

MENÚ A LA CARTA

Entrantes

BANDEJA DE EMPANADAS AL HORNO DE BARRO	Bs.33
Tres empanadas de carne a cuchillo, servidas con alioli de llajua tatemada y salsa criolla cítrica.	
ENSALADA TIBIA DE TOMATES A LA BRASA	Bs.38
Tomates asados con albahaca fresca, queso de cabra local, aceite de hierbas y focaccia de romero.	
TARTAR DE CARDE MADURADA	Bs.58
Con mostaza antigua, hojas amargas, rúcula fresca y tostas artesanas.	
QUESO CHAQUEÑO MARINADO A LA BRASA	Bs.48
Acompañado de chutney de locotos tatemados, tomates confitados, hojas verdes y pan rústico.	
VEGETALES AL RESCOLD	Bs.42
Selección de hortalizas asadas, salsa romesco de pimientos y almendras tostadas.	
TATAKI DE TRUCHA DEL RÍO	Bs.65
Sellado al fuego, con leche de tigre de ají amarillo y furikake de canchita.	

Menú Infantil

HAMBURGUESA DE CARNE CON PAPAS FRITAS	Bs.50
PASTA DE LA CASA	Bs.50

MENÚ DEGUSTACIÓN

6 PASOS

Bs.350

En nuestro menú de degustación, el primer acto de cada paso es el vino. Cada copa ha sido cuidadosamente seleccionada para guiar el recorrido, inspirar los sabores y realzar nuestros platos más representativos. Así, vino y cocina dialogan en perfecta armonía, creando una experiencia gastronómica única.

Pan de masa madre al horno de barro, mantequilla de ají amarillo.*

TRIVARIETAL BLANCO - VIOGNIER RIESLIENG MOSCATEL

Puerro al rescoldo, salsa romesco y almendras tostadas.*

ROSE - MALBEC MARSELAN

Tartar de res, mostaza a la antigua y emulsión cítrica.

INNOVANTE MARSELAN

Capelettis de calabaza braseada y queso azul, almendras asadas, y mantequilla tostada con salvia.

ESTHER ORTIZ - PETIT VERDOT

Filete de res a la brasa, salsa de pimienta de molle, cremoso de papas nativas y vegetales a la brasa.*

Granita cítrica de lavanda al singani.*

DON LUCHO CAFÉ

Cremoso de chocolate amargo con ají putita, gel de naranja y crumble de caramelo.*

4 PASOS*

Bs.235

MENÚ A LA CARTA

Platos fuertes

COSTILLA DE RES BRASEADA 48 HORAS	Bs.115
Demi-glace de Marselán, sonso de yuca y vegetales grillados.	
PAICHE A LA BRASA	Bs.110
Con risotto de limón y parmesano, finalizado con mantequilla de hierbas.	
OJO DE BIFE A LAS BRASAS	Bs.120
Salsa bearnesa, papas fritas caseras y ensalada fresca.	
ARROZ CREMOSO DE CALABAZA AL RESCOLD (vegetariano)	Bs.80
Queso de cabra de Tarija, almendras tostadas y hojas de salvia frita.	
BONDIOLA DE CERDO BRASEADA	Bs.85
Salsa de ají colorado de Padilla, crema de chuño y cebolla de verdeo tatemada.	

Postres

BABA AL SINGANI	Bs.35
Con crema de queso y compota de piña a la brasa.	
CRÈME BRÛLÉE DE SINGANI Y DULCE DE LECHE	Bs.32
Perfume de Don Lucho de Oro.	
MOUSSE DE CHOCOLATE SALTUS 86%	Bs.35
Con Don Lucho Café y praliné de cacao.	



64°36'01.3"W

21°34'24.7"S