



VISTANA  
GASTRO-BAR



*Bienvenidos a un espacio auténtico donde tus experiencias  
trascenderán en el tiempo, de la mano de nuestra coctelería y  
alta cocina.*



COCTELERÍA





NIVEL DE ALCOHOL  
3

## COCKTAILS CON ALCOHOL

### Negroni

40 Bs

*Cocktail a base de ginebra, vermut rosso y campari en partes iguales.*

### Manhattan

40 Bs

*Cocktail a base de Whisky y vermut rosso.*

### Old Fashion

40 Bs

*Cocktail a base de Whisky, bitter angostura y twist cítrico.*

### Long Island

40 Bs

*Cocktail a base de té helado con licores como vodka, ron blanco, triple sec y ginebra.*

### Moscow Mule

40 Bs

*Cocktail clásico a base de vodka y cerveza de jengibre.*

*\*Opción Frutos Rojos*

### Dry Martini

35 Bs

*Cocktail clásico a base de ginebra y vermut blanco.*

## Upgrades

**Negroni Smoke**

| +10 Bs

**Old Fashion Smoke**

| +10 Bs





Old Fashion



Manhattan



Negroni



Moscow Mule



Long Island



Dry Martini





## COCKTAILS CON ALCOHOL

### Cosmopolitan

| 35 Bs

Cocktail a base de vodka, triple sec, sumo de arándanos y notas cítricas.

### Ruso Blanco/Negro

| 38 Bs

Cocktail a base de vodka, licor de café y un toque de crema.

### Electric Lemonade

| 30 Bs

Cocktail a base de vodka, blue curaçao y zumo de limón.  
\*Opción Red Blood Lemonade, Purple Moon Lemonade.

### Caipiriña

| 28 Bs

Cocktail a base de limón, azúcar y licor neutro.  
\*Opción Frutos Rojos

### Mojito

| 30 Bs

Cocktail a base de ron blanco, hierba buena y soda de lima limón.  
\*Opción Frutos Rojos, Maracuyá

### Singani Sour

| 30 Bs

Cocktail a base de singani, claras de huevo y bitter angostura.

### Singani Gold Sour

| 45 Bs

Cocktail a base de singani Lucho de Oro, claras de huevo y bitter angostura.

## COCKTAILS CALIENTES

### Vistana Hot Tea

| 35 Bs 🔥

Cocktail a base de infusión de té y clavo de olor, Wisky añejado, jugo de limón y azúcar. Decorado con una rodaja de limón canela y anís estrella

### Vino Caliente Vistana

| 30 Bs 🔥

Cocktail a base de infusión de canela y claro de olor, vino tinto, ron, limón y azúcar. Decorado con una rodaja de naranja y canela en rama.

### Dark and Fluffy

| 40 Bs 🔥

Cocktail caliente y cremoso a base de baileys, khalua y expreso, con jarabe de marmelos y acompañado con leche. decorado con Crema de leche y un marmelo asado.

### Hot Winter

| 40 Bs 🔥

Cocktail caliente a base de ron havana de 7 años y toques de té negro, acompañado de leche y jarabe de flan. Decorado co crema y ramas de canela.







## GIN TONIC

Tanqueray	30 Bs
República	30 Bs
Beefeater	30 Bs
Bombay	40 Bs
Hendricks	50 Bs

## VODKA TONIC

1825	30 Bs
Absolut	40 Bs
Gray Goose	40 Bs

## SINGANI TONIC

Singani 63	30 Bs
Casa Real Etiqueta Negra	30 Bs
Casa Real Don Lucho	40 Bs

### Elige tu sabor



Pepino



Naranja



Frutos Rojos



Limón



Vainilla



Pomelo  
(Temporada)



Maracuyá  
(Temporada)

Añade agua tónica importada Britvic por 10 Bs



NIVEL DE ALCOHOL  
1

## COCKTAILS CON ALCOHOL

### Aperol Spritz | 30 Bs

Cocktail a base de licor de naranja y espumante brut.

### Margarita Frozen | 35 Bs

Cocktail a base de tequila, triple sec y frozen de fruta.

\*Opción Frutilla, Limón y Maracuyá.

### Tinto/Blanco de verano | 33 Bs

Cocktail a base de vino y soda de lima limón.

### Piña Colada | 38 Bs

Cocktail a base de crema de coco, ron blanco, jugo de piña y toque de crema.

### Daiquiri | 38 Bs

Cocktail a base de ron blanco y frozen de fruta.

\*Opción Frutilla, Limón y Maracuyá

### Mimosa | 30 Bs

Cocktail a base de jugo de naranja y espumante brut.

### Mudslide | 40 Bs

Cocktail a base de una mezcla de baileys, kahlua y licor de chocolate, acompañado de helado de vainilla que intensifica su aroma. Decorado con crema de leche y chocolate rallado.

### Olvídame Ya | 35 Bs

Cocktail a base de singani y un toque de licor de café, acompañado con leche y decorado con ralladura de chocolate

## COCKTAILS DE ALCOHOL XL

### Margarita XL | 120 Bs

Cocktail a base de Vodka, frozen de limón, blue curaçao y granadina.

\*Opción frutilla, limón y maracuyá.

### Vistana Cyclone | 120 Bs

Cocktail a base de vodka, frozen de limón, blue curaçao y granadina.







Daiquiri



Margarita Frozen



Piña Colada



Tinto de verano





# COCKTAILS SIN ALCOHOL

**Zeltzer Soda**

25 Bs

Cocktail virgen a base de agua con gas y zumo de fruta con un toque de endulzante.

**Amarga Pasión**

25 Bs

Cocktail virgen a base de jugo de frutilla y pulpa de maracuyá decorado con hierba buena y un toque de blue curaçao.

**Piña Colada Virgen**

28 Bs

Cocktail virgen a base de crema de coco, jugo de piña y toque de crema

**Tonic Special**

25 Bs

Cocktail virgen a base de agua tónica, zumo de limón, decorado con una rodaja de limón.  
\*Opción Frutos Rojos

**Green Sky**

25 Bs

Cocktail virgen a base de jugo de piña, jugo de naranja y un toque de blue curaçao.

# CERVEZAS

**Corona**

25 Bs

México.

**Paulaner**

39 Bs

Alemania.

**Spezia**

26 Bs

Cochabamba.

**Huari**

25 Bs

Nacional.

**Paceña pico de oro**

25 Bs

Nacional.

**Paceña pico de plata**

23 Bs

Nacional.

**Chop Paceña**

25 Bs

Nacional.

**Chop Huari**

27 Bs

Nacional.

**Chop Spezia**

25 Bs

Nacional.



# BOTELLAS Y VASOS

WHISKEY	Vaso	Botella
Jack Daniel`s	40 Bs	450 Bs
Johnnie Walker Black Label	40 Bs	550 Bs
Johnnie Walker Double Black	50 Bs	600 Bs
Johnnie Walker Gold Label		1100 Bs
Johnnie Walker Blue Label		2500 Bs
Macallan 12 años	110 Bs	950 Bs
Macallan 15 años		1900 Bs
Macallan 18 años		4500 Bs

VODKA	Vaso	Botella
1825	30 Bs	300 Bs
Grey Goose	45 Bs	490 Bs
Absolut	35 Bs	400 Bs

RON	Vaso	Botella
Diplomático 8 años	30 Bs	300 Bs
Diplomático 12 años	45 Bs	490 Bs
Havana 7 años	30 Bs	300 Bs
Bacardi Solera 8 años	35 Bs	350 Bs

GIN	Botella
Beefeater	400 Bs
Bombay	400 Bs
Hendricks	700 Bs









---

## SINGANI

*Vaso*

*Botella*

**Casa Real Etiqueta Negra**

30 Bs

300 Bs

**Casa Real Don Lucho**

40 Bs

350 Bs

**Casa Real Lucho De Oro**

500 Bs

---

## SHOTS

*Shot*

*Botella*

**Jägermeister**

25 Bs

350 Bs

**Goss cake**

25 Bs

350 Bs

**Tequila Jose Cuervo**

25 Bs

350 Bs

**Tequila Patrón**

25 Bs

350 Bs

---

## OTROS

**Fernet Branca/ Branca Menta**

30 Bs

300 Bs



---

## GASEOSAS (500 ML)

<b>Coca Cola</b>	12 Bs
<b>Coca Cola sin azúcar</b>	12 Bs
<b>Fanta</b>	12 Bs
<b>Sprite</b>	12 Bs

---

## OTROS

<b>Agua Vital con o sin gas</b>	10 Bs
<b>Agua Tónica</b>	20 Bs
<b>Energizante</b>	30 Bs
<b>Ginger ale</b>	20 Bs

---

## JUGOS

	<i>Agua</i>	<i>Leche</i>
<b>Jugo Natural de fruta</b> (mango, frutilla, durazno, coco, maracuya, piña)	20 Bs	25 Bs
<b>Limonada (700 ml)</b>	20 Bs	25 Bs



GASTRONOMÍA









## TABLAS

### Tabla de Lomo

| 118 Bs | 


Filete de lomo picado acompañado de cebolla, servido en plancha caliente, acompañado de dos guarniciones, chimichurri, crema de locoto y mayonesa criolla.

### Tabla de picaña

| 118 Bs | 


Picaña seleccionada picada acompañada de cebolla, servida en plancha caliente, acompañada de dos guarniciones, chimichurri, crema de locoto y mayonesa criolla.

### Tabla de bife chorizo a la mantequilla

| 118 Bs | 

Picada de bife chorizo seleccionada a la mantequilla con romero, ajo y tomillo fresco, servido en plancha caliente, acompañado de dos guarniciones, chimichurri, crema de locoto y mayonesa criolla.

### Tabla de Pique Macho

| 118 Bs | 

Filete de lomo y salchicha viena en su jugo, servido en plancha caliente, coronado con cebolla, tomate y locoto acompañado de papas fritas, crema de locoto y mayonesa criolla.

### Tabla Vistana



| 190 Bs | 

Tabla con jamón serrano, lomo de cerdo ahumado y salame. Queso brie de vaca, queso Mizque madurado, queso parmesano, uvas y fresas. Acompañado de pan casero, galletas, pepinillos, aceitunas, frutos secos, mermelada de frutos rojos y mermelada de guayaba.

### Matambre a la pizza

| 89 Bs | 

Matambre de cerdo al grill, con base de salsa de tomate casera, coronado con queso mozzarella, pimiento asado y champiñones.



## PARA COMPARTIR

### Papas Supremas

| 84 Bs | 

Cama de papas fritas, servidas con jugosos trozos de lomo salteados, salsa de queso cheddar y finos aros de cebolla crocante.

### Lollipops

| 68 Bs | 

Piernas de pollo fritas, bañadas en salsas a elección acompañado con papas fritas

### Chilli Cheese Nachos

| 68 Bs | 

Nachos de maíz clásicos, bañados en chilli con carne, salsa de queso cheddar y guacamole.

### Langostinos al Panko

| 68 Bs

Crocantes langostinos fritos al panko, acompañados de salsa curry y thai picante. (8 uni)

### Bruschetta mixta

| 45 Bs

Rodajas de pan tostado con base de queso crema, acompañadas de tomates cherry, albahaca, parmesano, aceite de oliva e hinojo. (4 uni, 2 de cada uno)

### Bruschetta de jamón serrano

| 52 Bs

Rodajas de pan tostado con base de reducción de vinagre balsámico y jamón serrano (4 unides)

### Bruschetta de tomate cherry

| 39 Bs

Rodajas de pan tostado con base de queso crema, acompañadas de tomates cherry, albahaca, parmesano, aceite de oliva e hinojo. (4 unidades)

## ENSALADAS

### Ensalada César

| 45 Bs

Mix de lechugas morada y romana, con pollo al grill, croutones, aderezo cesar y queso parmesano.

### Ensalada de la casa

| 35 Bs

Mix de lechugas frescas, tomates deshidratados, aros de cebolla, rabanitos, crujientes trocitos de maní y frutas de estación.







## PLATOS FUERTES

### Steak Mar y Tierra

| 78 Bs

Tierno filete de lomo bañado salsa de langostinos y especias.

### Steak hongos y roquefort

| 68 Bs

Filete de lomo bañado en salsa de queso roquefort, hongos y especias.

### Steak a la pimienta

| 68 Bs

Jugoso filete de lomo de res bañando en salsa de cuatro pimientas, servido sobre puré papa cremoso.

### Suprema rellena con salsa de hongos y roquefort

| 58 Bs

Pechuga de pollo, rellena de jamón y queso mozzarella, con hongos, bañada en salsa roquefort y especias.

### Filete de paiche

| 65 Bs

Tierno filete de lomo de paiche con salsa de langostinos y especias.

### Spaghetti portobello en salsa roquefort

| 55 Bs

Spaghetti portobello, bañado en salsa de queso roquefort y especias

### Spaghetti en salsa rosa

| 55 Bs

Spaguetti bañado en salsa rosada, champiñones y especias.

### Lasagna

| 60 Bs

Láminas de pasta fresca con deliciosa bolognesa, jamon y quesos.

## CEVICHE

### Ceviche de autor al estilo peruano

| 45 Bs

Trozos de filete de paiche realizado al momento, con leche de tigre, acompañado de choclo, canchita, crema de camote y lechuga fresca.

### Ceviche con aros de calamar

| 58 Bs

Trozos de filete paiche y aros de calamar fritos al panko, con leche de tigre, acompañado de choclo, canchita, crema de camote y lechuga fresca



## POSTRES

---

### Brownie con helado

| 27 Bs

Brownie casero, coronado con helado de vainilla y sirope de chocolate.

### Cheesecake de frutos rojos

| 27 Bs

Tarta de queso bañada de frutos rojos, acompañada de frutillas frescas y arándanos.

---

## GUARNICIONES

---

### Papas Fritas

| 15 Bs

### Yuca Frita

| 15 Bs

### Ensalada

| 20 Bs

Ensalada compuesta de lechuga romana, tomates cherry, rábanos y palta y miel orgánica.

### Spaghetti al pesto

| 15 Bs

Spaghetti verdes a la crema de albahaca.

### Spaghetti a la mantequilla

| 15 Bs

Spaghetti salteados con mantequilla y un toque ligero de ajo.

---











VISTANA  
GASTRO-BAR

UNA EXPERIENCIA DE  
ALTURA