



UMAEXPERIENCE

COROICO - BOLIVIA



MENÚ

by :

MARCO

TORNADO DE FILETE DE RES ENVUELTO EN PANCETA | Bs.85

Con ñoquis en un ragú de tomates.

Ensalada de mix de lechugas orgánicas, palta, palmito, tomates frescos y corazones de alcachofa, oliva y balsámico.



SUPREMA DE POLLO RELLENA CON QUESO ENVUELTA CON PANCETA | Bs.85

Con ñoquis en un ragú de tomates.

Ensalada de mix de lechugas orgánicas, palta, palmito, tomates frescos y corazones de alcachofa, oliva y balsámico.

FILETE DE TRUCHA DEL LAGO SAGRADO A LA PLANCHA ROCIADA CON UN PESTO DE QUIRQUÍÑA | Bs.85

Con puré de papas andinas rústicas con maíz amarillo, tomates frescos y albahaca.

Ensalada de mix de lechugas orgánicas con palta, palmito, tomates frescos y frutillas, oliva y balsámico.

Ensalada de lechugas romanas con un aliño Caesar tradicional.



RAVIOLES DE REQUESÓN AL PESTO | Bs.80

Ensalada de lechugas romanas con un aliño Caesar.

HAMBURGUESAS DE ANGOSTO ARGENTINO | Bs.65

Con queso, tomate, lechuga y cebolla acompañada de papas fritas.

HAMBURGUESA DE QUINUA TRICOLOR | Bs.65

Con tártara de wacataya con queso, palta, tomates en oliva y lechugas orgánicas acompañada de papas fritas.

SALTADO DE RES BORRACHO | Bs.85

Filete descansado en marinado del Marko, salteado con tomates y cebolla, terminado con Huari y acompañado con arroz blanco o pasta de quinua sin gluten.

FISH AND CHIPS | Bs.85

Trucha salmonada del lago sagrado rebosada en HUARI, tártara de wacataya y papas fritas.

POKE BOWL | Bs.85

Poke bowl de pollo a la plancha picante en mayo siracha con una cama de arroz de sushi y quinua, palta, huevo al sésamo y un ratatouille asiático, terminada con mayo wasabi soya endulzada.

