



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



NIVEL DE ALCOHOL
2

COCKTAILS CON ALCOHOL

Cosmopolitan

| 35 Bs

Cocktail a base de vodka, triple sec, zumo 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, Whisky 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 clavo 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 masmelo y acompañado con leche. decorado con Crema de leche y un masmelo 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 con 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, khalua 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

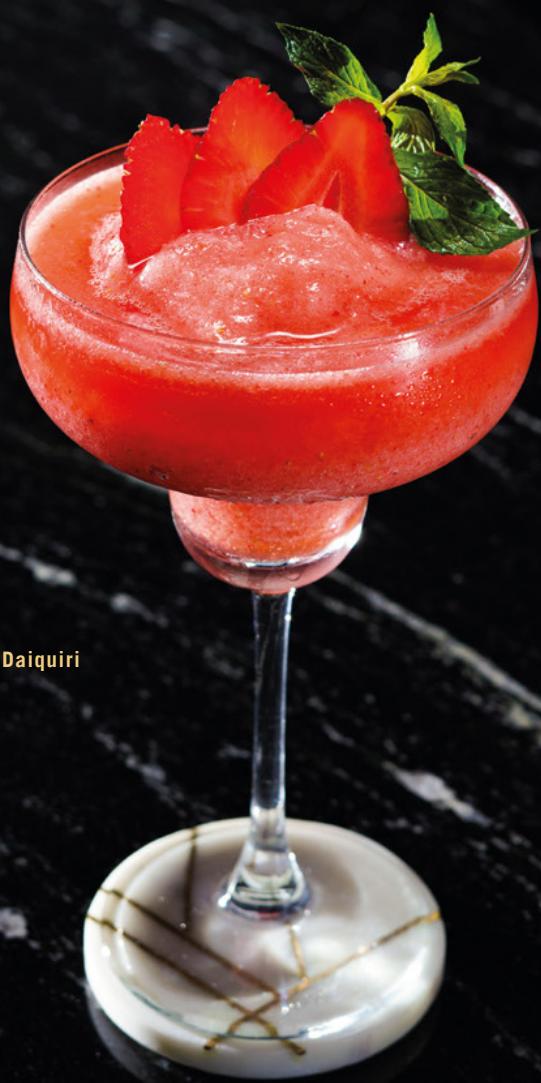
Cocktail a base de Vodka, frozen de limón, blue curaçao y granadina.

*Opción frutilla, limón y maracuyá.

Vistana Cyclone

120 Bs

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





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

	<i>Vaso</i>	<i>Botella</i>
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

	<i>Vaso</i>	<i>Botella</i>
1825	30 Bs	300 Bs
Grey Goose	45 Bs	490 Bs
Absolut	35 Bs	400 Bs

RON

	<i>Vaso</i>	<i>Botella</i>
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

	<i>Botella</i>
Beefeater	400 Bs
Bombay	400 Bs
Hendricks	700 Bs





SINGANI	<i>Vaso</i>	<i>Botella</i>
---------	-------------	----------------

Casa Real Etiqueta Negra	30 Bs	300 Bs
Casa Real Don Lucho	40 Bs	350 Bs
Casa Real Lucho De Oro		500 Bs

SHOTS	<i>Shot</i>	<i>Botella</i>
-------	-------------	----------------

Jägermeister	25 Bs	350 Bs
Gosscake	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)

Coca Cola	12 Bs
Coca Cola sin azúcar	12 Bs
Fanta	12 Bs
Sprite	12 Bs

OTROS

Agua Vital con o sin gas	10 Bs
Agua Tónica	20 Bs
Energizante	30 Bs
Ginger ale	20 Bs

JUGOS

	<i>Aqua</i>	<i>Leche</i>
Jugo Natural de fruta (mango, frutilla, durazno, coco, maracuya, piña)	20 Bs	25 Bs
Limonada (700 ml)	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 | 2

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

Lollipops

68 Bs | 2

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

Chilli Cheese Nachos

68 Bs | 2

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

Spaghetti bañado en salsa rosada, champiñones y especias.

Lasagna

60 Bs

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

CEVICHES

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.







UNA EXPERIENCIA DE
ALTURA