



**H A P O**



**COCINA DE AUTOR**

**SANTA CRUZ - Bolivia**  
**hapococina.com @hapococina**

## VINOS BLANCOS Y ROSADOS

### BOLIVIA

#### BODEGAS BOUTIQUE

1750, Pedro Gimenez . Samaipata	110
Jardín Oculto, Moscatel de Alejandría . Valle de Cinti	150
Jardín Oculto, Vischoqueña Blanc de Noirs . Cinti	150
Magnus, La Locura . Tarija	160
Cepas de Oro, Moscatel de Alejandría . Valle de Cinti	180

1750, Rosé Syrah . Samaipata	120
Cañón Escondido, Rosé . Tarija	120
Cepas de Oro, Orange . Valle de Cinti	180

#### BODEGA CAMPOS DE SOLANA

Campos de Solana, Riesling . Tarija	95
Campos de Solana, Trivarietal . Tarija	120

#### BODEGA KOHLBERG

Kohlberg, Rosé Flamant. Tarija	85
Kohlberg, Stelar Ugni Blanc. Tarija	100

### ARGENTINA

Trapiche Reserva, Chardonnay . Mendoza	150
DV Catena, Chardonnay . Mendoza	250
Hermanidad, Chardonnay . Valle de Uco	280

Norton, Mil Rosas . Mendoza	110
-----------------------------	-----

### VINOS ESPUMANTES

#### BOLIVIA

Jardín Oculto, Espumante . Valle de Cinti	150
---	-----

#### ARGENTINA

Navarro Correa, Extra Brut	170
Chandon, Extra Brut	180

#### ESPAÑA

Freixenet, Carta Nevada	120
Anna Codorníu, Rosé Brut	280

#### FRANCIA

Möet Chandon Brut Imperial	720
Veuve Clicquot Brut	700

## VINOS TINTOS

### BOLIVIA

#### BODEGAS BOUTIQUE

MAGNUS, SANGIOVESE . Tarija	140
JARDÍN OCULTO, NEGRA Criolla . Valle de Cinti	150
1750, CABERNET SAUVIGNON. SAMAIPATA	150
CEPAS DE ORO, CEREZA Criolla . Valle de Cinti	180
MAGNUS, GRAN RESERVA . Tarija	310
CRUCE DEL ZORRO BLEND . Tarija	380

#### BODEGA CAMPOS DE SOLANA

CAMPOS DE SOLANA TRIVARIETAL 375 ml . Tarija	70
CAMPOS DE SOLANA, MALBEC . Tarija	110
CAMPOS DE SOLANA, TRIVARIETAL . Tarija	150
CAMPOS DE SOLANA, ESTHER ORTIZ . Tarija	350

#### BODEGA ARANJUEZ

ARANJUEZ, JUAN CRUZ . Tarija	350
ARANJUEZ, CABERNET FRANC . Tarija	110

### ARGENTINA

#### MALBEC - CEPA EMBLEMA

CATENA, MALBEC 375 ml. Mendoza	90
TRAPICHE RESERVA, MALBEC. Mendoza	120
NORTON, MALBEC DOC . Mendoza	120
RICCITELLI, Hey MALBEC! . Mendoza	155
CATENA, MALBEC . Mendoza	160
AGUIJÓN DE ABEJA OBRERA, MALBEC . PATAGONIA	180
TERRAZAS, MALBEC . Luján de Cuyo	200
DV CATENA, MALBEC MALBEC . Mendoza	250
ENEMIGO, MALBEC . Mendoza	280
RUTINI, MALBEC . Valle de Uco	400

#### BLEND Y OTRAS CEPAS

CATENA, CABERNET SAUVIGNON . Mendoza	160
LA FLOR, BLEND . Luján de Cuyo	160
ALMA NEGRA, BLEND . Mendoza	350

### CHILE

#### CARMENERE - CEPA EMBLEMA

CASILLERO DEL DIABLO, CABERNET CARMENERE . Pirque	150
---	-----

HAPO EN GUARANÍ SIGNIFICA "TIENE RAÍZ". PARA NOSOTROS NO ES SÓLO UN NOMBRE, ES NUESTRA FILOSOFÍA. TENEMOS HAPO EN LOS PRODUCTOS, EN LAS PERSONAS, EN LAS VIVENCIAS Y EN LAS RECETAS.

HAPO ES HISTORIA PROPIA, SIN ATAJOS NI APUROS. NUESTRA COCINA ES RAÍZ CON LIBERTAD. DONDE SE SIENTE Y SE DISFRUTA, DONDE SE CREA.

Disfruten de mi CREACIÓN APASIONADA.

CAMILA LECHIN

PARA HAPO ES FUNDAMENTAL LA SOSTENIBILIDAD. QUE LOS PRODUCTOS SEAN LOCALES, DE CERCANÍA O DE LA NATURALEZA CIRCUNDANTE.

A BUEN PRODUCTO NO HAY MALA COCINA Y EN HAPO NUESTRA MISIÓN ES HACERLOS BRILLAR EN CADA PLATO. EL MEJOR SECRETO ES CUIDAR LOS SABORES Y TÉCNICAS TRADICIONALES. A PARTIR DE ALLÍ, BUSCAR NUEVAS FELICIDADES.

MUCHAS DE NUESTRAS PREPARACIONES SON CON HARINAS SIN GLUTEN Y EXPLORAMOS LECHE VEGETALES.

EN HAPO HEMOS RECORRIDO EL MUNDO Y NUESTRO TERRUÑO PARA PODER COCINAR JOYAS DE LA AMAZONÍA BOLIVIANA.

## COCTELES CLÁSICOS Los clásicos con un twist

SINGANI SOUR . Singani LA Viuda Descalza, limón y almíbar	45
MOSCOW MULE . Vodka 1825, almíbar de jengibre, cerveza de jengibre de la casa y limón	40
MOJITO . Ron blanco HAVANNA, hierba buena, limón y shrub de piña	40
NEGRONI . Gin LA República, vermut Punt e Mes y Campari	48
APEROL SPRITZ . Aperol, espumante y soda	45
SAN MATEO . Vodka 1825 y soda de pomelo	40
CHUFLAY . Singani Casa Real y Ginger Ale	40
CAIPIRINHA . Cachaça, azúcar y limón	40
NEGRONI SBAGLIATO . Campari, vermut Punt e Mes y espumante	48

## REBELDES Cocteles sin alcohol

HAPOCHAIRÚ . Achachairú, leche condensada y hierba buena	25
TÉ CON SOLO TÉ . Té de frutos rojos, shrub de piña y limón	25
LIMONCILLA . Limonada con paja cedrón	25
MOCOCHINCHI CON BOLA . Infusión de mocochini y canela, y maracuyá	25
JUGOS . PREGUNTA por los de temporada	25
GASEOSAS Y AGUAS	15

**COCTELES HAPO** Los de Temporada  
Por: Alexis Rojas

LA COQUETA . Cachaça 51, Aperol, té de lychee y motojobobo, zumo de manzana, espuma de agua de pepino y shrub de frutilla y zest de limón	45
DULCITO 'E COCO. Singani Casa Real fatwash con mantequilla, Vermut blanco Carpano, almíbar de vino blanco, leche de coco y jengibre	48
COTOCA . Gin La República Amazónico, Vermut blanco Yerba Santa, toronja y limón y almíbar de hierba buena	40
TOBOROCHI EN FLOR . Gin Dharma spicy, singani La Viuda Descalza con lavanda, licor de naranja, limón y tónica macerada en té azul	48
VODKACHAIRÚ . Vodka 1825, Achachairú y aperol	40
BRAMBLE DE MEDIANOCHE . Gin Tanqueray, Vermut Punt e Mes, Jägermeister, almíbar de moras y limón siciliano	45
HAPO SANGRÍA . Trivarietal Campos de Solana, Gin Tanqueray, Campari, limón, shrub de frutilla y bitter Palmenia con frutas picadas	40
TIKI TINAJA . Ron Havanna Especial, Campari, maracuyá y Orgeat	45
RITUAL AMAZÓNICO . Whisky Etiqueta Negra, Amaretto Disaronno, Vermut Punt e Mes, óleo de plátano, vainilla amazónica y bitters de cacao <i>ahumado con madera de curupaú</i>	48
EL DUENDE . Ron Havanna 3 años, Vermut blanco Yerba Santa macerado en paja cedrón, limón, almíbar de hierba buena y vino tinto	45
TAMARINDO CAMBITA . Tequila Mayorazgo reposado, tamarindo, shrub de piña y almíbar de jengibre	48
HIBISCO SOUR . Singani Don Lucho, Aperol, limón, almíbar de romero y flor de Jamaica	48

**MENÚ DEGUSTACIÓN**

MENÚ DEGUSTACIÓN DE COCINA BOLIVIANA DE VANGUARDIA, utilizando producto local de temporada de la biodiversidad del oriente boliviano.

4 PASOS  
PAN DE CORTESÍA, UN SNACK, UNA ENTRADA FRÍA, UN PLATO PRINCIPAL Y UN POSTRE.

Tiempo aproximado de duración: 1 hora.

Incluye una copa de vino blanco o tinto  
Bs. 150

---

6 PASOS  
PAN DE CORTESÍA, UN SNACK, UNA ENTRADA FRÍA, UNA ENTRADA CALIENTE, UN PLATO PRINCIPAL, SORBETE Y UN POSTRE.

Tiempo aproximado de duración: 1,5 horas.

Bs. 190  
Bs. 110 adicional con maridaje

---

8 PASOS  
PAN DE CORTESÍA, DOS SNACKS, UNA ENTRADA FRÍA, UNA ENTRADA CALIENTE, DOS PLATOS, UN SORBETE Y UN POSTRE

Tiempo aproximado de duración: 2 horas

Bs. 230  
Bs. 150 adicional con maridaje

\*El precio no incluye el servicio  
\*Toda la mesa debe pedir degustación

## PA' QUEDAR PICAU...

### CRUDOS

CRUDO DE PAICHE 55  
 PAICHE CURADO CON VINAGRETA DE CILANTRO Y LIMÓN CON CROCANTES DE PAPA LISA Y PURÉ DE PLÁTANO DULCE

TARTARE 68  
 TARTARE DE RES, HONGOS, ALCAPARRAS Y PATACONES

CEVICHE AMAZÓNICO 60  
 Ceviche de paiche, leche de tigre amazónica, mango verde y yuca frita

TIRADITO DE TRUCHA 55  
 TRUCHA SALMONADA CON LECHE DE CASTAÑAS, pepino japonés, acerola, aceite de oliva, crocante de trigo y hierbas frescas

### VERDURAS FRESCAS

ENSALADA VERDE DE PALMITO 50  
 Palmito fresco, arveja china, rúcula, queso parmesano, vinagreta de limón y crocante de farofa

ZANAHORIAS 45  
 ZANAHORIAS GLASEADAS EN MARACUYÁ SOBRE CREMA AGRIA DE JOCO CON PRALINÉ DE SEMILLAS DE ZAPALLO Y CROCANTE DE JAMÓN CRUDO

PALTA REINA 50  
 Media palta rellena de chicharrón de paiche con spicy mayo de ají gusanito, encurtidos y salsa agridulce de sésamo y cilantro

*sin HARINA de TRIGO  
 opción VEGETARIANA con chicharrón de palmito*

## BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Combínelos como más te guste

### GIN & TONIC

	DOÑA MARÍA	BRITVIC/FEVER TREE
República Amazónica	47	53
República Andina	47	53
BEEFEATER	57	63
Hendrick's	62	68
Hendrick's AMAZONÍA	62	68
TANQUERAY	52	58
DHARMA CITRUS	57	58
DHARMA spicy	57	58

### VODKA

*Tonic, gaseosa o solo*

1825	42
Absolut	50
Stolichnaya	42
GREY GOOSE	62

### SINGANI

*Solo o a las ROCAS*

DON LUCHO ANIVERSARIO	35
DON LUCHO DE ORO	48
LA VIUDA DESCALZA	35
MAGNUS	40

### RON

*Solo, a las ROCAS o Cuba libre*

Diplomático MANTUANO	52
Flor de CAÑA CENTENARIO 12 AÑOS	52
HAVANNA 7 AÑOS	42

### WHISKY

*Solo o a las ROCAS*

JOHNNIE WALKER Gold	70
JOHNNIE WALKER Black	45
CHIVAS 12 AÑOS	45
CHIVAS EXTRA	50

### TEQUILA

*Solo o a las ROCAS*

PATRÓN REPOSADO	55
PATRÓN SILVER	50
XICOTE BLANCO	38

### BAJATIVOS

PERNOD	30
JÄGERMEISTER	35
LICOR DE CAFÉ	30
FERNET BRANCA <i>Solo o con coca cola</i>	40

### VERMUT

*Con soda o a las ROCAS con una NARANJA*

YERBA SANTA VERMUT ROSSO	30
YERBA SANTA VERMUT BIANCO	30
CARPANO PUNT E MES VERMOUTH ROSSO	30

### CERVEZAS

Uyuni	20
HUARI	25
BENDITA Hoppy Lager	25
PROST Lager	25
HEINEKEN	25
CORONA	25

## UN DULCECITO...

CHOCOLATE AMAZÓNICO	45
MOUSSE DE CHOCOLATE EN TEXTURAS CON CRUMBLE DE CASTAÑAS Y CROCANTE DE CHOCOLATE A LA SAL	
PANQUEQUE Y MANJAR	45
PANQUEQUE AL HORNO CON SALSA DE MANJAR Y CACHAÇA ACOMPAÑADO DE HELADO DE CARAMELO Y MANÍ	
	<i>tiempo de espera 20 min.</i>
PANNA COTTA DE CÍTRICOS	45
PANNA COTTA DE YUZU DE LA CASA Y SÉSAMO	
PAVLOVA CON PIÑA	45
PAVLOVA CON CREMA DE COCO, PIÑA ASADA Y JALEA DE COTOCA	
PERAS Y ROMERO	45
PERAS AL VINO BLANCO Y ROMERO CON ESPUMA DE QUESO DE CABRA, VAINILLA Y MIEL	
MERENGADO DE ACHACHAIRÚ	45
MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO QUEMADO, SALSA DE ACHACHAIRÚ Y MERENGUE	
TARTA DE QUESO VASCA	45
TARTA DE QUESO CON SALSA DE MANJAR BLANCO	
HELADOS (A ESCOGER)	25
PREGUNTAR POR LOS DE TEMPORADA, SORBETES Y HELADOS	

## CAFÉ E INFUSIONES

CAFÉ BUENA VISTA	15
Espresso, cortado, americano, capuccino y flat white	
INFUSIONES JER & ROSCH	15
Clásicos: Té negro, manzanilla, té verde y frutos rojos	
De autor: Citrus, Savana y Terrenal	

## PA' COMPARTIR (si QUERÉS) ...

EMPANADAS (VIENEN 3)	55
EMPANADAS DE MASA DE PLÁTANO RELLENAS DE ESTOFADO DE KEPERÍ CON SALSA DE URUCÚ PICANTITA	
CROQUETAS DE YUCA (VIENEN 3)	40
MASA DE YUCA RELLENAS DE QUESOS CON SALSA DE AJÍ AMARILLO	
	<i>sin harina de trigo</i>
DUMPLINGS COLORAUS (VIENEN 5)	45
Dumplings rellenos de asadito colorado, cremoso de plátano dulce y vinagreta de hierba buena y limón	
TOSTADAS DE PATO (VIENEN 6)	45
LÁMINAS DE PATO CURADO CON PALTA ACOMPAÑADO DE TOSTADAS, STRACCIATELLA Y MERMELADA DE TOMATE AMAZÓNICO	
MOLLEJAS CROCANTES	60
Mollejas fritas y caramelizadas con puré de manzana y ensalada de manzana y apio	
	<i>sin harina de trigo</i>
PACUMUTOS (VIENEN 4)	75
PACUMUTOS DE RES Y PORTACHUELO ACOMPAÑADO DE YUCA FRITA Y ARROZ BATIDO CON SALSAS DE LA CASA	
TAMAL AL CARBÓN	39
Choclo cremoso con ají amarillo acompañado de ensalada crocante de trigo, hongos y ricota	
URUPÉ MIXTO (2 de cada uno)	69
EMPANADAS DE PLÁTANO, CROQUETAS DE YUCA Y TAMALITOS	

## SOPITAS...

CONSOMÉ DE LOCRO	55
Sofrito de plátano y yuca con pollo y consommé de gallina criolla	

## LOS DE FONDO...

### ARROCES O MAJAUS

ARROZ Y PATO	99
Un matrimonio entre una paella y un majao de pato y hongos, huevo pochado y salsa de pato	
ARROZ MELOSO	80
Arroz con salchicha Portachuelo, tamarindo, maní y coco	
RISOTTO DE INVIERNO	80
Risotto de hongos, mantequilla avellanada, limón y stracciatella	
	<i>opción vegetariana</i>

### PASTAS CASERAS

SPAGHETTI POMODORO	65
Spaghetti de la casa con salsa de tomates rostizados, albahaca y oliva	
	<i>opción vegetariana</i>
ÑOQUIS PICANTITOS	65
Gnochettis de plátano con salsa de tomate picantita, salchicha de Portachuelo y stracciatella	
	<i>pide la opción vegetariana</i>

### VEGETALES

PALMITO AL MISO	75
Palmito natural al carbón, gratinado con miso y azúcar morena acompañado de puré de zanahoria y demi-glace de res	
	<i>pide la opción vegetariana</i>

## LOS DE FONDO...

### PESCADOS

PAICHE Y COCO	80
Paiche en hoja de plátano, puré de plátano dulce y salsa de coco	
MOQUECA DE PAICHE Y LANGOSTINOS	159
Estofado de paiche y langostinos con leche de coco, farofa de plátano frito y arroz blanco	
TRUCHA CON AJO BLANCO	99
Trucha al horno de carbón con salteado de palmito y zucchini a la mantequilla de alcaparras con salsa ajo blanco amazónico	

### RES

OJO DE BIFE Y QUESOS	90
Ojo de bife al carbón con salsa de res acompañado de arroz batido de tres quesos y ensalada verde	
COSTILLA Y YUCA	110
450 gr. de costilla de res blandita en su jugo, espinacas salteadas acompañado de puré de yuca	
PIQUE AMAZÓNICO	80
Salteado de ojo de bife con salchicha de Portachuelo, salsa de pique picantita acompañado de yuca y plátano frito	

### AVES

POLLO AHUMADO	70
Pechuga de pollo ahumada con chimichurri amazónico, vegetales de temporada y yuca frita	
PATO Y TUCUPÍ	90
Magret de pato ahumado con puré de palmito confitado, salsa de pato y tucupí con crocante de chivé	

### CERDO

NUDO CROCANTE	(porción para 2)	110
Nudo de cerdo crocante con puré de choclo al miso y ensalada de encurtidos		

*Tiempo de espera 30 min.*