



# JARDIN DE ASIA

SANTA CRUZ

BOLIVIA

*Vi te imaginás*



## JARDIN DE ASIA

En Jardín de Asia usamos producto boliviano, con influencia asiática, rescatando sabores y permitiendo la unión de culturas culinarias en un ambiente lleno de sensaciones.

La Cocina es el resultado de una investigación sobre la cultura, la filosofía del equilibrio y la gastronomía del Este y Sudeste Asiático, resaltando elaboraciones locales y lo mejor del producto boliviano.

La Barra de sushi está representada por la precisión en su técnica, en sus sabores y en su presentación; influenciada por la cocina nikkei.

La Plancha de Teppanyaki es un estilo de cocina japonesa al vivo en una plancha de hierro, donde el cocinero está a cargo del espectáculo.

La Pastelería es el lugar para complacer el paladar, resaltando lo mejor del mundo dulce.



*In Jardín de Asia we use Bolivian products with Asian influence. While we rescue flavors, we allow the blending of these culinary cultures in a full-of-sensations atmosphere.*

*Our Cuisine is the result of researching the culture, the philosophy of equilibrium and the gastronomy of the East and Southeast Asia. Our Cuisine highlights local production and the best available local products.*

*The Sushi Bar represents precision in its technique, in its flavors, and in its Nikkei-influenced presentation.*

*The Teppanyaki grill is a style of Japanese cuisine that uses an iron griddle where the cook is in charge of the show.*

*Our pastry is where we please your senses highlighting the best of our sweet world.*

*Para Empezar*  
TO START

**CAUPELOSO** 

*Ceviche clásico con camote, choclo y canchita*  
Classic ceviche with sweet potato, corn and canchita

**Bs. 77**

**POLLERA COLORADA**

*Ceviche de locoto y aji cambita, camote y karaage de pulpo*  
Ceviche with spicy leche de tigre, sweet potato and octopus karaage

**Bs. 91**

**PUERTA AL CIELO**

*Ceviche de aji amarillo, aceite de sésamo y salchicha de Portachuelo*  
Paiche ceviche with yellow chilli, leche de tigre, sesame oil and Portachuelo sausage

**Bs. 61**

**CUENCA DEL AMAZONAS**

*Tiradito de paiche con salsa amazónica y papel de yuca*  
Paiche tiradito with amazonian sauce and yucca paper

**Bs. 61**

**ALTURA AMAZÓNICA**

*Sashimi de trucha con salsa de tamarindo, sésamo*  
Trout sashimi with tamarind sauce, sesame and kiuri y kiuri

**Bs. 63**

**EL FUERTE**

*Tiradito de pulpo apaltado con alcaparras fritas y mayonesa de olivo*  
Octopus tiradito with avocado, capers and olive mayo

**Bs. 77**

**AZULADO**

*Causita de papa morada con tartare de mariscos y sriracha*  
Blue potato causa with seafood tartare and sriracha mayo

**Bs. 61**

LA COCINA  
THE KITCHEN

## Para Compartir TO SHARE

### EL SECRETO

*Gyozas de pato confitado en urucú con salsa ponzu*  
Duck confit gyozas with ponzu sauce

**Bs. 71**

### OTRO SECRETO

*Gyozas de keperi estofado con confit de manzanas y salsa ponzu*  
Keperi gyozas with apples and ponzu sauce

**Bs. 71**

### MAR Y FUEGO

*Ostiones gratinados con salsa de quesos, sriracha y ciboulette*  
Gratin scallops with Buena Vista cheeses and sriracha

**Bs. 125**

### SERENDIPIA

*Wonton de cerdo con salsa de maracuyá*  
Ground pork wontons with passion fruit sauce

**Bs. 51**

### PRIMAVERA

*Rollitos primavera de encurtidos y tofu con vinagreta de mirin*  
Spring rolls with pickled vegetables and tofu with mirin vinaigrette

**Bs. 42**

### METAMORFOSIS

*Ceviche parrillero de paiche con leche de tigre ahumada, patacón y palmito*  
Charcoal ceviche with smoked leche de tigre, plantain and heart of palm

**Bs. 91**

### MISTURA

*Degustación de ceviches*  
Ceviche tasting

**Bs. 129**

## Para Calentar TO WARM UP

### OKINAWA

*Sopa miso con tofu, champiñones y ciboulette*  
Miso soup with tofu, mushrooms and ciboulette

**Bs. 45**

### NARUTO

*Caldo ahumado con fideos caseros, huevo a baja temperatura, lomo de res, tocino, champiñones y hierbas aromáticas*

Smoked short rib broth with homemade noodles, low temperature egg, beef sirloin, bacon, mushrooms and herbs

**Bs. 75**

LA COCINA  
THE KITCHEN

*Para Terminar*  
TO END

**ENCANTADORA**

*Trucha saltada con salsa de ostiones, sésamo, cebolla y tomate con tubérculos asados*  
Sautéed trout with oyster sauce, sesame, onion and tomato with roasted tubers

**Bs. 159**

**FRAGILIDAD**

*Panceta de cerdo chai sui con zanahorias rostizadas y puré de zanahoria*  
Chai sui pork belly with roasted carrots and carrot purée with cajú

**Bs. 132**

**EL CONQUISTADOR**

*Pulpo al carbón con salsa amazónica, papas confitadas, hongos, tomate cherry y alcaparras en soya*  
Charcoal octopus with Amazonian sauce, confit potatoes mushrooms, cherry tomato and capers

**Bs. 185**

**ELEGANCIA INCANDESCENTE**

*Arroz Nikkei con pato ahumado salteado en salsa de achachairú y tortilla de ostiones*  
Smoked duck magret with achachairú sauce, wok fried rice with plantain and scallops tortilla

**Bs. 137**

**EL DORADO**

*Pollo crocante al miso y jengibre acompañado de puré de yuca, gary y alioli de miso*  
Crispy miso – ginger chicken with yucca purée, gary and miso alioli

**Bs. 132**

**VIVA SANTA CRUZ**

*Bife Angosto dry aged con chimichurri asiático, puré de yuca y wild rocket*  
Dry aged bife de chorizo, Nikkei chimichurri and yucca purée with arugula

**Bs. 148**

**LA BARRA**  
SUSHI BAR

**Makis**

6 piezas / 10 piezas

6 pieces / 10 pieces

**Bs. 77/ 112**

**AMAZÓNICO** 

**Palta queso crema, plátano frito, mayonesa amazónica y galleta de sonso**  
Avocado and cream cheese, deep fried plantain, Amazonian mayo and yucca cracker

**PARRILLERO**

**Ebi furai y palta, lomo fino, salsa de ostión y chimichurri de quinua**  
Ebi furai and avocado, sirloin steak, blow torched oyster sauce and quinoa chimichurri

**KAMIKASE**

**Ebi furai y palta, salmón, salsa de ostión, jengibre y sriracha**  
Ebi furai and avocado, oyster sauce, ginger and sriracha

**TEMPURA**

**Ebi furai y palta, crema de trucha ahumada, tare y togarashi**  
Ebi furai and avocado, smoked trout cream, kawa karaage, tare and togarashi

**KANAMI**

**Ebi furai y palta, crema de trucha ahumada, batayaki, salsa hoisin y sriracha mayo**

Ebi furai and avocado, smoked trout cream, mushroom batayaki, hoisin sauce and sriracha mayonnaise

**PARMESANO**

**Ebi furai y palta, pescado blanco, salsa de parmesano sopleteado y gotas de limón**

Ebi furai and avocado, seasonal white fish, blow torched parmesan sauce and lemon drops

**JALEITA**

**Ebi furai y palta, mayonesa acebichada y pulpo karaage**

Ebi furai and avocado, acebichado mayonnaise and octopus karaage

**ROCOTO**

**Ebi furai y palta, pescado blanco, salsa de ostión y chalaquita de locoto**

Ebi furai and avocado, seasonal white fish, blow torched oyster sauce and fresh chili chalaquita

**SHIITAKE** 

**Pepino, palta y shiitake con crema de aji amarillo y batayaki de champiñones**

Cucumber, avocado and shiitake with smoked yellow red pepper cream with mushroom batayaki

**HARAYUKU**

**Ebi furai y palta, cangrejo, mayo sriracha, crema de parmesano y salsa taré**

Ebi furai and avocado, sriracha mayo, parmesan cream and tare sauce

*Tablas*  
OMAKASES

**OMAKASE PARA 2**

*Sashimi de trucha (4 pzs), Nigiri de langostinos (2 pzs), Nigiri lomo a lo pobre (2 pzs), Nigiri pulpo antiguchado (2 pzs), Rocoto maki (5 pzs), Inka Maki (5 pzs)*  
*Trout sashimi (4 pzs), Shrimp nigiri (2 pzs), Lomo a lo pobre nigiri (2 pzs), Anticuchado octopus nigiri (2 pzs), Rocoto maki (5 pzs), Inka Maki (5 pzs)*

**Bs. 245**

**OMAKASE PARA 4**

*Sashimi de trucha (4 pzs), Nigiri de pulpo (2 pzs), Nigiri de langostino samurai (2 pzs), Nigiri salmón parrillero (2 pzs), Amazónico (5 pzs), Parrillero (5 pzs), Tempura roll (5 pzs) y California roll (5 pzs)*  
*Trout sashimi (4 pzs), Octopus nigiri (2 pzs), Langostino samurái nigiri (2 pzs), Trucha parrillera nigiri (2 pzs), Amazónico (5 pzs), Parrillero (5 pzs), Tempura roll (5 pzs) and California roll (5 pzs)*

**Bs. 355**

*Los de Siempre*  
THOSE WHO WON'T GO AWAY

6 piezas / 10 piezas

6 pieces / 10 pieces

**Bs. 77/ 112**

**CHURRASQUITO**

*Lomo al wok, queso crema, lechuga con salsa chimichurri y papel de yuca*

*Wok sirloin steak, cream cheese, lettuce and chimichurri sauce with yucca paper*

**MAKI FRITO**

*Trucha del Lago Titicaca, palta y queso crema*

*Lake Titicaca trout, avocado and cream cheese*

**INKA MAKI**

*Ebi furai, queso crema y palta con trucha ahumada en salsa acebichada*

*Ebi furai, cream cheese and avocado, with smoked trout with acebichada sauce and shishimi togarashi*

**CALIFORNIA**

*Trucha, palta, pepino y queso crema con sésamo*

*Trucha, palta, pepino y queso crema con sésamo*

**DE COSTA A SELVA**

*Ebi furai y palta, tartare de ostiones a la parmesana y tenkatsu de asaí*

*Shrimp in crispy quinoa, avocado and kawa karaage, covered in scallops tartare with blow torched parmesan cheese and açai tenkatsu*

**TEMPURA ROLL**

*Ebi nigiri, palta y queso crema en tempura de asaí con salsa de anguila*

*Ebi, avocado and cream cheese in açai tempura with eel sauce*

**LOS TAJIBOS ROLL**

*Salmón, langostinos y palta envueltos en salmón y palta*

*Salmon, shrimp and avocado wrapped in salmon and avocado*

**AVOCADO ROLL**

*Ebi furai y queso crema, palta y salsa teriyaki*

*Ebi furai and cream cheese covered with avocado and teriyaki sauce*



## Nigiris / Gunkan Especiales

2 unidades/2 pieces

**Bs. 31**

### LOMO A LO POBRE

*Nigiri de lomo madurado, huevo de codorniz y salsa criolla*

*Sirloin steak nigiri, quail fried egg and creole sauce*

### TRUCHA PARRILLERA

*Nigiri de trucha, queso crema y salsa parrillera con kawa karage*

*Trout nigiri, cream cheese and herbs oil with kawa karaage*

### LANGOSTINO SAMURAI

*Nigiri de langostino soplateado con salsa samurái, sésamo blanco y ciboulette*

*Shrimp nigiri blow torched with samurai sauce, white sesame seeds and ciboulette*

### NIGICHURRI

*Nigiri de ebi furai, palta y queso crema con chumichurri*

*Ebi furai nigiri, avocado and cream cheese with blow torched chimichurri*

### TORUKITO NIKKEI

*Shari envueltos en trucha con tartare de paiche en salsa acebichada*

*Seaweed wrapped in trout with Amazonian white fish tartare in acebichada sauce*

### PULPO ANTICUCHADO

*Nigiri de pulpo con aceite parrillero, salsa anticuchada y rulos de camote*

*Octopus nigiri with anticuchado sauce and sweet bread crispy threads*

### GUNKAN CROCANTE

*Gunkan con tartare de mariscos con mayonesa sriracha y palta*

*Gunkan with salmon, trout, octopus and shrimp tartare with acebichada sauce and avocado*

## Sashimis

4 unidades /4 pieces

Salmón	<b>Bs. 75</b>
Salmon	
Trucha	<b>Bs. 59</b>
Trout	
Pulpo	<b>Bs. 69</b>
Octopus	
Langostinos	<b>Bs. 69</b>
Shrimps	

# LA PLANCHA TEPPANYAKI

## De los Fuegos

EL FUEGO PROVOCA LOS SENTIDOS MÁS EXIGENTES.  
COMBINE NUESTRAS SUGERENCIAS CON LO QUE MÁS LE GUSTE:

THE FIRE THAT PROVOKES TO THE MOST DEMANDING SENSES. COMBINE OUR  
SUGGESTIONS WITH WHAT YOU LIKE THE MOST:

<b>Salmón</b> Salmon	<b>Bs. 171</b>	<b>Pechuga de pollo</b> Chicken breast	<b>Bs. 132</b>
<b>Trucha</b> Trout	<b>Bs. 161</b>	<b>Magret de pato</b> Duck Magret	<b>Bs. 148</b>
<b>Paiche</b> Paiche	<b>Bs. 131</b>	<b>Solomillo de cerdo</b> Pork Sirloin	<b>Bs. 148</b>
<b>Pulpo</b> Octopus	<b>Bs. 185</b>	<b>Lomito de res</b> Beef Sirloin	<b>Bs. 148</b>
<b>Langostinos</b> Shrimp	<b>Bs. 161</b>	<b>Ojo de bife</b> Ribeye	<b>Bs. 148</b>
<b>Mariscos</b> Seafood	<b>Bs. 261</b>		

## Salsas SAUCES

**AGRIDULCE - BITTERSWEET**  
Tamarindo, vinagre y azúcar morena  
Tamarind, vinegar and brown sugar

**ANTICUCHADO - ANTICUCHADO**  
Ají colorado, comino, ajo y orégano  
Red dried chilli pepper, cumin, garlic and oregano

**DIABLO - DEVIL**  
Mantequilla de ajo, sriracha y limón  
Garlic butter, sriracha, soy sauce and lemon drops

**MARACUYÁ - PASSION FRUIT**  
Salsa de maracuyá, paja cedrón y azúcar morena  
Passion fruit with brown sugar and lemongrass

**AJÍ AMARILLO - YELLOW CHILI PEPPER**  
Salsa de ají amarillo peruano ahumado  
Smoked yellow chilli pepper sauce, soy  
sauce and garlic butter

**TERIYAKI - TERIYAKI**  
Clásica salsa a base de salsa soya, azúcar morena y  
manzana verde  
Classic soy based sauce, brown sugar and green apple

**SALTEADO - SAUTÉED**  
Mantequilla de ajo, salsa soya y zumo de limón  
Garlic butter, soy sauce and lemon drops

**SHIITAKE - SHIITAKE**  
Salsa cremosa de hongos shiitake y crema de leche  
Creamy shiitake sauce with yellow curry

**NIKKEI - NIKKEI**  
Mantequilla de ajo, jengibre y salsa soya  
Garlic butter, ginger and soy sauce

**OTAFUKO - OTAFUKO**  
Salsa de ostión, jengibre y salsa soya  
Oyster sauce, ginger and soy sauce

\*\*TODOS LOS PLATOS VIENEN ACOMPAÑADOS CON SOPA, ENSALADA Y ARROZ FRITO\*\*

\*\*EVERYONE COMES WITH SOUP, SALAD AND FRIED RICE\*\*



## Para Endulzar

### ANNA

*Paulova con crema de mascarpone, salsa de achachairú y frutos rojos*  
*Paulova with mascarpone cream, achachairu sauce and berries*

**Bs. 47**

### MUNIA

*Volcán de maracuyá y chocolate blanco con sorbete de limón*  
*Passion fruit and white chocolate molten with lemon sorbet*

**Bs. 47**

### AMAZONA

*Texturas de chocolate con crema de café, y cajú*  
*Chocolate textures with coffee cream and cajú*

**Bs. 47**

### VOLCÁN DEL OLVIDO

*Volcán de nutella, crema de frambuesas y helado fior di latte*  
*Hazelnuts and chocolate molten, fresh berries and chai tea cracker*

**Bs. 47**

### MONDO AMAZÓNICO

*Soufflé de chocolate amazónico con helado de crema americana*  
*Classic Amazonian chocolate soufflé with fior di panna ice cream*

**Bs. 47**



JARDIN DE ASIA

# Bebidas

SANTA CRUZ

BOLIVIA

*(Vi te imaginás)*

# CÓCTELES DE LA CASA

HOUSEMADE COCKTAILS

## MOJITO DE COCO

**Malibú Ron, Jugo de Piña Fresco,  
Jugo de Cranberry, Hierba Buena**

*Malibú Coconut Ron, Pineapple Juice, Cranberry Juice, Mint*

**Bs.38**

## ACHACHAIRÚ ROYALE

**Casa Real Singani, Jarabe de Achachairú, Jugo de Limón  
Fresco, Espumante, Limón Deshidratado**

*Casa Real Singani, Achachairú Syrup, Lime, Sparkling wine,  
Dehydrated Lime*

**Bs.46**

## BERRY TONIC

**Gin, jarabe de Jamaica, mora, agua tónica, romero**

*Gin, hibiscus syrup, blue berries, tonic water, rosemary*

**Bs.45**

## MOJITO VIETNAM

**Gin, jarabe de goma, jugo de limón, jugo de piña,  
agua tónica, albahaca**

*Gin, syrup, lemon juice, pineapple juice, tonic water, basil*

**Bs.45**

# CÓCTELES SIN ALCOHOL

MOCKTAILS

## ACHACHAIRÚ MULE

**Cerveza de Jengibre Casera, Jugo de Limón,  
Jarabe de Achachairú**

*Housemade Ginger Beer, Lime, Achachairú Syrup*

**Bs.35**

## CENICIENTA

**Jugo de Mix de frutas**

*fruit mix juice*

**Bs. 25**

# CERVEZAS

BEERS

Heineken	Bs. 40
Budweiser	Bs. 39
Corona	Bs. 39
Huari	Bs. 39
Prost Lager	Bs. 35
Bendita	Bs. 35
Cordillera	Bs. 34

# ENERGIZANTE

ENERGY DRINK

Red Bull	Bs. 36
----------	--------

# GASEOSAS Y AGUAS

SOFT DRINKS AND WATER

Coca Cola	Bs. 19
Coca Cola sin azúcar	Bs. 19
Sprite	Bs. 19
Fanta	Bs. 19
Agua sin gas	Bs. 19
Agua con gas	Bs. 19
Agua Vessant sin gas 750 cc.	Bs. 30
Agua Vessant con gas 750 cc.	Bs. 30

# BEBIDAS CALIENTES

HOT DRINKS

Café espresso	Bs. 23
Café espresso doble	Bs. 28
Cappuccino	Bs. 25
Café Irlandés	Bs. 45
Tés	Bs. 25