



Menu by:

*Matricio Zárate*  
Matricio Zárate - Chef

## ENTRADAS STARTERS

 *Vegetariano*    *Vegano*    *Libre de gluten*

ZUCCHINI laminado salteado, salsa de yogurt, queso tipo parmesano añejo, yema de huevo pochada en grasa de tocino y tomate cherry asado 45 Bs.

SAUTÉED ZUCCHINI yogurt sauce, aged parmesan-style cheese, poached egg yolk in bacon fat and roasted cherry tomatoes 45Bs.



QUESO DE HIERBA BUENA hecho en casa, salsa cremosa de especias y cajú, emulsión ahumada, polvo de limón negro y pan frito de cúrcuma 55 Bs.

HOMEMADE SPEARMINT CHEESE buttery cashew cream, smoked emulsion, black lime powder, and turmeric fried bread 55 Bs.



TRUCHA FRESCA, almendra chiquitana, pepino encurtido y piel crocante de trucha 60 Bs.

FRESH TROUT chiquitanian almonds, pickled cucumber, and crispy trout skin 60 Bs.



ENSALADA DE QUINUA, salsa de albahaca, vegetales blanqueados y palta fresca 50 Bs.

QUINOA SALAD, basil sauce, blanched vegetables, and fresh avocado 50 Bs.



CREMA DE GARBANZOS con ají k'asparado, coliflor tostada, aceite de ají colorado y pan de la casa 50 Bs.

CHICKPEA CREAM charred native chilli, roasted cauliflower, red chili oil and homemade bread 50 Bs.



## PLATOS FUERTES

### MAIN COURSES

BONDIOLA DE CERDO en terrina, salsa de frutos rojos, crema de plátano y oca, papas semilla y repollo morado encurtido 105 Bs.

PORK SHOULDER TERRINE, berries sauce, and andean tubers purée, native potatoes, and pickled red cabbage 105 Bs.



FILETE DE RES cocido a baja temperatura, salsa demi-glace, sonso de racacha asado y ensalada fresca 115 Bs.

SLOW-COOKED BEEF STEAK, demi-glace sauce, racacha soufflé and fresh salad 115 Bs.



PAICHE FRITO, salsa de tucupí y chicharrón de racacha 95 Bs.

FRIED PAICHE, tucupi sauce, and crispy racacha 95 Bs.



GNOCCHI DE PAPA PINTA BOCA salsa de ají sucrense y tunta crocante 85 Bs.

NATIVE POTATO GNOCCHI, chili sauce, and crispy white potato 85 Bs.



CREMOSO DE QUINUA REAL, hongos ostra, champiñón fresco, polvo de hongos callampa y crocante de papa nativa 85 Bs.

CREAMY ROYAL QUINOA, mixed mushrooms and callampa mushroom powder with native potato crisps 85 Bs.



OSOBUCO con reducción de res, acompañado de cremoso puré de camote y zanahorias rostizadas 110 Bs.

SHANK braised veal in beef reduction, served with sweet potato purée and roasted carrots 110 Bs.

## POSTRES

### DESSERTS

TARTA DE CHOCOLATE AMAZÓNICO con nibs de cacao y gel de maracuyá 45 Bs.

AMAZONIAN CHOCOLATE TART, cacao nibs with passion fruit gel 45 Bs.



SORBETE DE CHIRIMOYA, estofado de frutos rojos, gel de jengibre y malvavisco de cedrón 40 Bs.

CUSTARD APPLE SORBET, stewed berries, ginger gel, and lemon verbena marshmallow 40 Bs.



LUCMA CAMELIZADA y helado de canela, clavo de olor y anís 40 Bs.

CAMELIZED LUCMA with spiced ice cream 40 Bs.



CREMA DE CAFÉ ARÁBICA crumble de cacao,  
ganache cacao y caramelo salado 45 Bs.

ARABICA COFFEE CREAM, cacao crumble, cacao  
nibs and salted caramel 45 Bs.



PROFITEROL AMAZÓNICO con helado de  
copoazú y salsa de chocolate amargo 45 Bs.

AMAZONIAN CHOUX PASTRY copoazu ice cream  
and bitter chocolate sauce 45 Bs.



## OTRAS OPCIONES OTHER OPTIONS

ENSALADA FRESCA aderezo cesar, nueces  
tostadas, crutones al ajillo, queso parmesano  
y filete de pollo a la plancha 55 Bs.

FRESH SALAD with Caesar dressing,  
toasted walnuts, garlic croutons, parmesan  
cheese, and grilled chicken breast 55 Bs

SÁNDWICH DE JAMÓN AHUMADO  
y rúcula fresca en pan de semillas  
acompañado de salsa de la casa 65 Bs.

SMOKED HAM SANDWICH with fresh  
arugula, homemade sauce  
and seeded bread 65 Bs.

HAMBURGUESA ATIX con salsa de  
queso azul y tocino, pepino encurtido  
en pan de camote 85 Bs.

ATIX BURGER with blue cheese and  
bacon sauce, pickled cucumber,  
in sweet potato homemade bread 85 Bs.

ATIX  
HOTEL