

TERRA GOURMET – A LA CARTE DINING MENÚ

Desde hace cientos de años y desde el descubrimiento de America, Europa ha disfrutado y ha basado sus pilares culinarios en productos extraordinarios tales como: la Papa, el Maíz, el Zapallo, el Pimentón, el Tomate, el Chocolate y el Café. Todos estos productos son originarios de Sud America y no de Europa. Hoy en el mundo moderno que conocemos; Sud América y en este caso Bolivia, nos brinda una vez más su generosidad con productos exquisitos tales como: Quinoa, Amaranto, Huacataya, Coa, Oca, Cilantro, Coca, Locoto, Llama, Chirimoya, Maracuyá y muchos más. Este Menú es un humilde homenaje a las milenarias culturas locales fusionadas con la cultura culinaria clásica Europea y con equipos de vanguardia. Que lo disfruten!



Since centuries and ever since the Americas were discovered, Europe has enjoyed and based its culinary iconic cuisine in ingredients such as: Potatoes, Corn, Pumpkin, Bell Peppers, Tomatoes, Chocolate and Coffee. All these products are native to South America and not to Europe. Today in the modern world we know; South America and in this case Bolivia, offers to us one more time its generosity with exquisite products such as: Quinoa, Amaranth, Huacatay, Coa, Oca, Cilantro, Coca, Locoto, Lama, Chirimoya, Maracuyá and many more. This Menu is a humble tribute to the many millenary local cultures fusion with the classic European cuisine and modern equipment. Enjoy it!

ENTRADAS ARTÍSTICAS – ARTISTIC APPETIZERS

Delicias del Bosque con Grissini de Quinoa y Espuma de Leche de Llama
Delicacies of the Forest with Quinoa Grissini and Lama's Milk Foam
Bs.35

Palta Perfumada con Flor de Coa del Altiplano
Bolivian Avocado perfumed with Altiplano's Coa aromatic herb
Bs.40

Paté de Quinoa y Queso Criollo con Mermelada de Cebolla
Quinoa's Pate & Artisan Bolivian cheese with Red Onions marmalade
Bs.35

Carpaccio de Trucha del Titicaca y Pequeñas Delicadezas de Estación
Titicaca's Trout Carpaccio and small delicacies of the season
Bs.45

PASTAS Y HARINAS – PASTAS AND FLOUR

Rigatoni de Amaranto, Queso Criollo y Mousse de Tomatillo con Charque al Cilantro
Amaranth Homemade Rigatoni, Artisan Cheese, Tomatillo Mousse with Cilantro scented Charque
Bs.70

Tortellini de Huacataya y Trucha, Pesto de Cilantro al Eneldo, Pancetta Crocante y Broccoli
Huacataya & Trout Tortellini, Cilantro and Fennel Pesto, Crispy Pancetta and Brocoli
Bs.75

Spaghetтини de Quinoa con Carbonara de Pancetta Crocante y Azafrán
Quinoa's Spaghetтини, Smoked and Crispy Pancetta's Carbonara with Saffron
Bs.70



DEL MAR Y DEL LAGO – FROM THE SEA AND FROM THE LAKE

Bouillabaisse Blanca del Titicaca, Trucha y Verduras de Estación, Flores Comestibles
Titicaca's White Bouillabaisse, Trout and Seasonal Vegetables, Edible Flowers

Bs.115

Ceviche de Paiche, Velouté de Espárragos y Cilantro, Flores Comestibles y Especias
Paiche Ceviche, Asparagus and Cilantro Velouté, Edible Flowers and Spices

Bs.90

Sous Vide de Trucha, Paté de Morrón y Locoto, Pesto de Huacataya
Sous Vide Trout, Red Peppers Pate and Spicy Locoto, Huacatay Pesto

Bs.90

DE LA GRANJA Y DEL CIELO – FROM THE FARM AND FROM THE SKY

Sous Vide Fillet de Vacuno, BBQ de Membrillo y Locoto Frito Caramelizado
Sous Vide Beef Fillet, Membrillo BBQ sauce and fried Caramelized Locoto Chili Pepper

Bs.105

Sous Vide de Llama en Vinagreta de Remolacha y Coa con Escabeche de Verduras de Estación
Sous Vide Lama fillet, Red Beets and Coa's Vinaigrette, Seasonal Veggies Escabeche

Bs.110

Pollo al Salar de Uyuni, Bechamel Clásica, Berenjenas Ahumadas y Demiglace al Cacao
Salar de Uyuni's Chicken, Classic Bechamel, Smoked Aubergines & Cocoa/Beef Demiglace

Bs.70

LOS PECADOS DEL AZÚCAR – THE SINS OF SUGAR

Canelón de Azúcar, Mousse de Dulce de Leche de Llama a la Vainilla,
Arena de Café de Altura de 1300mts al Singani
*Caramelized Sugar Cannelloni, Sweet & Vanilla scented Lama's Milk Mousse,
Singani's liquors flavored 1300 mts Altitude Coffee's Sweet Sand*

Bs.25

Pana Cotta de Maracuyá con Chocolate Amargo
Maracuya's Panna Cotta with Bitter/ Sweet Bolivian Chocolate

Bs.25

Mousse de Chirimoya, Arena de Quinoa y Chocolate con Sal de Uyuni
Chirimoya's Mousse, Caramelized Quinoa's Sand and Salar de Uyuni's Salt Flavored Chocolate

Bs.25



Todo el Menú ha sido Diseñado por el Chef Celebridad. Gianfranco Chiarini
The entire Menu has been Designed by Celebrity Chef . Gianfranco Chiarini