

3^{RA} VERSIÓN
**BOSQUE[®]
CHIQUITANO**

DESTINO GASTRONÓMICO

DEL 15 AL 26 DE ABRIL

Menú



Una iniciativa de:



3^{RA} VERSIÓN

BOSQUE[®] CHIQUITANO

DESTINO GASTRONÓMICO

Menú

SACHÁ
H U A S K A

- Ponche de Totaí con coco
(c/s alcohol)
- Texturas de Palmito, Totaí, Cacao
- Tortilla de Tancapí Picante
de langostinos al Urucú
- Suspiro, Chirimoya crespas y Sésamo

Precio: 210 Bs

Horario de atención:
12:00 a 16:00 y de 18:00 a 24hrs.

SACHA HUASKA

Chef: Jaime Barbas



RESERVAS:
3-3218877

3^{RA} VERSIÓN

BOSQUE[®] CHIQUITANO

DESTINO GASTRONÓMICO

Menú

KAO顏

- Sour de Chirimoya crespas y lychee (c/s alcohol)
- Nigiri Sakana y foie Chiquitano
- Huevos rotos, Tancapí, Urucú y langostinos
- Helado de Chirimoya Crespas

Precio: **180 Bs**

Horario de atención:
12:00 a 16:00 y de 18:00 a 23hrs.

KAO BY SACHA

Chef: Jaime Barbas



**RESERVAS:
+591-62116555**

3^{RA} VERSIÓN

BOSQUE[®] CHIQUITANO

DESTINO GASTRONÓMICO

Menú

el aljibe
Comida Típica



- Aperitivo: Cóctel de Pitón
- Sopa: Crema de Joco
- Plato de fondo: Pipián de Res con Almendra Chiquitana
- Postre: Helado de Totaí

Precio: **130 Bs**

Horario de atención:

Lunes a sábado

De 11:00 a 22:00hrs



RESERVAS:

+591-70288881

EL ALJIBE COMIDA TÍPICA

Chef: Javier Libera



3^{RA} VERSIÓN

BOSQUE[®] CHIQUITANO

DESTINO GASTRONÓMICO

Menú



- Sour de Guapurú y Totaí
- Pesca con joco, mix de verdes y puré de arveja chiquitana
- Helado de dulce de leche con baklawa de almendra chiquitana y salsa de acerola

Precio: 170 Bs

Horario de atención:
(Solo cena) De martes a sábados



RESERVAS:
+591-75510011

CRISTIAN MORA

Chef: Cristian Mora

3^{RA} VERSIÓN

BOSQUE[®] CHIQUITANO

DESTINO GASTRONÓMICO

Menú

TRIBUTO
BARRA CEVICHERA

- Tiradito Amazónico

Precio: 75 Bs

- Langostinos a la Brasa
con carbones de yuca
en leche de tigre de copuazú

Precio: 100 Bs

Horario de atención:
(Solo almuerzo) De martes a domingos

TRIBUTO

Chef: Javier Paredes



**RESERVAS:
+591-75603424**

3^{RA} VERSIÓN

BOSQUE[®] CHIQUITANO

DESTINO GASTRONÓMICO

Menú

La BARRA

- Ceviche de mangaba
Paiche/ chicharrón de pulpo
leche de tigre de mangaba.

Precio: 130 Bs

- Cremoso de Jocote
- Puré de jocote con especias,
langostinos salteados y
bocados de pork belly.

Precio: 130 Bs

Horario de atención:
Todos los días almuerzo y cena

LA BARRA
Chef: Miguel Marquez



RESERVAS:
+591-74167428

3^{RA} VERSIÓN

BOSQUE[®] CHIQUITANO

DESTINO GASTRONÓMICO



Menú

GALLO FRANCÉS
Chef: Durby Lory Honor

- Aperitivo: Punch ligero de guapurú
Ravioli crujiente de harina de plátano verde,
Relleno de queso de cabra y miel del bosque.
- Entradas: Tatín de cebolla confitada con coulis de açai .

Mi-cuit de paiche, con salsa virgen de palmito
de cusi y almendras chiquitanas tostadas.
- Platos Principales: Paleta de cordero al horno, mantequilla de sésamo,
salsa de chocolate y vino blanco, y gnocchis de joco.

Paiche confitado en aceite de cusi y urucú,
crema suave de leche de cusi, puré de tancapi y
chips crocantes de plátano verde.
- Postres: Brioche perdue, mermelada artesanal de jocote
y crema inglesa de leche de cusi y sésamo.

Cuando el illimani encuentra la chiquitania,
Helado de vainilla, bañado con dulce de castaña
con crocante de castaña y sésamo.

Precio: **159 Bs**

Cocktails: Kir royal de guapurú **Precio: 50 Bs.**

Cocktail gourmand (cocktail à élection)
+ 4 bocaditos de inspiración chiquitana **Precio: 70 Bs.**

Horario de atención:
Todos los días almuerzo y cena
menos los domingos por la noche

RESERVAS:
+591-76003122



3^{RA} VERSIÓN

BOSQUE[®] CHIQUITANO

DESTINO GASTRONÓMICO

Menú



Manechi
PIZZERIA

Menú de 3 pasos:

Paso 1: Coctel de pitón

Paso 2: Pizza de Tancapí

Paso 3: Sabayon de chocolate blanco
con sorbete de Guapurú

1 Persona: 170 Bs

2 Personas: 220 Bs

Horario de atención:
(Solo cena) De jueves a domingos.



RESERVAS:

+591-76017400

MANECHI

Chefs: Daniel y Micael Coimbra

3^{RA} VERSIÓN

BOSQUE[®] CHIQUITANO

DESTINO GASTRONÓMICO

Menú



C H A L E T

LA SUISSE

Entrada (Palmito Chiquitano)

Palmito fresco grillado con palta sobre cremosa salsa de almendra chiquitana con yogurt griego, aceite de urucú y tallos de cilantro en su aceite.

Precio: 88 Bs

Plato fuerte (Pato Jokiri)

Magret de pato sobre risotto de joco al urucú, salsa de guapurú amazónico, queso roquefort y salvia deshidratada.

Precio: 160 Bs

Postre (Torre de Chochís)

Volcán de praliné de almendra chiquitana con helado de coco artesanal.

Precio: 50 Bs

Horario de atención:

Lunes a domingo (Almuerzo y cena)



RESERVAS:

+591-70441133

CHALET LA SUISSE

Chef: Fabricio Rüegg

3^{RA} VERSIÓN

BOSQUE[®] CHIQUITANO

DESTINO GASTRONÓMICO

Menú



RAFFINÉ[®]
EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

Entrada

- Corazón de res ahumado, condimento de ají amarillo y maní tostado.

Principal (Elegir 1 Opción)

- Paiche rostizado, velouté de joco y chorizo, verduras asadas en aceite de urucú.
- Risotto de champiñones, Almendra chiquitana y ajo salvaje.

Postre

- Helado de Copuazú, durazno pochado en especias, crumble de mandarina y cacao silvestre

Precio: 170 Bs



RESERVAS:

+591-75572495

RAFFINÉ

Chef: Saúl Pulino

3^{RA} VERSIÓN

BOSQUE[®] CHIQUITANO

DESTINO GASTRONÓMICO



TRES RAÍCES

RESTAURANTE

Menú

Entrada

- Corazón de res ahumado, condimento de ají amarillo y maní tostado.

Principal (Elegir 1 Opción)

- Paiche rostizado, velouté de joco y chorizo, verduras asadas en aceite de urucú.
- Risotto de champiñones, Almendra chiquitana y ajo salvaje.

Postre

- Helado de Copuazú, durazno pochado en especias, crumble de mandarina y cacao silvestre

Precio: 170 Bs



RESERVAS:

+591-77349743

TRES RAÍCES

Chef: Alejandro De La Fuente

3^{RA} VERSIÓN

BOSQUE[®] CHIQUITANO

DESTINO GASTRONÓMICO

Menú

HIT
TO

Asian
Food
Resto

Entrada

Empanada de harina de plátano verde rellena de bondiola con mayonesa de palta y llajua de locoto.

Fondo

Muslo de pato confitado con reducción de acerola y arroz meloso de urucú.

Postre

Tarta de pera y chía con helado de copoazú y salsa de guapurú.

Precio: 180 Bs



RESERVAS:

+591-76653230

HITO

Chef: Ines España

3^{RA} VERSIÓN

BOSQUE[®] CHIQUITANO

DESTINO GASTRONÓMICO

Menú



Palosanto

raíz peruana

by Inés España

Entrada:

- Papa Lusa rellena de Keperí, mayonesa de urucú

Fondo:

- Pacú con beurre blanc de coco, puré de palmito

Postre:

- Helado de almendra chiquitana y chocolate baure al 70%.

Precio: 180 Bs



RESERVAS:

+591-62118617

PALO SANTO

Chef: Inés España

3^{RA} VERSIÓN

BOSQUE[®] CHIQUITANO

DESTINO GASTRONÓMICO

Menú

La Terraza

Copoazú y trucha

Tiradito de trucha curada, palta tatemada, leche de tigre de copoazú, aceite de urucú, polvo de alga nori con castaña beniana.

Pato y joco

Magret de pato, pure de joco asado, salsa de vino tinto, chimichurri de mango manzana, rúcula.

Achachairú, castaña y manzana

Milhojas de manzana, helado de achachairú, crumble de castaña beniana, salsa de naranja.

Precio S/Maridaje: 175 Bs.

Precio C/Maridaje: 275 Bs.

HORARIO:

El Menú Chiquitano solo se sirve en las cenas

Lunes a viernes 12 a 10 pm

Sábado 18 y 25 de 5 pm a 10 pm

Domingo 19 y 26 de 5 pm a 10 pm



RESERVAS:

+591-69090140

LA TERRAZA

Chef: Diego Alcántara

3^{RA} VERSIÓN

BOSQUE[®] CHIQUITANO

DESTINO GASTRONÓMICO

Menú



Entrada

Gnocchi de joco
Pesto de almendra amazónica y urucú

Plato Principal

Rabo de toro
Mil hojas de yuca y demi-glacé al cacao

Pre-Postre

Sorbet de guapurú

Postre

Panna cotta de chirimoya
Salsa de acaí

Una experiencia que recolecta la tradición italiana
con sabores profundo del Bosque Chiquitano.

Precio: 180 Bs.



RESERVAS:

+591-75601010

FIRENZE

Chef: Shane Naughtan

3^{RA} VERSIÓN

BOSQUE[®] CHIQUITANO

DESTINO GASTRONÓMICO

Menú

◆ HEREJE ◆

HEREJE

Chef: Diego Vargas

Menú de 3 pasos:

- 1- ABREBOCA
- 2- FONDO
- 3- POSTRE

Menú de 5 pasos:

- Abre boca: Crudo de paiche en reducción de copoazú y leche de castaña amazónica, encurtidos y aceite de urucú picante.
- Primer paso: Taco de plátano maduro relleno de carne mechada, demiglace de cacao, chalaquita y cebollín crespo.
- Segundo paso: Entraña de res, puré de Joco al rescoldo, ajo en aceite de cusi, palmito a la brasa, alioli de urucú, mix de verdes.
- Limpia bocas: Granita de leche de sésamo
- Postre: Pavlova con frutas de estación, miel de copoazú, acerola y chancaca.
- Cócteles:
- 1.- Daisy de copoazú
 - 2.- Cosmo de guapurú
 - 3.- Collins de mangaba
 - 4.- Chirimoya zombie
 - 5.- Clover acaí

Menú de 3 pasos: 220 Bs

Menú de 5 pasos: 380 Bs

**RESERVAS:
+591-67347961**



3^{RA} VERSIÓN

BOSQUE[®] CHIQUITANO

DESTINO GASTRONÓMICO

Menú *La Tranquera* Restaurante

Aperitivo:

Vino riesling aromatizado (almendra chiquitana, castaña, madera chiquitana, marcela(planta medicinal de la zona)).
Triple sec (sous vide mermelada de naranja).
Zumo de limón.
La república amazónico.
Aceite de cusi macerado con cascaras de almendra chiquitana.

Plato fuerte:

Ravioli de yuca relleno de palmito, paiche confitado en mantequilla menonita.
Masa de harina de yuca.
Relleno de palmito de cusi con paiche confitado.
Gel de guapurú. Salsa ligera de Joco
Almendra chiquitana crocante.

Masato de tancapi.

Tancapi. Banana. Jengibre. Sinini

Cerdo glaseado con reducción de jocote

Panceta de cerdo. Glaseado de reducción de jocote.
Puré rústico de plátano verde. Tuile de Pitón. Greens.

Clarificado.

Pulpa de totaí. Leche de sésamo. Leche.
Solución salina. Cáscara de almendras chiquitanas.
Mermelada de naranja. Café. Agua con gas.

Postre:

Texturas de cacao silvestre y copoazú
Cremoso de cacao silvestre.
Salsa de copoazú.
Espuma ligera de asaí.
Crocante de chía Negra y miel amazónica.

Precio S/Maridaje: 195 Bs
Precio C/Maridaje: 275 Bs

HORARIO:
Lunes a domingo
Almuerzo y cena

LA TRANQUERA

Chef: Carlos Andrés Orteaga

RESERVAS:
+591-69137330



3^{RA} VERSIÓN

BOSQUE[®] CHIQUITANO

DESTINO GASTRONÓMICO

Menú

N A T I V O



ENTRADA

Mimboque de mollejas de pollo.

PRINCIPAL

Cerdo Chapapeado, puré de yuca a la brasa, palmito de Cusi y chipilos de plátano bellaco.

POSTRE

Arroz con leche de Cusi.
Sorbete de limón y tapiocas de chocolate silvestre de Cururú.

NATIVO

Chef: Javier Urquiza

Precio: 130 Bs

Horario de atención:

Miércoles a domingo (Solo Cena)



RESERVAS:
+591-77883721

3^{RA} VERSIÓN

BOSQUE[®] CHIQUITANO

DESTINO GASTRONÓMICO

Menú



EL BUEN GUSTO

RESTAURANTE

ENTRADA

Buffet de ensaladas con palmito

PLATO FUERTE

Medallones de lomo de res con salsa de miel de Suro, acompañado con puré de joco y encurtido de Ají Mote.

Precio: 80 Bs

POSTRE

Leche crema con Motojobobo en almibar y tostau de Almendra Chiquitana.

Precio: 30 Bs

DIGESTIVO

- Mate de Chamular

Precio: 15 Bs

**RESERVAS:
+591-76032673**

EL BUEN GUSTO

Chef: Lupe Arteta

3^{RA} VERSIÓN

BOSQUE[®] CHIQUITANO

DESTINO GASTRONÓMICO



LA VILLA ★★★★★
CHIQUITANA

Rustique & Boutique Hotel

Menú

BISTRÓ VILLA CHIQUITANA

Chef: Christel Pétirai

Se ofrece platos del bosque a dentro de una oferta de buffet típicos e internacionales para los grupos de posokas del festival y grupos de las orquestas.

SOPAS:

Crema de joco, tuile de queso y crema de leche infusionada con urucú.

Sopa de maní, papitas de tancapi y almendras.

SEGUNDOS:

Pastel de hojas estilo millefeuille, relleno de hilos de pollo jugoso con uvas pasas y urucú.

POSTRE:

Crema de chocolate y café con croquant de almendras chiquitanas.

Crepes de harina de yuca, con mermelada de mangaba y miel chiquitana.

REFRESCOS

Guapurú.

Acerola.

Precio: **95 Bs**

RESERVAS:
+591-77337866



3^{RA} VERSIÓN

BOSQUE[®] CHIQUITANO

DESTINO GASTRONÓMICO

Menú



Hotel
Biotermal

Entrada al paraíso...

Aperitivo

Cóctel de totaí

Primer Paso

Sopa Cheruje

Segundo Paso

Arroz Cremoso con almendra
y proteína a elección

Postre

Picolé de leche de Cusi

Precio: **130 Bs.**

Horario de atención:

(Solo almuerzo) De lunes a domingos



RESERVAS:

+591-72143061

BIOTERMAL

Chef: Víctor Hugo Salazar