

swissôtel SANTA CRUZ DE LA SIERRA
BOLIVIA



ELSA
restaurant

MENÚ

swissôtel **SANTA CRUZ DE LA SIERRA**
BOLIVIA

¡ TE DAMOS LA BIENVENIDA A CASA !
WE WELCOME YOU HOME !



Elsa

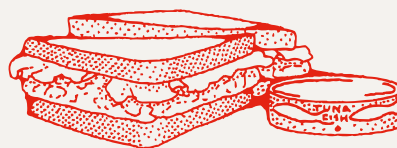
DESAYUNO A LA CARTA
BREAKFAST MENU

CONTINENTAL

Bs. 95

Jugo o Frappé de fruta a elección, plato Queso y Fiambres, Canasta de Panes de la Casa, Mantequilla, Mermelada, Café, Té o Infusión

Choice of fruit juice or frappe, Cheese and Cold Cuts plate, Basket of House Breads, Butter, Jam, Coffee, Tea or Infusion



AMERICANO

Bs. 120

Jugo o Frappé de fruta a elección, Huevos al gusto, Plato de Frutas, Panes de la Casa, Mantequilla, Mermelada, Café, Té o Infusión

Choice of fruit juice or frappe, Eggs to taste, Fruit Plate, House Breads, Butter, Jam, Coffee, Tea or Infusion



BENEDICTINO

Bs. 65

Jugo o Frappé de fruta a elección, Huevos Benedictinos, Pan Campesino, Tocino, Rúcula, Tomate, Salsa Holandesa, Café, Té o Infusión

Choice of fruit juice or frappe, Eggs Benedict, White Toast, Bacon, Arugula, Tomato, Hollandaise Sauce, Coffee, Tea or Infusion

SERVICIOS ADICIONALES
ADDITIONAL SERVICES

DESAYUNO BUFFET

Bs. 115

BUFFET BREAKFAST

OMELETTE / REVUELTOS

Bs. 30

Omelette or Scrambled Eggs of Choice

PANQUEQUES / WAFFLES

Bs. 28

Pancakes or Waffles Plate

GRANOLA / MUESLI

Bs. 35

PLATO DE FRUTAS

Bs. 35

Fruit Plate



swissôtel **SANTA CRUZ DE LA SIERRA**
BOLIVIA

ENTRADAS
APPETIZERS

TRILOGIA DE CAUSAS

Bs. 90

Exquisita selección de sabores de autor coronadas con Salmon, Pollo y Atún

Exquisite selection of signature flavors topped with Salmon, Chicken and Tuna

2P. 4P.

OSTIONES A LA PARMESANA Bs. 80 140

Ostiones bañados en salsa de la casa con una porción generosa de Queso Parmesano Gratinado

Oysters bathed in house sauce with a generous portion of Gratin Parmesan Cheese

CEVICHE DE LA CASA

Bs. 100

Finas lonjas de surubí bañadas en leche de tigre, cilantro, canchita serrana, camote glaseado con una porción generosa de choclo

Thin slices of surubí bathed in leche de tigre, cilantro, canchita serrana, glazed sweet potato with a generous portion of corn

SOPAS
SOUPS

SOPA DE TOMATE

Bs. 75

Apetitosa crema de tomate dentro de Pan Campesino, Porción de Queso Mozzarella con detalles de Albahaca al Olivo

Appetizing tomato cream inside our Country Bread, Portion of Mozzarella Cheese with details of Olive Basil

SOPA DE POLLO CAMPESTRE

Bs. 75

Apetitosa caldo de pollo con vegetales mixtos acompañado de crutones mantequillados

Appetizing chicken broth with mixed vegetables accompanied by buttered croutons

ENSALADAS
SALADS

SKY

Bs. 120

Tiras de Lomo al grill acompañada por Vegetales Orgánicos incluyendo Palta Cremosa, Tomates Frescos, Lechugas Orgánicas, Pepinos en cubos, Choclo, Queso Azul, aderezada con vinagreta rodeado por un anillo de Pan Crocante de la Casa

Grilled Loin Strips accompanied by Organic Vegetables including Creamy Avocado, Fresh Tomatoes, Organic Lettuce, Cubed Cucumbers, Corn, Blue Cheese, dressed with vinaigrette surrounded by a ring of Crispy House Bread

CESAR

Bs. 90

Pollo braseado en base de lechuga organica, crutones mantequillados, queso parmesano y la clasica salsa cesar

Braised chicken on a base of organic lettuce, buttered croutons, parmesan cheese and the classic Caesar sauce



ESPECIALIDADES
SPECIALS

LOMO ROSTI-FORESTIERE **Bs. 155**

Nuestro Clasico Suizo Medallones de Lomo bañado en salsa de hongos mixtos acompañados de vegetales sobre nuestra famosa Papa Rosti

Our Classic Swiss Loin Medallions bathed in mixed mushroom sauce accompanied by vegetables on our famous Rosti potato

SALMON A LA MANTEQUILLA NEGRA **Bs. 185**

Nuestro Salmon Insignia fileteado y seleccionado en salsa de mantequilla negra y alcaparras acompañado con papines al ajillo.

Our signature salmon, filleted and carefully selected, served with a black butter and caper sauce, accompanied by garlic baby potatoes.

LASAGNA DALLA NONNA **Bs. 105**

Nuestra Lasagna Insignia Tradicional de carne de res con tomates deshidratados caseros

Our Insignia Traditional Beef Lasagna with Homemade Sundried Tomatoes

CORDON BLEU **Bs. 120**

Pechuga de pollo rellena de jamón y queso, empanizada. Servida caliente con una guarnición a elección.

Breaded chicken breast stuffed with ham and cheese. Served hot with a side of your choice.

ESPAGHUETI FRUTTI DI MARI **Bs. 185**

Nuestro Espaghueti Insignia en Tinta de Calamar con Mariscos Salteados en Salsa Picante de Bisquet & Pimientos

Our Signature Spaghetti in Squid Ink with Sautéed Seafood in Spicy Biscuit & Pepper Sauce

SORRENTINOS DE TRUCHA QUATTRO FORMAGGI **Bs. 115**

Nuestros Sorrentinos insignia Rellenos de la mejor trucha fresca cubierta por salsa cuatro quesos y una porcion salteada de cetas caramelizadas con un mini mezclum de lechuguines y parmesano

Our flagship Sorrentinos Stuffed with the best fresh trout covered in four cheese sauce and a sautéed portion of caramelized casserole with a mini mesclun of lettuce and parmesan

LOMO SALTADO **Bs. 120**

Nuestro Clasico Peruano Lomo Saltado al wok con Cebolla Roja, Tomate Fresco, Aji Amarillo, Servido con Arroz Blanco y Papas Fritas

Our Classic Peruvian Lomo Saltado wok with Red Onion, Fresh Tomato, Yellow Chili, Served with White Rice and French Fries

CHICKEN GRILL **Bs. 95**

Nuestro Pollo Insignia grillado con especias acompañado con papines a la mantequilla

Our Signature Chicken grilled in spices, accompanied by mini potatoes sauteed with butter.

NUESTROS SANDWICHES
OUR SANDWICHES

HAMBURGUESA IMPERIAL **Bs. 95**

220 grs. De carne molida, Mermelada de Tocino, Queso Mozzarella, Salsa de la Casa, Porción de Papas Fritas

220 gr. Ground beef, Bacon Jam, Mozzarella Cheese, House Sauce, Portion of French Fries

CLUB SANDWICH **Bs. 95**

Pan blanco con huevo, pollo a la plancha, jamón, queso, cremosa palta, tomate, lechuga y salsa de la casa. Acompañado por papas fritas.

White bread with egg, grilled chicken, ham, cheese, creamy avocado, tomato, lettuce and house sauce. Accompanied by fries.



VITALITY MENU

ENTRADAS

APPETIZERS

CEVICHE DE VEGETALES Y MANGO ✓ Bs. 50

VEGETABLE AND MANGO CEVICHE

Ceviche en leche de tigre clásico con champiñones, mango, palmitos, choclo y camote.

Ceviche in a classic leche de tigre with mushrooms, mango, heart of palm, corn and sweet potato.

ENSALADA DE QUINOA CON TOFU ✓ Bs. 45

QUINOA SALAD WITH TOFU

Quinoa roja y blanca salteado con pimentón y zucchini coronado con tofu salteado con cebolla y tomate.

Red and white quinoa sauteed with peppers and zucchini, crowned with tofu, tomato and onions.

FONDOS

ENTRÉES

ALBONDIGAS DE VERDURAS ✓ Bs. 60

VEGETABLE MEATBALLS

Albóndigas de verduras en salsa de tomate y albahaca con risotto al pesto.

Vegetable meatballs in a tomato and basil sauce accompanied by a pesto risotto.

BROCHETAS DE COLIFLOR ✓ Bs. 55

CAULIFLOWER SKEWERS

Brochetas de coliflor en salsa barbacoa con chaufa de quinoa.

Cauliflower skewers in barbecue sauce with quinoa chaufa.

POSTRES

DESSERTS

TARTA DE FRUTOS ROJOS CON BASE Bs. 35

DE COCO Y NUECES TRITUTADAS

A berry tart with a coconut base and crushed nuts

PASTEL DE CHOCOLATE AMARGO Bs. 35

Dark chocolate cake

COMIDA TIPICA
LOCAL DISHES

MELOSO CRUCEÑO (MAJADITO) Bs. 99

Un cremoso arroz con el tradicional urucu y carne mechada de keperi acompañado de huevo empanizado.

A creamy rice with traditional urucu seasoning and shredded brisket meat, accompanied by breaded egg.

KEPERI

Bs. 99

Nuestra tradicional carne asada a la larga coccion sobre un crocante de yuca empanizada con relleno de queso.

Our traditional slow-cooked grilled meat on a crispy "yuca" base stuffed with cheese.

MENU DE NIÑOS
CHILDREN MENU

PASTA AL GUSTO

Bs. 55

MILANESA PICADA

Bs. 55

Pollo o Res con papas fritas

Chicken or Beef with french fries

POSTRES
DESSERTS

FUDGE-BROWNIE

Bs. 50

FLAN DE LA CASA

Bs. 45

TRILOGIA DE TARTALETAS

Bs. 55

EL SAZÓN DE CASA Y EL CARIÑO DE SIEMPRE. ¡HASTA LA PRÓXIMA!
THE FLAVOR OF HOME AND THE LOVE YOU KNOW. SEE YOU NEXT TIME!

Elsa



swissôtel **SANTA CRUZ DE LA SIERRA**
BOLIVIA

CAFÉ
COFFEE

CAFE ESPRESSO	Bs. 20	MOKACCINO	Bs. 25
CAFE AMERICANO	Bs. 25	CAFE LATTE	Bs. 25
CAFE ESPRESSO DOBLE	Bs. 30	CAPPUCCINO	Bs. 25

TARDES DE CAFE
AFTERNOON TEA

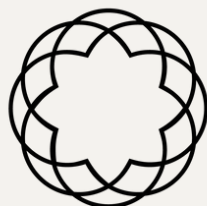
COMBO PARA DOS	Bs. 75	SANDWICH MIXTO	Bs. 40
Dos mini sandwich mixto, dos empanadas de queso o pollo, dos cuñape, dos croissant de dulce de leche.		PANINI DE LOMITO	Bs. 55
COMBO SUBMARINO	Bs. 90	PANINI DE STROGONOFF	Bs. 55
Tartaleta de chocolate, mini sandwich de pollo, cuñape, croissant mixto, bebida submarino.			

NUESTRA PANADERIA
FROM OUR BAKERY

CUÑAPE	Bs. 8	TARTELETA DE CHOCOLATE	Bs. 25
EMPANADA DE QUESO	Bs. 10	TARTELETA DE LIMON	Bs. 25
EMPANADA DE POLLO	Bs. 15	TARTELETA DE FRUTOS ROJOS	Bs. 25
EMPANADA DE CARNE	Bs. 20		
CROISSANT MIXTO	Bs. 35		



swissôtel | SANTA CRUZ DE LA SIERRA
BOLIVIA



BLU
SPIRITS
lobby bar



FARO
rooftop bar

MENÚ

swissôtel **SANTA CRUZ DE LA SIERRA**
BOLIVIA

BEBIDAS SIN ALCOHOL
NON - ALCOHOLIC BEVERAGES

AGUA SIN GAS	Bs. 15
Still Water	
AGUA CON GAS	Bs. 15
Sparkling Water	
TÉ (Tradicional, Manzanilla, Verde)	Bs. 15
Tea (traditional, chamomile, green)	
GASEOSA	Bs. 20
Soft Drink / Soda pop	
JUGO NATURAL (Temporada)	Bs. 20
Natural Juice (Season)	
SWISSÔTEL TE HELADO	Bs. 25
Swissôtel Ice Tea	
RED BULL / GATORADE	Bs. 40

BEBIDAS CON ALCOHOL
ALCOHOLIC BEVERAGES

CERVEZAS	
Beers	
HUARI	Bs. 25
Tradicional - Miel	
PACEÑA	Bs. 25
Pilsener - Centenario	
CORONA	Bs. 30
STELLA ARTOIS	Bs. 25
HEINEKEN	Bs. 30
VINO POR COPA	Bs. 30
Glass of wine	

COCTELES
COCKTAILS

MIMOSA	Bs. 35	LONG ISLAND ICE TEA	Bs. 40
COSMOPOLITAN	Bs. 40	CHUFLAY	Bs. 40
MOJITO	Bs. 40	BLOODY MARY	Bs. 45
MARGARITA	Bs. 35	APEROL SPRITZ	Bs. 40
ESPRESSO MARTINI	Bs. 45	MOSCOW MULE	Bs. 40
OLD FASHIONED	Bs. 45	TOM COLLINS	Bs. 40
NEGRONI	Bs. 45	GIN TONIC	Bs. 35
PIÑA COLADA	Bs. 40	AMARETTO SOUR	Bs. 45



swissôtel **SANTA CRUZ DE LA SIERRA**
BOLIVIA

WHISKY

JOHNNIE WALKER
Black Label (Vaso Whiskero)

Bs. 50

JOHNNIE WALKER
Blue Label (Vaso Whiskero)

Bs. 250

OLD PARR
12 Años (Vaso Whiskero)

Bs. 45

SWING
Blend Scotch (Vaso Whiskero)

Bs. 60

CHIVAS REGAL
12 Años (Vaso Whiskero)

Bs. 45

CHIVAS REGAL
18 Años (Vaso Whiskero)

Bs. 130

ESMPUMANTES

CHAMPAGNES

ALTOSAMA
BRUT / ROSE

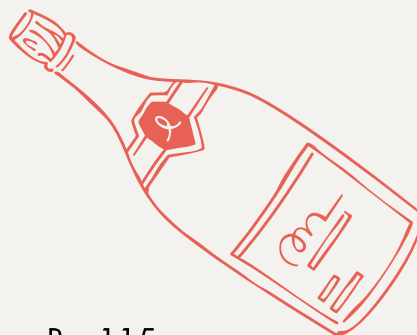
Bs. 150

CHANDON EXTRA
BRUT / ROSE

Bs. 320

MOET & CHANDON
IMPERIAL BRUT

Bs. 1350



VINOS
WINES

DUO
TANNAT

Bs. 115

CAMPOS DE SOLANA
TRIVARIETAL

Bs. 180

LUIGI BOSCA CHARDONNAY
BLANCO

Bs. 210

RICCITELLI HEY ROSE
ROSADO

Bs. 210

CATENA
MALBEC

Bs. 250

CATENA
CABERNET SAUVIGNON

Bs. 250

EL ENEMIGO
MALBEC

Bs. 300

CATENA ANGELICA ZAPATA
MALBEC

Bs. 400



swissôtel **SANTA CRUZ DE LA SIERRA**
BOLIVIA

¡ QUE LO DISFRUTES !
ENJOY !

All ACCOR
LIVE
LIMITLESS