



^ L M ^

ENTRADAS FRÍAS

Ceviche Eljach con suero atollabuey, pescado, pulpo, camarón, cebolla, mezcla de ajíes locales y chicharrones, servido con arepa asada

Ceviche Coco Woods pescado fresco marinado con limón, leche de coco, cebolla, ají rocoto, cilantro fresco, espuma de coco, servido con chips de plátano verde

Tartar de Atún Rojo cebolla, quinua crocante, jengibre, alcaparras fritas, cilantro, mayo de teriyaki, tierra de hongos, casabe crocante

Ensalada de espinacas con vinagreta de balsámico, portobellos, cebolla encurtida, tomates cherry, mozzarella di búfala y tocineta

Ensalada de Mozzarella de Búfala local en mixturas de tomates (chutney de tomate, tomate escalfado, tomate confitado, polvo de tomate), rúgula, salsa pesto y balsámico

VEGANO

Bowl de encocado de garbanzos arroz con coco, garbanzos, croquetas de lentejas, aguacate, palmitos flameados, cebolla encurtida, tomates confitados, pepino marinado, pesto de verdolaga, reducción de ajíes

ENTRADAS CALIENTES

Sopa de Pollo con vegetales de la huerta y pasta

Pulpo al grill con crema de papas criollas trufadas, rábano y tocineta

Pasteles de langosta y cangrejo con salsa remoulade, ensaladilla de rúgula, palmito, cebolla encurtida y vinagreta de mango (3 unidades)

Chicharrón de cerdo glaseado con salsa hoisin de panela, servidos con ensalada de repollo y papaya encurtida

Empanadas de langosta con queso crema, maíz tierno y salsa chipotle (3 unidades)

La Huerta papas nativas con crema trufada, vegetales orgánicos marinados y tierra de hongos

PASTAS & ARROCES

Espagueti del Pescador con camarón, calamar, pulpo, almejas mejillones, espuma tibia de limón y mantequilla de almejas

Arroz cremoso de mariscos con camarón, calamar, pulpo, almejas y mejillones

Pastel de arroz Doña Julia con pollo y costilla de cerdo, verduras, papas, suero de berenjena y berenjenas crocantes

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan un 90% para los empleados de la cadena de servicio y 10% es destinado a un fondo de contingencia operativa para reposición. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 651 3240 ó a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5 92 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000 910165, para que radique su queja.

PESCADOS & MARISCOS

Pesca del día (elija su preparación)

- AL CABRITO cocida en hoja de plátano al vapor con salsa criolla y arroz de coco y frijol.
- SANCOCHO con tubérculos al vapor, ají dulce, cilantro reducido con leche de coco y pimienta dulce y arroz con coco.
- CHICHARRÓN con mezcla de ajíes locales con patacones y arroz con coco y frijol.

Cazuela de mariscos a la cartagenera con langosta, almejas, pescado, calamar, pulpo, camarón y mejillones con leche de coco y crema de langosta servida con arroz con coco

Lomos de Atún sellado encostrado en ajonjolí mixto sobre quinua cremosa con queso parmesano, pimentón asado, habas, salsa hoisin de panela

Camarones, Cangrejo y Cayeye al ajillo coliflor rostizado y chicharrón de ají dulce

Alma de Coqui Camarones en zumo de coco, arroz clavao crocante y meloso con queso, longaniza Chocoana ahumada, aceite de coco, pesto de hierbas de azotea, aguacate, plátano al carbón, compota de sofrito.

Guarnición adicional Puré de papas criollas / Arroz con coco / Cascos de papa / Vegetales al vapor / Papas fritas / Arroz Blanco / Ensaladilla fresca



ALMA

#CocinamosConALMA

 [restaurantealmaoficial](https://www.instagram.com/restaurantealmaoficial)

CARNES & AVES

Pollo libanés medio pollo rostizado con tabule de quinua tibio, tomate, cebolla, perejil y hummus de garbanzos

Pollo crispy y camarones con waffles de pandebono, pesto de verdolaga, suero atollabuey y chile dulce

New York Strip Premium (300gr) Certified Angus Beef® con salsa de hongos silvestres, mousseline de papa trufada y aro de papa

Costilla Certified Angus Beef® estilo posta negra Cartagenera, mote de ñame con queso frito, encurtido de ají dulce

Mermelada de rabo de toro braseado lentamente, servido con arroz cremoso de langosta y tomates cherry confitado

Hamburguesa Alma Certified Angus Beef®, ½ libra, en pan brioche con portobellos grillados, rúgula, tocineta, queso holandés, anillos de cebolla, mayonesa de trufas con cascos de papa

POSTRES

Snooky de coco Tres leches de coco con galleta, merengue, helado, espuma y tierra de coco

Tarta de manzanas con helado de canela

Choconutella Mousse de chocolate y nutella con texturas de chocolate

Palenquera San Agustín Teja de merengue con frutas exóticas colombianas comprimidas en sirope de guanábana, helado de guayaba agria, caviar de maracuyá, gel de tomate de árbol. Kiwi, sandia, tierra de casabe perfumado con miel orgánica, ajonjolí y espirulina