



El Toborochoi es una especie nativa de Santa Cruz de la Sierra, su nombre científico es *Ceiba Speciosa*, pero también es conocido como flor de mayo porque florece en este mes, en la víspera del otoño. Dada la importancia de este árbol para la ciudad de Santa Cruz de la Sierra, se ha declarado mayo como el “Mes del Toborochoi”.

The Toborochoi is a native species of Santa Cruz de la Sierra. Its scientific name is *Ceiba speciosa*, although it is also known as the “May Flower” as it blooms during this month, on the eve of autumn. Given the significance of this tree to the city of Santa Cruz de la Sierra, May has been officially recognized as the “Month of the Toborochoi”.



M E N Ú | M E N U

ENTRANTES PARA ABRIR EL APETITO

Algo refrescante y atrevido

STARTERS TO OPEN THE PALATE

Something refreshing and daring

CEVICHE DE PALMITO | HEART OF PALM CEVICHE

Rodajas de palmito marinadas en oliva y limón con toques de pimientos asados cebollita y cilantro.

Sliced heart of palm marinated in olive oil and lemon, with touches of roasted peppers, pearl onions, and cilantro.

Bs. 70

Toques Mediterráneos | Mediterranean Notes

BOCONCCINIS | BOCCONCINIS

De producción local al pesto, con rúcula selvática, zucchini, berenjena y tomates cherry deshidratados; reducción de aceto balsámico y Tostines para acompañar.

Locally produced bocconcini with pesto, wild arugula, zucchini, eggplant, and sun-dried cherry tomatoes; finished with a balsamic reduction and accompanied by Tostines.

Bs. 60

Todos los precios están expresados en bolivianos e incluyen el Impuesto al Valor Agregado (16%).

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, pescados, mariscos, huevos o leche no pasteurizada puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Le invitamos a informar a nuestro equipo sobre cualquier alergia o restricción alimentaria.

LANGOSTINOS AL AJILLO | *GARLIC PRAWNS*

Sobre una base de papines rústicos splash, salteados en ajillo, paprika y ajo en hojuelas frito; langostinos enmelados en oliva, perejil y ajillo, acompañados de pan rústico tostado.

Served over a base of rustic splash potatoes, sautéed in garlic, paprika, and crispy garlic flakes; prawns glazed in olive oil, parsley, and garlic, accompanied by toasted rustic bread.

Bs. 140

ENSALADAS | *SALADS*

CÉSAR CON FILETE DE POLLO AL GRILL | *GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD*

Filete de pollo grillado, chips de tocino, alcaparras, queso parmesano, lechuga escarola, crutones y salsa César.

Grilled chicken fillet, bacon crisps, capers, Parmesan cheese, escarole lettuce, croutons, and Caesar dressing.

Bs. 90

ENSALADA GRIEGA | *GREEK SALAD*

Pepino, cebolla, tomate, aceituna negra, queso fresco, lechuga hidropónica, salsa oscura, aromatizada con ajo, soya y aceite de oliva.

Cucumber, onion, tomato, black olives, fresh cheese, hydroponic lettuce, served with a dark dressing infused with garlic, soy, and olive oil.

Bs. 90

ENSALADA CAPRESE | *CAPRESE SALAD*

Rodajas de tomate fresco, queso mozzarella, aceite de oliva y pesto.

Slices of fresh tomato, mozzarella cheese, olive oil, and pesto.

Bs. 90

ENSALADA DEL CHEF | *CHEF'S SALAD*

Lechuga, tomate, huevo, filete de pollo, jamón ahumado en juliana, queso fresco and champignones.

Fresh lettuce, tomato, egg, grilled chicken fillet, julienned smoked ham, fresh cheese, and mushrooms.

Bs. 90

ENSALADA ANDINA | *ANDEAN SALAD*

Mix de quinuas, habas, choclo desgranado, tomate, cebollita brunoise, hierba buena, perejil huacataya y aceite de ajo

Quinoa medley, fava beans, sweet corn kernels, tomato, finely diced scallions, mint, parsley, huacatay, and garlic-infused oil.

Bs. 90

Todos los precios están expresados en bolivianos e incluyen el Impuesto al Valor Agregado (16%).

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, pescados, mariscos, huevos o leche no pasteurizada puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Le invitamos a informar a nuestro equipo sobre cualquier alergia o restricción alimentaria.

DE LAS SOPAS Y CREMAS

Para reconfortar el alma

SOUPS & CREAMS

To comfort the soul

DIETA DE POLLO COMO EN CASA | *HOMESTYLE CHICKEN SOUP*

Con cabello de ángel, brunoise de verduras y filetines de pollo. (Opcional con arroz o cabello angel).

With angel hair pasta, vegetable brunoise, and chicken fillets. (Optional with rice or angel hair).

Bs. 60

CREMA VICHYSOISE | *CREMA VICHYSOISE*

Clásica crema francesa de papa y puerro, de textura sedosa y sabor delicadamente reconfortante.

A classic French potato and leek cream soup, featuring a silky texture and a delicately comforting flavor.

Bs. 60

PLATOS DE FONDO

Para un apetito más generoso

MAIN COURSES

For a heattier appetite

OJO DE BIFE MARRIOTT | MARRIOTT RIBEYE STEAK

En el término a elección, con muselina de yuca con queso azul y encurtido de la casa.

Cooked to your preferred doneness, served with yuca mousseline with blue cheese and house pickles.

Bs. 180

BIFE DE CHORIZO | GRILLED STRIPLOIN STEAK

Corte seleccionado de res, sellado a la parrilla para conservar su jugosidad, pepián de choclo y ensalada mixta.

Premium striploin steak grilled to perfection, preserving its natural juiciness, Sweet Corn Pepián with Mixed Salad.

Bs. 180

COSTILLAS DE CERDO GLASEADAS EN BBQ | BBQ GLAZED PORK RIBS

Costillas de cerdo cocidas lentamente y bañadas en salsa barbacoa de notas ahumadas, con acabado caramelizado, con papas fritas, coleslaw.

Slow-cooked pork ribs finished with a smoky barbecue glaze and a caramelized touch, french fries, coleslaw.

Bs. 145

Todos los precios están expresados en bolivianos e incluyen el Impuesto al Valor Agregado (16%).

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, pescados, mariscos, huevos o leche no pasteurizada puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Le invitamos a informar a nuestro equipo sobre cualquier alergia o restricción alimentaria.

PAILLARD DE POLLO | *CHICKEN PAILLARD*

Filete de pollo a la plancha con toques ahumados, puré de zanahoria, zucchini, berenjena y pimientos al wok.

Grilled chicken fillet with smoky notes, carrot puree, zucchini, eggplant and wok-fried peppers.

Bs. 90

TRUCHA SALMONADA | *SALMON TROUT*

Con salsa cítrica, alcaparras y eneldo, sobre una base de puré de coliflor.

With a citrus caper and dill sauce, served over a cauliflower purée base.

Bs. 190

CHAUFA CON LANGOSTINOS IMPERIAL | *IMPERIAL PRAWN CHAUFA*

Arroz al wok con langostinos, nibs de plátanito maduro y trocitos de chorizo ahumado.

Wok-fried rice with prawns, sweet plantain nibs, and smoked sausage morsels.

Bs. 155

AJÍ DE GALLINA PERUANO | *PERUVIAN AJÍ DE GALLINA*

Pollo desmenuzado rústico, crema de ají amarillo, aceituna negra, huevo duro, arena de nuez y arroz blanco.

Rustic shredded chicken, yellow chili cream, black olives, hard-boiled egg, walnut crumble, and white rice.

Bs. 110

GUARNICIONES EXTRA | *EXTRA SIDE DISHES*

Puré de papas, papas fritas, yuca frita, arroz graneado, arroz con queso, vegetales salteados o ensalada fresca.

Mashed potatoes, French fries, fried cassava, steamed rice, cheesy rice, sautéed vegetables, or fresh salad.

Bs. 25

Todos los precios están expresados en bolivianos e incluyen el Impuesto al Valor Agregado (16%).

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, pescados, mariscos, huevos o leche no pasteurizada puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Le invitamos a informar a nuestro equipo sobre cualquier alergia o restricción alimentaria.

PASTAS DE LA CASA

Pensadas para saborear sin prisa

HOUSE PASTAS

Thoughtfully crafted to be savored without haste

SPAGHETTI ALFREDO | ALFREDO SPAGHETTI

Cremoso spaghetti con champiñones salteados en vino blanco, ajo, panceta y jamón ahumado.

Creamy spaghetti with mushrooms sautéed in white wine, garlic, pancetta, and smoked ham.

Bs. 80

RIGATONES AL PESTO | PESTO RIGATONI

(opcional cremoso) Con file mignon encostrado con parmesano.

(optional creamy style) Served with Parmesan-crusting file mignon.

Bs. 150

CANELONES RELLENOS CON PATÉ DE TRUCHA AHUMADA |
CANNELLONI FILLED WITH SMOKED TROUT PÂTÉ

Con salsa de alcaparras, toque de mantequilla de eneldo y espumante.

Served with caper sauce, accented with dill butter and sparkling wine.

Bs. 160

DESCUBRE LO NUESTRO | DISCOVER OUR ROOTS

PIQUE MACHO | *PIQUE MACHO*

Filetes de ojo de bife al fuego con salsa a base de cerveza, cebolla en aros, pimientos tricolor, aros de locoto, huevo de codorniz, queso braseado, tomates cherry y pan para acompañar.

Flame-seared ribeye strips with a beer-based sauce, onion rings, tri-color bell peppers, locoto rings, quail egg, braised cheese, cherry tomatoes, and bread on the side.

Bs. 160

PASTEL DE GALLINA CRUCEÑO | *SANTA CRUZ-STYLE CHICKEN PASTEL*

Filete de gallina desmechada, uvas pasas, aceituna negra, huevo de codorniz, hojas de trigo, plátanito maduro, papitas con base enmelada con reducción de fondo y aceite de urucú.

Shredded chicken fillet, raisins, black olives, quail egg, wheat leaves, sweet plantains, glazed baby potatoes with a rich reduction, and urucú oil.

Bs. 80

SOPA DE MANÍ | *PEANUT SOUP*

Clásica sopa de maní de nuestra tradición, de textura cremosa y sabor reconfortante, cuidadosamente elaborada para resaltar su esencia casera.

A classic peanut soup inspired by our culinary heritage, with a creamy texture and deeply comforting flavor, thoughtfully prepared to highlight its homestyle essence.

Bs. 60

Todos los precios están expresados en bolivianos e incluyen el Impuesto al Valor Agregado (16%).

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, pescados, mariscos, huevos o leche no pasteurizada puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Le invitamos a informar a nuestro equipo sobre cualquier alergia o restricción alimentaria.

SELECCIONE LAS ESPECIALIDADES DEL CHEF

DISCOVER THE CHEF'S SPECIALTIES

QUINUMACHA | QUINUMACHA

Fusión Perú–Bolivia. Quinotto, cremosa de dúo de quinuas con ají amarillo, habas andinas, choclo, queso fresco y huacataya, coronado con filetines de lomito saltado, champignon y tomate cherry.

Peruvian–Bolivian Fusion. Creamy quinotto made with a duo of quinoa, yellow chili, Andean broad beans, corn, fresh cheese, and huacataya, topped with strips of lomito saltado, mushrooms, and cherry tomatoes.

Bs. 150

NUESTRAS PIZZAS | OUR PIZZAS

PIZZA CLÁSICA | CLASSIC PIZZA

Masa delgada, salsa de la casa, queso mozzarella y jamón ahumado.

Thin crust, house sauce, mozzarella cheese, and smoked ham.

Bs. 100

PIZZA MARRIOTT | MARRIOTT PIZZA

Masa delgada, salsa de la casa, queso mozzarella, jamón serrano, rúcula fresca y reducción de aceto balsámico.

Thin crust, house sauce, mozzarella cheese, serrano ham, fresh arugula, and balsamic glaze.

Bs. 120

PIZZA CON CHAMPIGNONES AL AJILLO Y PANCETA AHUMADA

GARLIC MUSHROOM & SMOKED PANCETTA PIZZA

Masa delgada, salsa de la casa, champiñones salteados en ajo y vino blanco, perejil y panceta ahumada.

Thin crust, house sauce, mushrooms sautéed in garlic and white wine, parsley, and smoked pancetta.

Bs. 120

Todos los precios están expresados en bolivianos e incluyen el Impuesto al Valor Agregado (16%).

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, pescados, mariscos, huevos o leche no pasteurizada puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Le invitamos a informar a nuestro equipo sobre cualquier alergia o restricción alimentaria.

NUESTROS SÁNDWICHES CLÁSICOS Y MÁS
OUR SIGNATURE SANDWICHES AND MORE

SÁNDWICH MIXTO | *HAM & CHEESE SANDWICH*

Pan de miga, jamón ahumado y queso mozzarella en pan de miga.

Soft sandwich bread with smoked ham and mozzarella cheese.

Bs. 60

SÁNDWICH CLUB | *CLUB SANDWICH*

Pan de miga, paillard de pollo fino, tocino, jamón, tortilla de huevo, lechuga hidropónica, tomate y salsa golf especial.

Soft sandwich bread, delicate chicken paillard, bacon, ham, egg omelet, hydroponic lettuce, tomato, and our signature golf sauce.

Bs. 80

HAMBURGUESA MARRIOTT | *MARRIOTT BURGER*

Pan brioche, lechuga romana, tomate y queso cheddar.

Brioche bun, romaine lettuce, tomato, and cheddar cheese.

Bs. 80

SÁNDWICH VEGETARIANO | VEGETARIAN SANDWICH

Pan pita, queso crema, tomate deshidratado, zucchini, berenjena, pimentones, cebolla caramelizada en aceto balsámico, champignon fresco, queso parmesano y salsa pesto.

Warm pita bread filled with cream cheese, sun-dried tomato, zucchini, eggplant, bell peppers, caramelized onion in balsamic vinegar, fresh mushrooms, Parmesan cheese, and pesto sauce.

Bs. 60

WRAP CÉSAR | CAESAR WRAP

Tortilla, lechuga escarola, filetes de pollo grillado, chispas de tocino, queso parmesano, alcaparras y salsa César.

Tortilla wrap with escarole lettuce, grilled chicken fillets, bacon bits, Parmesan cheese, capers, and Caesar dressing.

Bs. 70

POSTRES | DESSERTS

Seleccione su favorito del carro de postres.

A refined selection from the dessert trolley.

Bs. 40

Todos los precios están expresados en bolivianos e incluyen el Impuesto al Valor Agregado (16%).

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, pescados, mariscos, huevos o leche no pasteurizada puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Le invitamos a informar a nuestro equipo sobre cualquier alergia o restricción alimentaria.

