



TERRAZA 625

BY PARADOR SANTA MARIA LA REAL

Bar en la terraza con la mejor vista de la ciudad, platos gourmet y cócteles de autor.

Rooftop bar with the best view of the city, gourmet dishes, and signature cocktails.

Horario de atención:

Business hours:

 **Lunes a domingo de 4:30 PM a 10:30 PM**

Monday to Sunday from 4:30 PM to 10:30 PM

 **Marca el 0** y ordena cualquier plato o cóctel de nuestra carta directamente a tu habitación.

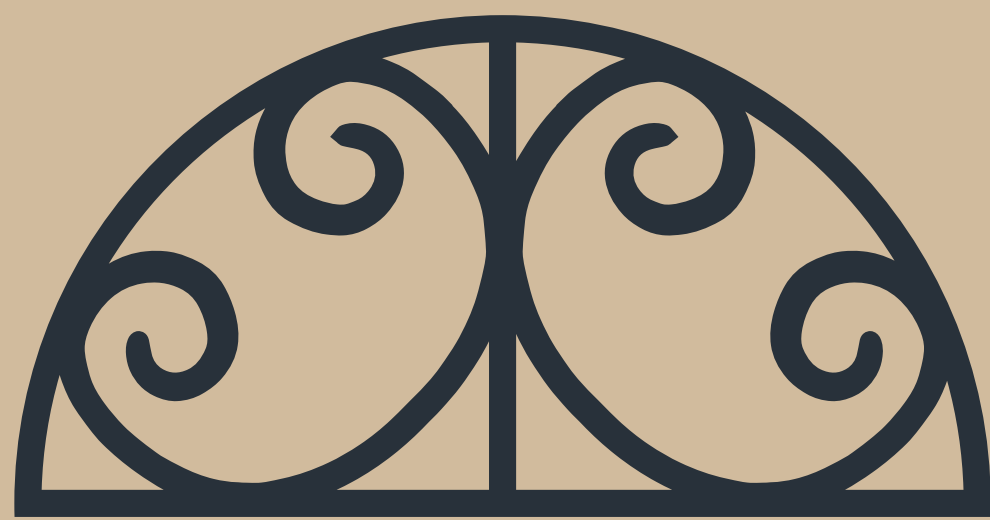
 **Dial 0** and order any dish or cocktail from our menu directly to your room.

¡La experiencia de la Terraza 625 al alcance de tu puerta!

The Terraza 625 experience at your doorstep!







TERRAZA 625

BY PARADOR SANTA MARIA LA REAL

MENÚ

MENU





COCINA DE AUTOR

SIGNATURE CUISINE



Camarones Tempura

Bs. 70 US \$10

Ocho camarones empanizados en tempura fritos, servidos sobre una base de mayonesa blanca cacera junto a un mix de lechugas y tomates cherry. Acompañamientos fijos: papines, mayonesa ahumada casera y salsa picante.

TEMPURA SHRIMP

*Eight shrimp breaded in fried tempura, served on a base of homemade white mayonnaise with a mix of lettuce and cherry tomatoes.
Sides: papins, homemade smoked mayonnaise and hot sauce.*

Ceviche de Paiche

Bs. 60 US \$9

150 g. de carne de paiche finamente picado en cubos reposado al estilo peruano, con base de leche de tigre especial, acompañado de mix de lechuga, cilantro, cebolla, cumbaritos, canchitas, chips de plátano frito, maíz pelado cocido.

CEVICHE OF PAICHE (fish)

150 g. of paiche meat finely chopped in cubes rested in peruvian style, based on special tiger milk sausage, served with a mix of lettuce, coriander, onion, cumbaritos (little bolivian chili), canchitas, fried banana chips, peeled corn.

Chicharrón de Paiche

Bs. 60 US \$9

200 g. de carne de paiche picado en bastones empanizados fritos, servidos junto a un mix de lechugas y tomate deshidratado. Acompañamientos fijos: papines morados.

CHICHARRÓN OF PAICHE (fish)

*200 g. of paiche meat chopped on fried breaded sticks, served with a mix of lettuce and sun-dried tomato.
Sides: purple papins.*

Pulpo anticuchero

Bs. 105 US \$15

Pulpo grillado con salsa anticuchera acompañado de papines salteados en mantequilla y especias decorado con toques de mayonesa ahumada, cebollín y tomates cherrys.

Grilled octopus

Grilled octopus with anticucho sauce, accompanied by butter-sautéed baby potatoes seasoned with spices, garnished with smoked mayonnaise, chives and cherry tomatoes.

Ensalada Santa María

Bs. 50 US \$7

Ensalada verde de cuatro variedades, aliñado con aceite especial de la casa y vinagre balsámico, mezcladas en conjunto con tomates cherry salteados, pepinillos encurtidos, tomates deshidratados, acompañados de pechuga de pollo a la plancha bañadas en una salsa especial agridulce recubiertas con semillas de sésamo. Acompañamientos fijos: pan tostado.

SANTA MARÍA SALAD

*Green salad of four varieties, marinated with special house oil and balsamic vinegar, mixed together with sautéed cherry tomatoes, pickled pickles, dehydrated tomatoes, accompanied by grilled chicken breast covered in a special sweet and sour sauce with sesame seeds.
Sides: Toasted bread*

Ensalada de Camarones

Bs. 70 US \$10

Ensalada verde de cuatro variedades, aliñado con aceite especial de la casa y vinagre balsámico, mezcladas en conjunto con tomates cherry salteados, pepinillos encurtidos, tomates deshidratados, acompañados de camarones al ajillo. Acompañamientos fijos: pan tostado.

SHRIMP SALAD

*Green salad of four varieties, marinated with special house oil and balsamic vinegar, mixed with sautéed cherry tomatoes, pickled pickles, dehydrated tomatoes, garlic shrimp.
Sides: Toasted bread.*

Brochetas Bravas

Bs. 70 US \$10

Brochetas de lomo y chorizo parrillero bañadas con salsa Chimichurri hecha en casa y salsa Brava. Acompañamientos fijos: mote, escabeche, cilantro y papines morados.

Bravas Skewers

*Skewers of pork loin and grilled chorizo drizzled with homemade chimichurri sauce and brava sauce.
Sides: hominy, pickled vegetables, cilantro, and purple potatoes.*



Pollo con salsa de Maracuyá picante

Bs. 60 US \$9

Bastones de pollo fritos bañadas en una salsa de maracuyá ligeramente dulce picante y cebollín finamente picado.
Acompañamientos fijos: porción de papas francesas, mayonesa blanca casera.

HOT PASSION FRUIT CHICKEN

*Fried chicken sticks covered in a passion fruit sauce slightly sweet-spicy and finely chopped chives.
Sides: French fries, homemade white mayonnaise.*

Hamburguesa de Ojo de Bife

Bs. 55 US \$8

150 g. de carne de res, selecta molida a la parrilla sobre una base de pan especial de harina de papa sellado a la plancha, mayonesa de pimentón ahumado, mix de lechugas, láminas de queso cheddar y mozzarella, tocino tostado crocante y tomates deshidratados.
Acompañamientos fijos: papines, salsa especial.

RIBEYE BURGER

*150 g. grilled ground beef on a special potato flour bread sealed on grill, smoked paprika mayonnaise, mix of lettuce, cheddar and muzarella cheese sheets, crispy toasted bacon and dehydrated tomatoes.
Sides: papins, special sauce.*

Hamburguesa Juicy Blend

Bs. 60 US \$9

Doble porción de 100 g. de carne de res, selecta molida a la parrilla sobre una base de pan especial de harina de papa sellados a la plancha, mayonesa blanca cacera con doble lámina de queso cheddar en cada carne, tocino frito crocante finamente picado y cebolla caramelizada.
Acompañamientos fijos: papines, mayonesa ahumada.

JUICY BLEND BURGER

*Double portion of 100 g. of select ground meat grilled on a base of special potato flour bread grilled, homemade white mayonnaise with double slice of grilled cheese in each meat, finely chopped crispy fried bacon and caramelized onion.
Sides: papins, smoked mayonnaise.*

Hamburguesa Vegetariana

Bs. 55 US \$8

150 g. de carne vegetariana selecta a la parrilla sobre una base de pan especial de harina de papa sellado a la plancha, mayonesa de pimentón ahumado, mix de lechugas y tomates deshidratados.
Acompañamientos fijos: papines, mayonesa ahumada.

VEGETARIAN BURGER

*150 g. of grilled vegetarian meat on a special grilled bread of potato flour, smoked paprika mayonnaise, lettuce, with dehydrated tomatoes.
Sides: papins, smoked mayonnaise.*

Hamburguesa Tempura de Camarones

Bs. 60 US \$9

Hamburguesa de Camarones apanados fritos salteados en salsa de queso azul, jalapeños dulces encurtidos, pan especial y brotes.
Acompañamientos fijos: papines y mix de lechuga.

SHRIMP TEMPURA BURGER

*Fried breaded shrimp sautéed with blue cheese sauce, sweet-pickled jalapeños, sprouts in a special bread.
Sides: papins and mixed lettuce.*

NUEVO

Hamburguesa The Crispy Chicken

Bs. 55 US \$8

Medallón de pollo frito al Panko acompañado de una capa de lechuga fresca y coronado con cebolla frita y mayonesa de la casa con toque dulce.

NEW

THE CRISPY CHICKEN BURGER

Panko-crusted fried chicken patty served with a layer of fresh lettuce, topped with crispy fried onions and our signature sweet-touched house mayo.

Baguette de Pollo Frito

Bs. 50 US \$7

150 g. de pollo frito crocante en cortes pequeños, con base en pan baguette integral sellados a la plancha con mayonesa cacera de la casa, pepinillos encurtidos, mix de lechuga y tomate deshidratado.
Acompañamientos fijos: papas francesas, mayonesa de pimentón tatemado y salsa picante.

FRIED CHICKEN BAGUETTE

*150 g. of crispy fried chicken in small cuts, based on wholemeal baguette bread sealed on the grill with homemade mayonnaise, pickled pickles, lettuce mix and dehydrated tomato.
Sides: French fries, seared paprika mayonnaise and hot sauce.*



Trilogía de Empanadas

Bs. 65 US \$10

6 empanadas fritas de queso muzarella, con 3 variedades:
2 de champiñones, 2 de camarones y 2 de albahaca y tomate deshidratado.

Acompañamientos fijos: 3 salsas, Mayonesa de pimentón tatemado, salsa picante, y mayonesa casera de apio

TRILOGY OF EMPANADAS

6 fried empanadas of muzarella cheese, of 3 varieties:
2 of mushrooms, 2 of shrimp and 2 of basil and dehydrated tomato.
Sides: 3 sauces, paprika mayonnaise, spicy sauce and homemade celery mayonnaise

SÁNDWICHES

SANDWICHES



Baguette de Ojo de Bife

US \$7

200 g. de Carne de res blanda selecta a la parrilla en cortes pequeños, con base en pan baguette integral sellados a la plancha con mayonesa blanca cacera, pepinillos encurtidos, mix de lechugas, huevos fritos, cebolla caramelizada y tomates deshidratados.
Acompañamientos fijos: papas francesas, mayonesa de pimentón tatemado y salsa picante.

RIBEYE BAGUETTE

200 g. of soft beef selected grilled in small cuts, based on wholemeal baguette, sealed on the grill with homemade white mayonnaise, pickled pickles, lettuce mix, fried eggs, caramelized onion and dehydrated tomatoes.
Sides: French fries, seared paprika mayonnaise and spicy sauce.

Panini de jamón y queso

Bs. 40 US \$6

Pan especial untado de salsa pesto de albaca y nueces, rellena de láminas de queso muzarella, queso cheddar, jamón especial ahumado y tomates deshidratados sellados en conjunto sobre una plancha doble.
Acompañamientos fijos: papas francesas, mayonesa de pimentón tatemado y salsa picante.

PANINI OF JAAM & CHEESE

Special bread spread with basil and walnut pesto sauce, filled with slices of muzarella, cheddar, special smoked ham and dehydrated tomatoes sealed together on a double griddle
Sides: French fries, seared paprika mayonnaise and hot sauce.

NUEVO El Chanchito Bravo

Bs. 50 US \$7

Panceta de cerdo cocida a baja temperatura, suave y jugosa, servida en pan estilo marraqueta con cebolla encurtida y nuestra mayonesa casera. Acompañado de papines dorados.

NEW THE BRAVE PIGGY

Slow-cooked pork belly, tender and juicy, served on marraqueta-style bread with pickled onions and our homemade mayonnaise. Accompanied by golden baby potatoes.



TERRAZA 625
BY PARADOR SANTA MARIA LA REAL

PIZZAS

PIZZAS



Pizza Carnivora

Bs. 75 US \$11

Pizza especial horneada con salsa de tomate cacera, queso mozzarella, tocino, jamón y peperoni.

Special baked pizza with tomato sauce, mozzarella and bacon, ham and pepperoni.

Pizza Hawaiana

Bs. 75 US \$11

Pizza especial horneada con salsa de tomate cacera, queso mozzarella, piña, choclo y tomate deshidratado.

Special baked pizza with tomato sauce, mozzarella and pineapple, corn and dehydrated tomato.

Pizza Napolitana

Bs. 75 US \$11

Pizza especial horneada con salsa de tomate casera, queso mozzarella, albahaca y tomate cherry.

Special pizza baked with homemade tomato sauce, mozzarella cheese, basil, and cherry tomatoes.

PIQUEOS

SNACKS



Tabla de fiambres y quesos

Bs. 125 US \$18

Cuatro variedades de quesos (joven, maduro, albahaca y de cabra) y embutidos (jamón serrano, pepperoni, salame especial argentino y lomo ahumado con tostado de canchitas serranas) cortados finamente, acompañado de cortes de pan baguette, batata, carne de membrillo, aceitunas y fruta de temporada.

Cold cuts and cheeses

Four varieties of cheese (young, aged, basil, and goat) and cold cuts (serrano ham, pepperoni, special Argentine salami, and smoked loin with toasted Andean corn) finely sliced, accompanied by baguette bread slices, sweet potato, quince paste, olives, and seasonal fruit.

Papas Supremas

Bs. 40 US \$6

Papas fritas con salsa de queso cheddar y tocino.

Acompañamientos fijos: Mayonesa de pimentón tatemado y salsa picante.

SUPREME POTATOES

French fries with cheddar sauce and bacon.

Sides: seared paprika mayonnaise and hot sauce.

Porción de papas

Bs. 30 US \$5

Papines morados y papas francesas.

Acompañamientos fijos: mayonesa de pimentón tatemado y salsa picante.

SERVING OF POTATOES

Purple papins and French fries.

Sides: seared paprika mayonnaise and hot sauce.

POSTRES

DESSERTS

Brownie con helado

Brownie caliente con una porción de helado, con cobertura de salsa de chocolate.

Bs. 37

US \$6

BROWNIE WITH ICE CREAM

Warm brownie with a ball of ice cream, with chocolate sauce and nuts toppings.

Helado Santa María

Dos porciones de helado con cobertura de chocolate.

Bs. 35

US \$5

SANTA MARÍA ICE CREAM

Two balls of ice cream with chocolate topping.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

NO ALCOHOL DRINKS

Cafés

COFFEE

Americano <i>(American)</i>	Bs. 25	US \$4
Capuchino <i>(Cappuccino)</i>	Bs. 25	US \$4
Café Irlandés <i>(Irish Coffee)</i>	Bs. 40	US \$6
Espresso	Bs. 20	US \$3
Latte	Bs. 25	US \$4
Submarino <i>(Chocolate Para Ti)</i>	Bs. 25	US \$4
Leche <i>(Milk)</i>	Bs. 15	US \$2
Té/Mate <i>(Tea)</i>	Bs. 15	US \$2
Té Chai <i>(Chai Tea)</i>	Bs. 20	US \$3
Chai Latte	Bs. 25	US \$4

Refrescantes

REFRESHING DRINKS

Berries Ice Tea	Bs. 25	US \$4
Una refrescante infusión de frutos rojos.		
<i>A refreshing red berries infusion.</i>		
Inti Sunrise	Bs. 25	US \$4
Tropical sabor a maracuyá con toques cítricos y el particular dulzor de la remolacha.		
<i>Tropical passion fruit flavor with citrus notes and the unique sweetness of beetroot.</i>		
Remember Tiki	Bs. 25	US \$4
Frutados sabores de maracuyá, piña y naranja con un toque de té de Jamaica cuyo particular sabor y color aporta vida al móctel.		
<i>Fruity flavors of passion fruit, pineapple, and orange with a touch of hibiscus tea, adding vibrant color and a unique taste to the mocktail.</i>		
Virgin Colada	Bs. 25	US \$4
Clásico y cremoso sabor a coco y piña.		
<i>Classic and creamy coconut and pineapple flavor.</i>		

Jugos de Fruta Natural

NATURAL JUICE FRUIT

Frutos Rojos <i>(Berries)</i>	Bs. 20	US \$3
Tropicales <i>(Tropicals)</i>	Bs. 20	US \$3
Cítricos <i>(Citrus)</i>	Bs. 20	US \$3

Gaseosas/Agua

SODAS/WATER

Coca-Cola	Bs. 12	US \$2
Coca-Cola Zero	Bs. 12	US \$2
Fanta	Bs. 12	US \$2
Sprite	Bs. 12	US \$2
Agua con gas <i>(Sparkling Water)</i>	Bs. 12	US \$2
Agua sin gas <i>(Still Water)</i>	Bs. 12	US \$2

COCTELES Y BEBIDAS

COCKTAILS AND DRINKS



COCTELES DE AUTOR

Signature Cocktails

Api Passion

Bs. 40

US \$6

El Api es una bebida típica de nuestro altiplano, ya que esta realizado a base de maíz morado, mismo que con el transcurso del tiempo se fue convirtiendo en una pasión para el boliviano tanto en niños como adultos.

Este es un cóctel a base de Ron 7 años, especias como canela y clavo de olor, cítricos, piña y api hecho de maíz morado.

Api Passion

The Api is a typical drink of our altiplano, it is made from purple corn, which over the time became a passion for bolivian people involve children and adults.

This is a cocktail based on 7 year old rum, spices like cinnamon and cloves, citrus, pineapple and api made from purple corn.

Atardecer

Bs. 40

US \$6

El atardecer significa reflexión, pensar en lo que se ha hecho durante el día.

Significa paz y cambio. Contemplar un atardecer tiene el poder de cambiarnos el estado de ánimo, de enamorarnos, de hacernos ver el lado hermoso de la vida.

Este coctel tan representativo lleva Singani, cítricos, notas especiadas de cúrcuma y dulzor equilibrado del tumbo.

Sunset

Sunset means reflection and thinking about what has been done during the day.

It means peace and change. Contemplating a sunset has the power to change our mood, to make us fall in love, to make us see the beautiful side of life.

This signature cocktail has singani, citrus, spicy notes of turmeric and balanced sweetness of tumbo.

Bolivian Maid

Bs. 40

US \$6

La mujer Boliviana para nosotros representa: Fortaleza, amor, sencillez, belleza natural y una singular conjunción entre rebeldía y misticismo.

Este coctel es un homenaje a ellas con mucho respeto y admiración.

Singani, cítricos, y aromas dulces del toronjil.

Bolivian Maid

The Bolivian woman for us represents: Strength, love, simplicity, natural beauty and a unique conjunction between rebellion and mysticism. This cocktail is a tribute to them with great respect and admiration.

Singani, citrus and sweet lemon balm scent.

Jungle

Bs. 40

US \$6

"Jungle" es un término que se refiere usualmente a la selva densa e impenetrable, de un clima tropical cálido y lluvioso. La suelen llamar “la mayor farmacia mundial” debido a la gran cantidad de medicinas naturales que provienen de ellas. Este coctel es un viaje a esta increíble biodiversidad.

Gin tipo London Dry, cítricos, extracción natural de clorofila, notas ligeras de anís y regaliz.

Jungle

"Jungle" is a term that usually refers to the dense and impenetrable jungle, of a warm and rainy tropical climate. They often call it “the world’s largest pharmacy” because of the large amount of natural medicines that come from them.

This cocktail is a trip to this incredible bioiversity.

London dry gin, citrus, natural chlorophyll extraction, light notes of anise and regaliz.

NUEVO

Cónsul

Bs. 40

US \$6

Aromático y relajante cóctel especiado con sutiles notas cítricas y adornado con flores características del hotel. Un cóctel pensado en honor al siempre amable y pacífico Don Luis Rodríguez, Cónsul de España y propietario del Hotel Parador Santa María la Real. (Recomendable consumir el Cherry al terminar el cóctel).

NEW

Consul

An aromatic and soothing spiced cocktail with subtle citrus notes, garnished with flowers emblematic of the hotel. This cocktail is crafted in honor of the ever-kind and peaceful Don Luis Rodríguez, Consul of Spain and owner of Hotel Parador Santa María la Real. (We recommend consuming the cherry at the end of the cocktail).

Apple Pie

Bs. 40US \$6

Una invitación a la nostalgia. Evoca la calidez del hogar con notas suaves y envolventes. Ideal para quienes buscan una experiencia reconfortante, como un abrazo líquido al final de la tarde.

Apple Pie

An invitation to nostalgia. It evokes the warmth of home with soft and enveloping notes. Ideal for those seeking a comforting experience, like a liquid hug at the end of the afternoon.

Spicy Cholita

Bs. 40US \$6

Un homenaje a lo audaz y alegre. Una combinación atrevida de sabores que danzan entre lo picante, lo tropical y lo dulce. Carácter boliviano con un toque juguetón e irreverente.

Spicy Cholita

A tribute to the bold and joyful. A daring blend of flavors dancing between spicy, tropical, and sweet. Bolivian character with a playful and irreverent twist.

Númina Punch

Bs. 40US \$6

Una mezcla tropical de elegancia y fuerza. Refrescante pero con carácter, este cóctel es ideal para quienes buscan complejidad sin perder frescura. Un equilibrio que seduce desde el primer sorbo.

Númina Punch

A tropical mix of elegance and strength. Refreshing yet full of character, this cocktail is ideal for those seeking complexity without losing freshness. A balance that seduces from the first sip.

Margarita Rodríguez

Bs. 40US \$6

En Puebla, se dice que el gerente del Hotel Crespo, Danny Negrete, creó la bebida para su novia. Como ella adoraba la sal, él decidió escarchar una copa y combinar los ingredientes mágicos jugo de limón, tequila y triple sec. Entonces, nació la que según la leyenda fue la primera margarita. En el caso de la Margarita Rodriguez, esta fue reversionada, basándose en la historia del apellido y el hotel que hace mención al mismo nombre.

Margarita Rodríguez

In Puebla, it is said that the manager of the Crespo Hotel, Danny Negrete, created the drink for his girlfriend. As she loved salt, he decided to frost a glass and combine the magic ingredients: lemon juice, tequila and triple dry. In the case of Margarita Rodriguez, this was reversed, based on the history of the surname and the hotel that mentions the same name.

Viuda Apasionada

Bs. 40US \$6

Se dice de aquella mujer que se quedó en medio de una tristeza por perder a su ser amado, sin olvidar la pasión por la vida, la pasión por sus hijos y la gente que la rodea, aquella mujer luchadora, fuerte y capaz de salir adelante. En remembranza a esos fuertes, dulces y amargos recuerdos es que lo reflejamos en esta bebida espirituosa a base de singani, con un dulzor de miel y el amargo del pomelo.

Passionate Widow

It is said of that woman who was gribbing for the lost of her beloved one, without forgetting the passion for life, her children and the people around her, that fighter, strong and able to get ahead woman. In remembrance of those strong, sweet and bitter memories is that we reflect it in this spirit drink based on singani, with the sweetness of honey and the bitter of grapefruit.

625

Bs. 40US \$6

Hacemos mención a este número significativo 625, ya que está asociado a la numeración de la infraestructura colonial y la historia que conllevan nuestros ambientes. Una Mezcla de whisky, notas dulces de tocino caramelizado y betabel, frambuesas y limón real, llevando matices entre rojizos y morados, que se asocian a los bellos paisajes y coloridos que regala nuestra bella ciudad, vista a través de nuestra hermosa terraza.

625

We mention this significant number 625, since it is associated with the number of the colonial infrastructure and the history that our environments entail. A mixture of whiskey, sweet notes of caramelized bacon and beets, raspberries and real lemon, carrying shades between reddish and purple, which are associated with the beautiful landscapes and colors that

COCTELES CLÁSICOS

Classic Cocktails

Gin Basil

Bebida a base de ginebra, con matices cítricos, dulces y albahaca

GIN BASIL
Gin-based drink, with citrus and sweets nuances and basil

Bs. 40

US \$6

Gin Tonic

Bebida a base de ginebra, acompañada con agua tónica y matices cítricos

GIN TONIC
Gin-based drink, with tonic water and citrus nuances

Bs. 40

US \$6

Mai Tai

Bebida a base de ron con una mezcla de cítricos, endulzado con almendras

MAI TAI
Rum-based drink with a citrus blend, sweetened with almonds

Bs. 40

US \$6

Negroni

Bebida dulce amarga con un fuerte impacto de sabor a campari, vermut rosso y ginebra

NEGRONI
Bitter sweet drink with a strong impact of campari flavor, vermouth rosso and gin

Bs. 50

US \$7

Moscow Mule

Un cóctel refrescante e icónico que se sirve en su característica taza de cobre. Combina el sabor audaz del vodka, el toque picante de la cerveza de jengibre y un toque de jugo de lima, creando una bebida perfectamente equilibrada e invigorante. Ideal para cualquier ocasión, es un clásico favorito para quienes disfrutan de una mezcla de especias y cítricos en cada sorbo.

NEW **Moscow Mule**
A refreshing and iconic cocktail served in its signature copper mug. It blends the bold flavor of vodka, the zesty kick of ginger beer, and a splash of lime juice, creating a perfectly balanced and invigorating drink. Ideal for any occasion, it's a classic favorite for those who love a mix of spice and citrus in every sip.

Bs. 45

US \$7

New Year Sour

Un clásico a base de whisky, con matices cítricos, dulces y amargos

NEW YEAR SOUR
A classic made of whiskey, with citrus, sweet and bitter shades

Bs. 40

US \$6

Piña Colada

Bebida cremosa a base de ron, piña y coco

PIÑA COLADA
Creamy drink based on rum, pineapple and coconut

Bs. 40

US \$6

Pomelo Collins

Bebida refrescante y dulce a base de Gin y pomelo

POMELO COLLINS
Refreshing and sweet drink based on Gin and grapefruit

Bs. 40

US \$6

Tinto de Verano

Bebida refrescante a base de vino y matices cítricos

Summer Red Wine
Refreshing drink based on wine and citrus nuances

Bs. 40

US \$6

Aperol Spritz

Aperitivo italiano con la frescura de un espumante y un toque cítrico a naranja

Aperol Spritz
Italian appetizer with the freshness of sparkling wine and a citrusy touch of orange.

Bs. 45

US \$7

SHOTS

Shots

Ajenjo	Bs. 25	US \$4	Jägermeister	Bs. 25	US \$4
Astronauta <i>(Astronaut)</i>	Bs. 25	US \$4	Tequila	Bs. 25	US \$4

CERVEZAS

Beers

Artesanal Valiente Strong Red Ale 330 ml.

Bs. 35 US \$5

Una cerveza roja con adición de miel orgánica que despierta tu fuerza interior. Elaborada con maltas especiales, te deleita con sus aromas y sabores de caramelo y toffe.

Valiente Strong Red Ale - Craft Beer

A red beer brewed with organic honey to awaken your inner strength. Crafted with special malts, it delights with caramel and toffee aromas and flavors.

Huari	Bs. 25	US \$4
Paulaner	Bs. 38	US \$6
Potosina 4000 Extra Premium	Bs. 35	US \$5
Sureña oro	Bs. 25	US \$4
Prost Lager 500 ml	Bs. 35	US \$5
Prost Ipa 500 ml	Bs. 40	US \$7

Artesanal Valiente Mango Session 330 ml.

Bs. 35 US \$5

Cerveza especial con añadido de pulpa de mango. Elaborada con maltas exclusivas, disfruta de los aromas y sabores afrutados del mango equilibrados perfectamente con lúpulos americano.

Valiente Mango Session - Craft Beer

Special Beer with Mango Pulp. Brewed with exclusive malts, enjoy the fruity aromas and flavors of mango, perfectly balanced with American hops.

VINOS

Wines

Blancos

White

Aranjuez Duo Chardonnay Sauvignon	Bs. 150	US \$22
-----------------------------------	---------	---------

Espumantes

Sparkling

Altosama Brut	Bs. 230	US \$33
Altosama Rose	Bs. 230	US \$33

Rosas

Rose

Aranjuez Alma de Tannat Rosé	Bs. 170	US \$25
------------------------------	---------	---------

Vinos por copa

Glass of Wine

Aranjuez Terruño Blanco	Bs. 20	US \$3
Aranjuez Terruño Tinto	Bs. 20	US \$3

Tintos

Red

Aranjuez Duo Tannat Merlot	Bs. 150	US \$22
Aranjuez Duo Tannat Bonarda	Bs. 150	US \$22
Aranjuez Tannat	Bs. 220	US \$32
Aranjuez Tannat Origen	Bs. 300	US \$44
Porfiado Tannat	Bs. 250	US \$36

COCTELERÍA DE INVIERNO

WINTER COCKTAILS

Ponche de vino	Bs. 35	US \$5
Te con té	Bs. 30	US \$4
Invierno	Bs. 35	US \$5
Pasión tropical	Bs. 35	US \$5

¡VIERNES DE ACÚSTICOS!



Todos los viernes, como es tradición, te invitamos a visitarnos después de tu jornada laboral y disfrutar de maravillosos momentos. compáñanos mientras escuchas a talentosos músicos chuquisaqueños interpretar sus propias composiciones y los éxitos musicales que perduraron a lo largo del tiempo.



69694120



TERRAZA625SUCRE@GMAIL.COM



@TERRAZA625