Bs.

FRUTILLA
STRAWBERRY

22 Bs.

(CON AGUA / LECHE /
FRAPEÉ)
(WITH WATER / MILK / BLENDED)

23 Bs.

PREGUNTE LA VARIEDAD DE
FRUTAS DE TEMPORADA
ASK FOR SEASONAL FRUIT OPTIONS

Te helado Ice tea

ROYAL
APPLE, CHERRY, LEMON

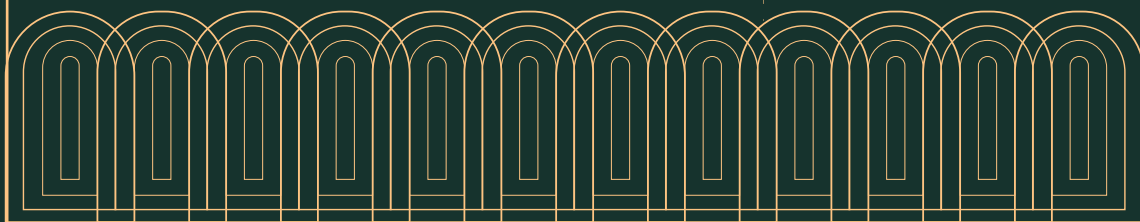
20 Bs.

PINEAPPLE SMASH
PINEAPPLE & MINT

20 Bs.

SMOKE ORANGE
SMOKED BLACK TEA WITH ORANGE

20 Bs.



Cocina de autor

Signature cuisine

Tablas y piqueos

Boards and snacks

TABLA GOYTIA

GOYTIA BOARD

Fina charcutería, selección de fiambres, variedad de quesos, fruta de temporada y frutos secos.

Sugerencia de maridaje: Vinos Rosé, Bonarda, Merlot, Malbec.

Fine charcuterie, a selection of cold cuts, a variety of cheeses, seasonal fruits, and nuts. (serves 2)

Suggested pairing: Rosé wines, Bonarda, Merlot, Malbec.

159 Bs.

(4 Personas)

PUNTA DE S

RUMP CAP

Punta de s cortada en piqueos, cubiertos de queso provolone fundido y tomates asados, acompañada de papas bastón y salsa de la casa.

Sugerencia de maridaje: Sangiovese, Tempranillo, Malbec, Tannat.

Rump cap sliced into bite-sized pieces, topped with melted provolone cheese and roasted tomatoes. Served with potato sticks and house-made sauce. (Serves 2)

Suggested pairing: Sangiovese, Tempranillo, Malbec, Tannat.

149 Bs.

(2 Personas)

MILANESA A LA NAPOLITANA

NAPOLITAN-STYLE MILANESE

Carne de res apanada y frita, cubierta con salsa pomodoro, jamón y queso mozzarella.

Sugerencia de maridaje: Vinos Rosé, Sangiovese, Malbec, Misionera.

Breaded and fried beef cutlet topped with pomodoro sauce, ham, and mozzarella cheese. (serves 2)

Suggested pairing: Rosé wines, Sangiovese, Malbec, Misionera.

139 Bs.

(2 Personas)

Entrantes

Starters

TEMPURA DE CALAMARES

CALAMARI TEMPURA

Aros de calamar fritos, acompañados de una ensalada ligera y salsa teriyaki.

Sugerencia de maridaje: Espumante Brut o Rosé y Pét-nat Blanco o Rosé.

Fried calamari rings, served with a light salad and teriyaki sauce.

Suggested pairing: Brut or Rosé sparkling wine, White or Rosé Pét-nat.

159 Bs.

Bruschettas

SERRANA

SERRANA

Finas rebanadas de pan tostado, jamón serrano, queso crema, albahaca, brotes de alfa y aceite de oliva extra virgen.

Sugerencia de maridaje: Vino Rosé, Merlot y Bonarda.

Thin slices of toasted bread, Serrano ham, cream cheese, basil, alfalfa sprouts and extra virgin olive oil

Suggested pairing: Rosé wine, Merlot or Bonarda.

75 Bs.

BRIE Y MIEL

BRIE AND HONEY

Finas rebanadas de pan tostado, queso brie, miel, compota de frutos rojos y fruta de temporada.

Sugerencia de maridaje: Riesling, Chardonnay, vinos Rosé, Vischoqueña.

Thin slices of toasted bread, Brie cheese, honey, red berry compote and seasonal fruit.

Suggested pairing: Riesling, Chardonnay, Rosé wines, Vischoqueña.

75 Bs.

SURTIDO DE BRUSCHETTAS

BRUSCHETTA ASSORTMENT

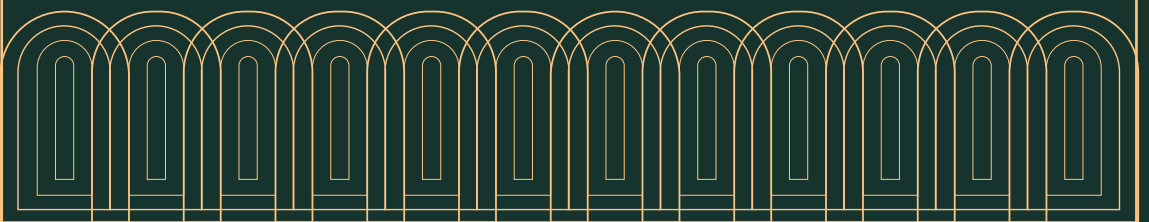
Surtido de bruschettas (serrana, brie y miel).

Sugerencia de maridaje: Riesling, Chardonnay, Ugni Blanc, Rosé.

Sortment of bruschettas (serrana, brie and honey).

Suggested pairing: Riesling, Chardonnay, Ugni Blanc, Rosé.

79 Bs.



Ensaladas

Salads

FIORELLA

FIORELLA

Filete de pollo a la plancha, queso mozzarella, tortilla de trigo, lechugas mixtas, acelga china, peras, tomates cereza y aderezo de la casa.

Sugerencia de maridaje: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Ugni Blanc, vinos Rosé.

Grilled chicken fillet, mozzarella cheese, wheat tortilla, mixed greens, bok choy, pears, cherry tomatoes, and house dressing.

Suggested pairing: Sauvignon blanc, Chardonnay, Ugni Blanc, Rosé wines.

69 Bs.

ROAST BEEF

ROAST BEEF

Láminas de filete de lomo al punto, panceta de cerdo, rabanitos, huevos, lechugas mixtas y tomates cereza.

Sugerencia de maridaje: Vinos Rosé, Malbec, Pinot noir, Merlot.

Slices of medium-cooked tenderloin, pork bacon, radishes, eggs, mixed greens, and cherry tomatoes.

Suggested pairing: Rosé wines, Malbec, Pinot noir, Merlot.

69 Bs.

SIERRA VERDE

SIERRA VERDE

Jamón serrano, queso mozzarella, lechugas mixtas, quinua graneada, tomates, zuchinis asados y reducción de vino tinto.

Sugerencia de maridaje: Vinos Rosé, Vischoqueña, Misionera.

Serrano ham, mozzarella cheese, mixed greens, cooked quinoa, tomatoes, roasted zucchini, and red wine reduction.

Suggested pairing: Rosé wines, Vischoqueña, Misionera.

69 Bs.

MARINERA

MARINERA

Trucha salmonada, mix de lechugas, croutones, alcaparras, palmito, palta y aderezo de la casa.

Sugerencia de maridaje: Moscatel, Chardonnay, Riesling, Vinos Rosé.

Salmon trout, mixed greens, croutons, capers, hearts of palm, avocado, and house dressing.

Suggested pairing: Muscat, Chardonnay, Riesling, Rosé Wines.

69 Bs.



Carnes

Meats

LOMO AL VINO

TENDERLOIN IN RED WINE SAUCE

Medallones de filete de lomo, coronados con una reducción de vino tinto, acompañados de vegetales caramelizados y un suave puré de papa pinta boca.

Sugerencia de maridaje: Vinos Rosé, Tempranillo, Carmenere, Malbec.

Beef tenderloin medallions topped with a red wine reduction, served with caramelized vegetables and smooth mashed potatoes.

Suggested pairing: Rosé wines, Tempranillo, Carmenere, Malbec.

119 Bs.

LOMO CUATRO FORMAGGI

FOUR CHEESE TENDERLOIN

Medallones de filete de lomo, acompañados de una mezcla de cuatro quesos, risotto con champiñones y vegetales flameados al romero.

Sugerencia de maridaje: Cabernet Sauvignon, Marselan, Petit Verdot.

Beef tenderloin medallions served with a four-cheese blend, mushroom risotto, and vegetables flambéed with rosemary.

Suggested pairing: Cabernet Sauvignon, Marselan, Petit Verdot.

119 Bs.

LOMO A LA PIMIENTA

ROAST BEEF

Medallones de filete de lomo, en salsa de pimientos mixtas, acompañados de croquetas de yuca y ensalada fresca.

Sugerencia de maridaje: Bonarda, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tannat.

Beef tenderloin medallions in mixed pepper sauce, served with cassava croquettes and a fresh salad.

Suggested pairing: Bonarda, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tannat.

119 Bs.



Descados

Fish

PAICHE AL ROQUEFORT PAICHE WITH ROQUEFORT SAUCE

Filete de paiche en salsa de queso azul, acompañado de una chaufa de quinua y vegetales flameados.

Sugerencia de maridaje: Moscatel, Chardonnay, Espumante Demi sec.

Paiche fillet in blue cheese sauce, served with quinoa fried rice (chaufa) and flambéed vegetables.

Suggested pairing: Muscat, Chardonnay, Demi-sec sparkling wine.

99 Bs.

PAICHE AMAZÓNICO AMAZONIAN PAICHE

Filete de paiche en salsa cremosa con champiñones y espinacas, ensalada fresca y papas asadas al horno.

Sugerencia de maridaje: Viogner, Ugni Blanc, Pet-nat Rosé, Vischoqueña .

Paiche fillet in a creamy mushroom and spinach sauce, served with a fresh salad and oven-roasted potatoes.

Suggested pairing: Viognier, Ugni Blanc, Pét-nat Rosé, Vischoqueña.

99 Bs.



Pollo

Chicken

POLLO A LA PARMESANA
PARMESAN CHICKEN

Filete de pollo a la parmesana, acompañado de pasta artesanal de la casa y una salsa cremosa con espinacas.

Sugerencia de maridaje: Ugni Blanc, vinos Rosé, Misionera, Merlot.

Parmesan-breaded chicken fillet, served with house-made pasta and a creamy spinach sauce.

Suggested pairing: Ugni Blanc, Rosé wines, Misionera, Merlot.

89 Bs.

POLLO AL DIJON
DIJON CHICKEN

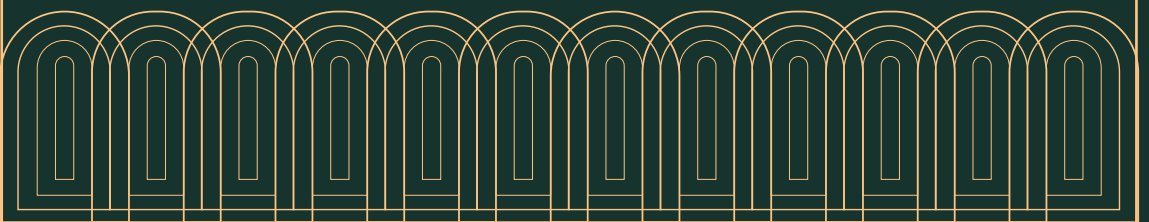
Filete de pollo en salsa de mostaza dijón, acompañado de papas fritas y vegetales asados.

Sugerencia de maridaje: Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, vinos Rosé.

Chicken fillet in dijon mustard sauce, served with french fries and roasted vegetables.

Suggested pairing: Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Rosé wines.

89 Bs.



Pastas

PAPPARDELLE PAPPARDELLE

Pasta artesanal de la casa, servida con su elección de salsa.

Recomendación salsa: putanesca (picante) / carbonara.

Sugerencia de maridaje: Riesling, Ugni Blanc, vinos Rosé, Vischoqueña, Misionera.

House-made pasta served with your choice of sauce.

Recommended sauces: putanesca (spicy) / carbonara.

Suggested pairing: Riesling, Ugni Blanc, Rosé wines, Vischoqueña, Misionera.

75 Bs.

SORRENTINOS SORRENTINOS

Sorrentinos rellenos de una exquisita mezcla de pollo y ricotta, acompañados con su elección de salsa.

Recomendación salsa: pomodoro / alfredo.

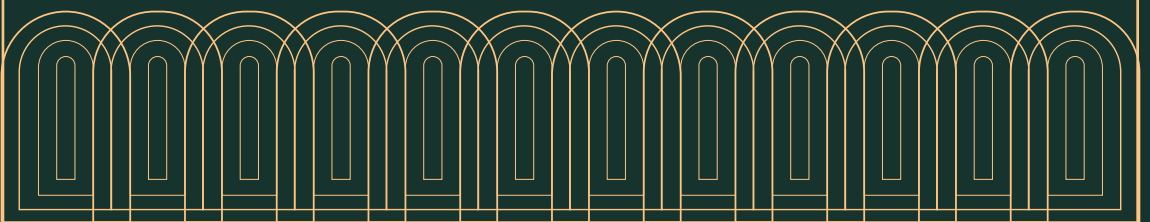
Sugerencia de maridaje: Riesling, Chardonnay, vinos Rosé, Vischoqueña.

Sorrentino pasta stuffed with a delightful mix of chicken and ricotta, served with your choice of sauce.

Recommended sauces: pomodoro / alfredo.

Suggested pairing: Riesling, Chardonnay, Rosé wines, Vischoqueña.

75 Bs.



Mariscos

Seafood

CAMARONES CON PASTA NEGRA SHRIMP WITH SQUID INK PASTA

Pasta artesanal de la casa en tinta de calamar, acompañada de camarones en salsa curry.

Sugerencia de maridaje: Ugni Blanc, Riesling, Espumantes o vinos Rosé.

House-made black pasta in squid ink, served with shrimp in curry sauce.
Suggested pairing: Ugni Blanc, Riesling, sparkling or Rosé wines.

139 Bs.

CAMARONES AL AJILLO GARLIC SHRIMP

Camarones al ajillo, risotto al curry y reducción de arándanos.

Sugerencia de maridaje: Pedro Ximénez, vinos Rosé, Espumante o Pet-nat.

Garlic shrimp with curry risotto and a blueberry reduction.
Suggested pairing: Pedro Ximénez, Rosé wine, sparkling wine or Pét-nat.

139 Bs.

JAMBALAYA (PICANTE) JAMBALAYA (SPICY)

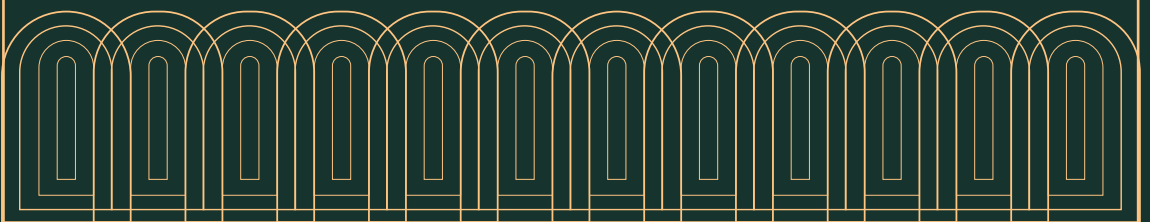
Pasta de la casa, pollo, camarones, chorizo español y vegetales sazonados con una mezcla especial de condimentos. Un plato tradicional de la cocina cajún.

Sugerencia de maridaje: Ugni Blanc, Moscatel, vinos Rosé, Vischoqueña.

House pasta with chicken, shrimp, spanish chorizo, and vegetables, seasoned with a special cajun spice blend.

Suggested pairing: Ugni Blanc, Muscat, Rosé wines, Vischoqueña.

139 Bs.



Veganos

Vegan

CUSCÚS DE VERDURAS
COUSCOUS WITH VEGETABLE

Quinoa acompañada de una variedad de verduras frescas y especias aromáticas.

Sugerencia de maridaje: Chardonnay, Vischoqueña, Misionera.

Quinoa accompanied by a variety of fresh vegetables and aromatic spices.
Suggested pairing: Chardonnay, Vischoqueña, Misionera.

59 Bs.

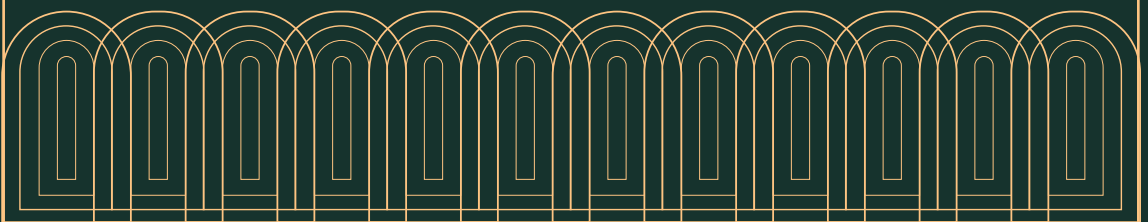
PASTA PRIMAVERA
SPRING SPAGHETTI

Pasta de trigo duro. salteada con un mix de vegetales de temporada.

Sugerencia de maridaje: Ugni Blanc, Riesling, vinos Rosé.

Durum wheat pasta sautéed with a mix of seasonal vegetables.
Suggested pairing: Ugni Blanc, Riesling, Rosé wines.

59 Bs.



Creaciones del chef

Chef's creations

LOMO BICENTENARIO BICENTENNIAL TENDERLOIN

Medallones de filete de lomo, camarones, salsa, tomates cereza y cilantro, acompañados de puré rústico y vegetales caramelizados.

Sugerencia de maridaje: Vinos Rosé, Vischoqueña, Misionera.

Beef tenderloin medallions, shrimp, creamy sauce, cherry tomatoes, and cilantro, served with rustic mashed potatoes and caramelized vegetables.

Suggested pairing: Rosé wines, Vischoqueña, Misionera.

139 Bs.

ATLÁNTICO ATLANTIC

Mixtura de mariscos y paiche salteados, papas fritas, cebolla, tomate, locoto y limón.

Sugerencia de maridaje: Chardonay, Sauvignon Blanc, Riesling, Viognier, vinos Rosé.

A mix of sautéed seafood and paiche with french fries, onion, tomato, locoto pepper, and lime.

Suggested pairing: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Viognier, Rosé wines.

239 Bs.

(2 Personas)



Desserts

Desserts

CORAZÓN CRUJIENTE CRISPY HEART

Fino bizcocho de chocolate amargo con un crujiente de paillete feuilletine al aceite, ganache y mousse de chocolate.

Sugerencia de maridaje: Tannat, Syrah, vinos tintos con crianza.

Fine dark chocolate sponge cake with a crispy pailleté feuilletine layer, ganache, and chocolate mousse.

Suggested pairing: Tannat, Syrah, aged red wines.

39 Bs.

COCOA IN HARMONY COCOA IN HARMONY

Mousse de chocolate blanco con un corazón de frutos rojos y vino tinto, bañado con un glaseado de espejo de cacao, sobre una suave masa de brownie crujiente de almendras y limón, decorado con oro comestible.

Sugerencia de maridaje: Merlot, Syrah, Malbec con crianza.

White chocolate mousse with a heart of red berries and red wine, covered with a cocoa mirror glaze, on a soft brownie batter, crunchy almonds and lemon, decorated with edible gold.

Suggested pairing: Merlot, Syrah, aged Malbec.

39 Bs.

PANNA COTTA FRUTI DI BOSCO PANNA COTTA FRUTTI DI BOSCO

Crema suave de vainilla, presentada sobre una pincelada de mermelada de frutos rojos, acompañada de tierra de almendras, ganache de frambuesas y frutos del bosque de temporada.

Sugerencia de maridaje: Syrah, Malbec, Pinot noir, vinos Rosé.

Soft vanilla cream, presented on a brush of red fruit jam, accompanied by almond earth, raspberry ganache and seasonal berries.

Suggested pairing: Syrah, Malbec, Pinot noir, Rosé wines.

32 Bs.

CRÈME BRÛLÉE CRÈME BRÛLÉE

Natilla de vainilla, coronada con una capa de azúcar caramelizada y flambeada.

Sugerencia de maridaje: Sauvignon Blanc, Viognier, vinos Rosé, vinos tintos con crianza.

Vanilla custard topped with a caramelized and flambéed sugar crust.
Suggested pairing: Sauvignon Blanc, Viognier, Rosé wines, aged red wines.

32 Bs.



Cafeteria

Cafés cortos Short coffees

<i>RISTRETTO</i>	20 Bs.
<i>ESPRESSO</i>	20 Bs.
<i>MACCHIATO</i>	20 Bs.

Cafés largos Long coffees

<i>AMERICANO</i>	22 Bs.
<i>CAPPUCCINO</i>	22 Bs.
<i>VIENÉS</i>	22 Bs.

Bebidas con leche

Milk-based drinks

<i>SUBMARINO</i> SUBMARINO (HOT MILK WITH CHOCOLATE)	22 Bs.
<i>LECHE CALIENTE</i> HOT MILK	22 Bs.
<i>LECHE ORGEAT</i> ORGEAT MILK (SWEET ALMOND-FLAVORED MILK)	22 Bs.

Cafés con alcohol

Coffees with alcohol

<i>IRLANDÉS</i> IRISH COFFEE	42 Bs.
<i>CARAJILLO</i> CARAJILLO (SINGANI AND COFFEE)	42 Bs.
<i>RUSO NEGRO COFFE</i> BLACK RUSSIAN COFFEE	42 Bs.

Tés / mates

Teas / herbal mates

<i>-TÉS: CANELA, VERDE, NEGRO, FLOR DE JAMAICA.</i>	22 Bs.
<i>-MATES: MANZANILLA, ANÍS, COCA, MENTA, TRI-MATE.</i>	
<i>-TEAS: CINNAMON, GREEN, BLACK, HIBISCUS.</i>	
<i>-MATES: CHAMOMILE, ANISE, COCA, MINT, TRI-MATE.</i>	

Infusiones de la casa

(con alcohol)

House infusions (with alcohol)

TÉ CON TÉ
TEA WITH TÉ
30 Bs.

HOT WINE
VIN BRÛLÉ
30 Bs.

LECHE DE TIGRE
TIGER'S MILK
30 Bs.

Té, canela, singani.
singani spiced tea.

Vino tinto, especias y naranja.
Red wine, spices, orange.

Singani, leche, canela.
Singani, milk, cinnamon.

