

The background of the entire image consists of vertical stripes in four colors: light pink, dark pink, brown, and grey. These stripes are of varying widths and are distributed across the entire frame, creating a textured, totem-pole-like effect.

Toborochi

BISTRO

PARA COMENZAR / TO START

ARMONÍA DE CAUSAS

Causa 3 sabores, clásica coronada con charque y mayonesa de hierba buena / de remolacha coronada con langostinos y palta / de espinaca coronada con atún acevichado.
3 flavors cause / classic topped with charque and peppermint mayonnaise.

Bs. 95

TABULE DE QUINUA DOS TEXTURAS

Ensalada de quinoa roja y blanca / pepino / menta / rabanito y bombón frito de quinoa y queso.
Red and white quinoa salad/cucumber / mint / radish and fried nicy with quinoa and cheese.

Bs. 70

TIRADITO DE PEZ DE RÍO

Laminas de Surubí bañado con salsa de ají amarillo acevichado acompañado de granos de choclo / palta / camote glaseado.
Surubi slices bathed in acevichado yellow chili sauce accompanied by corn kernels / avocado / glazed sweet potato.

Bs. 80

DEGUSTACIÓN TOBOROCHI

Tablita creada por el chef con palmito / beterraga / chipá so'ó / roquefort / croqueta de pacú.
Created by the chef.

Bs. 70

TAMALITO AL CULANTRO DEL CHEF

Bombón de Choclo y cilantro, relleno de ragú de cerdo servido con zarza de cebolla y menta / chutney de Achachairú.
Mix corn and coriander / stuffed pork ragu.

Bs. 70

CEVICHE PERUANO FASHION

Pequeños cubos de pescado cocidos con limón / camote / cremade choclo / rabanitos y chifles. Todo sobre mayonesa de palta casera.
Small cubes of cooked fish with lemon / sweet potato / cream corn / radishes and chifles. All about homemade avocado mayonnaise.

Bs. 95

NUESTRAS SOPAS / OUR SOUPS

SALUDABLE

Consomé de pollo / verduras en juliana / espagueti / dados de pollo con aroma de Cúrcuma.
Chicken soup / julienne vegetables / spaghetti / Chicken slices with cúrcuma.

Bs. 50

CREMA DE CHOCLO Y HUACATAY

Tiernos granos de choclo cocidos en caldo de verduras y hojas de Huacatay / crema de leche / tostón de pan de papa.
Tender grains of corn cooked in vegetable broth and leaves of Huacatay / cream of milk / toston of potato bread.

Bs. 55

PASTAS CREACIONES DEL CHEF / PASTAS

FIDEO DE KINUWA

Salteado con langostinos / tomate cereza / hierbas aromáticas / chardonnay / ralladura de limón.
Sautéed with prawns / cherry tomato / aromatic herbs / chardonnay / lemon zest.

Bs. 120

PAPPARDELLE HEALTHY

Salteados con vegetales de la estación / mantequilla de pimentón dulce / orégano / granos de mostaza.
Sautéed with seasonal vegetables / sweet paprika butter / oregano and mustard grains.

Bs. 110

SORRENTINO RELLENO DE RICOTA Y NUECES

Servido con salsa de Hongos frescos y escamas de reggianito.
Served with fresh mushroom sauce and reggianito cheese.

Bs. 110

RISOTTO

DEL PACÍFICO

Frutos de mar / arvejas frescas / perejil / langostinos con quinua crocante.
Sea fruits / fresh peas / parsley / prawns with crispy quinoa

Bs. 125

DÚO DE CARNES

A base de cilantro / pollo / carne / cerveza negra.
Based on cilantro / chicken / meat / dark beer.

Bs. 110

CAVIAR DE VEGETALES

Mix de vegetales de la zona al horno con pasta de morrón escalibado.
Local vegetables mix baked with sprinkled red pepper paste.

Bs. 100

ESPECIALIDADES / SPECIALTIES

ENTRAÑA PALO BORRRACHO

Mirepoix de papas / champiñones / col de brúcelas servido con trigoto y queso criollo.
Mirepoix of potatoes / mushrooms/cabbage of brúcelas served with trigoto and creole cheese.

Bs. 125

SURUBÍ DEL PARANÁ

Bañado con salsa de Langostinos sobre risotto de Nueces / chips de banana.
Dipped with prawns sauce over walnut risotto / banana chips.

Bs. 130

LOMO EN CROUTE DE LIMÓN

Tournedó de Lomo acompañado de scrambled de mandioca / cebolla blanca / panceta / verdeo / suave salsa funghi.
Tender loin served with cassava scrambled / White onion / bacon / spring onion / soft funghi sauce.

Bs. 140

RACK DE CORDERO AL HORNO EN COSTRA DE HIERVA EN SU JUGO

Guiso de Quinoa roja y blanca / bastones de camote glaseados.
Red and white Quinoa stew / glazed sweet potato canes.

Bs. 160

SALMÓN CÍTRICO

Salmón al grill bañado con salsa Pomelo y Lima / suave puré de zapallo macre / habas / arvejas / espárragos salteados.
Grilled salmon in grapefruit and limasauce / soft mashed of macaroni / beans / peas and sautéed asparagus.

Bs. 150

ROCAMBOLE DE POLLO

Relleno de tomates deshidratados / espinaca / puerro parmesano / puré de papa saborizado con ajo y tocino / mix de vegetales.
Stuffed dried tomatoes / spinach / leek / parmesan / mashed potato flavored with garlic and bacon / vegetable mix.

Bs. 125

PACÚ A LA CHAPA

Montado en pepián de choclo bañado en salsa de maracuyá.
Over corn pepián in passion fruit sauce.

Bs. 120

DADOS DE CERDO AL TAMARINDO

Peras al horno con naranja / machacado de ocas / papa liza / queso.
Baked pears with orange / crushed geese / potato liza and cheese.

Bs. 125

GRILLADO / GRILLED

*Todos nuestros cortes de carnes y pescados se acompañaran con dos guarniciones a elección.
All our meat and fish grilled, will be accompanied with two options sides of your choice.*

CARNES - MEATS

T BONE - <i>T Bone</i>	Bs. 160
BIFE DE CHORIZO - <i>Beef tenderloin</i>	Bs. 130

CERDO - PORK

BONDIOLA	Bs. 115
MATAMBRE	Bs. 115

PESCADOS DE RÍO - RIVER FISH

SURUBÍ	Bs. 120
PACÚ	Bs. 120

ACOMPÑAMIENTOS / SIDES

PAPAS RÚSTICAS AL HORNO / *Rustic baked Potatoes*

ENSALADA MIXTA / *Mixed Salad*

ARROZ BLANCO / *White Rice*

PURÉ DE PAPA / *Mashed potatoes*

VEGETALES SALTEADOS / *Sautéed vegetables*

GLUTEN FREE

PARA COMENZAR / TO START

ENSALADA DE LA CASA / HOMEMADE SALAD

Variedad de lechugas frescas / palmito / aros de cebolla / zanahoria / huevo / aderezo de limón.
Variety of fresh lettuce / palmetto / onion rings / carrot / egg / lemon dressing.

Bs. 70

CREMA DE TOMATE / TOMATO CREAM

Crema caliente de tomate con aroma a albahaca.
Hot tomato cream with basil.

Bs. 65

TARTA DE ESPINACA CON CHAMPIÑONES / SPINACH CAKE WITH SAUTEED MUSHROOMS

Sin masa/servida con mix de hojas / brotes orgánicos / salsa fileto.
No dough, served with mix of leaves / organic sprouts / fileto sauce.

Bs. 90

PRINCIPALES / MAINS

MEDALLÓN DE LOMO

Servido con vegetales salteados con aroma oriental.
Served with sauteed vegetables oriental style

Bs. 140

SURUBÍ TAIPA

Filet de Surubí a la plancha acompañado de tacu-tacu de quinua.
Surubí Filet grilled with quinoa tacu-tacu.

Bs. 120

POLLO GRILLADO - SALSA CHIMICHURRI

Pechuga de pollo grillada marinada servida con puré de papa.
Marinated grilled chicken breast served with mashed potatoes.

Bs. 125

PENNE SALTEADO CON POMODORO FRESCO

Pasta salteada con tomates en concassé / albahaca / olivas verdes / ajo / cebolla y vino tinto.
Pasta sautéed with tomatoes in concassé / basil / green olives / garlic and onions in red wine sauce.

Bs. 110

PARA ENDULZAR / SWEETS

MOUSSE DE YERBA MATE

Servido sobre tierra de vainilla / carpaccio de fresas / tapioca de Mandarina.
Served over vanilla ground / strawberry carpaccio / tangerine tapioca.

Bs. 70

BOMBA DE CHOCOLATE

Rellena con crema de frutos del bosque y praliné de nueces / bañada al momento con salsa de caliente Amarula.
Stuffed with cream of berries and walnut praline / bathed at the moment with Amarula hot sauce.

Bs. 70

CHIRIMOYA ALEGRA DE NUESTRA HUERTA

Chirimoya fresca / gajos de naranja / grand marnier / rema de café.
Fresh Cherimoya / orange wedges / grand marnier / coffee cream.

Bs. 60

OPERA DE MARACUYÁ

Finas capas de ganache de chocolate / blanco y negro / bizcochuelo y crema de maracuyá.
Thin layers of chocolate ganache / black and white / sponge cake and passion fruit cream.

Bs. 60

SUSPIRO DE AMOR

Manjar hecho en casa con toques de uva borgoña / servido en merengue quebrado y salsa de crema.
Homemade delicacy with touches of burgundy grape / served in broken merengue and cream sauce.

Bs. 60

SORPRESA CROCANTE DE MASCARPONE

Crumble de frutos secos relleno de crema de mascarpone / galleta de ajonjolí y chía.
Crumble of dried fruits stuffed with mascarpone cream / sesame and chia biscuit.

Bs. 65

CHEESE CAKE DE FRUTOS ROJOS

Salsa de Granadilla / compota de damascos / ananá y manzana.
Granadilla sauce / compote of apricots / pineapple and apple.

Bs. 55

