

Menú



ALMA

- ENTRADAS CALIENTES -

Tacos Encocados

Tortilla de maíz, camarón, calamar, salsa criolla en zumo de coco, chipotle, aguacate y togarashi. **\$87.000**

Spring rolls de Gallina

Cocinada en leche de coco y servidos con suero de mesita defritos. **\$83.000**

Empanadas de carne Courstois

Lomo fino de Res con vegetales, aceitunas, huevo cocido, salsa tumaca y suero de cilantro, (3 unidades). **\$68.000**

Chicharrón de Cerdo glaseado

Con salsa hoisin de panela, servidos con bollo de coco, ensalada de repollo, papaya y cebolla encurtida. **\$64.000**

Arayes de Res

Queso, hummus de remolacha, tzatziki, flor de Jamaica y mix de lechugas. **\$64.000**

Sopa de Pollo

Con vegetales de la huerta y pasta. **\$46.000**



- ENTRADAS FRÍAS -



Ceviche Eljach

Con suero *atollabuey*, pescado, camarón, cebolla, mezcla de ajíes locales y chicharrones, acompañado de casabe con aceite de ajo. **\$87.000**



Ceviche Coco Woods

Pescado fresco marinado con limón, leche de coco, cebolla, ají chivato, cilantro fresco, espuma de coco, servido con chips de plátano verde. **\$83.000**



Ceviche Barú

Pescado fresco marinado con limón, cebolla, tomate, cilantro fresco, aguacate, maíz tierno, servido con chips de plátano verde. **\$76.000**

Carpaccio de Res

con rugula, queso parmesano, alcaparras, tomate seco y vinagreta virgen con aceitunas. **\$76.000**

Tostadas de Atún Tataki

En salsa ponzu, mayo teriyaki casera, quinoa crocante, alcaparras, ceniza y salsa Macha con semillas, polen de abeja y ají chivato. **\$76.000**

Ensalada de Espinacas

Con vinagreta de balsámico, portobellos, cebolla encurtida, tomates Cherry confitados, mozzarella di búfala local y tocineta. **\$62.000**

Ensalada de mozzarella de Búfala

Texturas de tomate (chutney, escalfado, confitado y polvo), rúgula, salsa pesto y balsámico. **\$64.000**

Menú



- PESCADOS Y MARISCOS -



Pesca del día al Cabrito

Cocida en hoja de plátano al vapor con salsa criolla, leche de coco y arroz de coco con frijol diablito y patacones.

\$104.000



Cazuela de mariscos a la cartagenera

Con langostinos, almejas, pescado, calamar, camarón, mejillones, leche de coco, crema de langosta, servido con arroz de coco y patacones. **\$123.000**

Salmon en Mantequilla agria de Tomate

Cayeye, sofrito de champiñón, dátiles, maíz, tomate y cebollín **\$96.000**

Filete de Atún sellado en Ajonjolí

Con quinoa andina cremosa con queso parmesano, crema, pimentones asados, habas y salsa hoisin artesanal con panela de hoja. **\$104.000**

Camarones al Ajillo

Tamal relleno de habas, coliflor rostizada, suero de cabra, cebolla encurtida, queso feta, mojo de cilantro y togarashi. **\$112.000**

- VEGANO -

Bowl de encocado de garbanzos

Encocado de garbanzos, croquetas de lentejas, aguacate, palmitos flameados, cebolla encurtida, tomates confitados, pepino marinado, pesto de verdolaga, reducción de ajíes. **\$66.000**

Coliflor a la parrilla

Hummus de coliflor, tamal de maíz con hogao, habas, ajo negro y tierra de flor de Jamaica. **\$66.000**

- ARROCES -

Arroz cremoso de mariscos

Con langostino, camarón, calamar, almejas y mejillones. **\$112.000**

Arroz Mar y Tierra

Arroz cremoso de camarones con queso parmesano, servido con Rabo de toro braseado lentamente, langostinos y tomates Cherry confitado. **\$123.000**

Arroz cremoso del Bosque

Arroz trufado con mix de hongos silvestres, parmesano, portobello al grill y queso paipa. **\$95.000**



PESCA SOSTENIBLE



PLATO COLOMBIANO



SUGERENCIA DEL CHEF



GLUTEN FREE

Menú

- CARNES Y AVES -

Pollo Libanés

Pechuga y pierna pernil asado con tabbouleh de quinoa, hummus de garbanzos con tzatziki, pan pita y salsa gastric de vinagre de piña con panela. **\$85.000**

New York Strip Premium Certified Angus Beef®

Mantequilla de ajo negro, mousseline de papa trufada y acelgas fritas(300gr). **\$225.000**



Medallones de Res Estilo posta Cartagenera

Con cayeye, crocante de papa, berenjena al grill y queso frito. **\$167.000**

Hamburguesa Alma Certified Angus Beef®

200gr de carne angus, en pan brioche con portobellos grillados, rúgula, tocineta, queso holandés, y mayonesa de tufas con cascos de papa. **\$77.000**



Lomo Fino Salteado salsa pipilongo

Con hongos, machucado de yuca, viruta de chicharrón, chimichurri y vegetales. **\$113.000**

-GUARNICIÓN ADICIONAL -

Puré de papa / Arroz de coco / Cascos de papa / Vegetales al vapor / Papas fritas / Ensaladilla fresca. **\$19.000**



- POSTRES -



Snooky de Coco

Tres leches de coco con galleta, merengue, helado, espuma, tierra de coco y coco fresco. **\$48.000**

Tarta de Manzanas

Con helado de canela y frutos rojos. **\$32.000**



Colombia

Bizcocho húmedo de chocolate 59% de Santander, café San Alberto, uchuvás, nibs de cacao de Tumaco y Chirrinchi guajiro. **\$32.000**



Palenquera de San Agustín

Teja de merengue, gel de sandía, kiwi, tomate de árbol, helado de guayaba agria, caviar de maracuyá, crumble de casabe, bizcocho y frutas comprimidas en guanábana y espirulina. **\$38.000**



Enyucado

Con galleta y tierra de coco, ganache de ajonjolí sabanero, horchata de ajonjolí y helado de canela. **\$42.000**



Restaurantealmaoficial / Almacolombia.com

Nuestra organización sugiere una propina correspondiente al 10%, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por nuestros comensales, de acuerdo con su valoración del servicio recibido. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende el porcentaje de la propina a ser incluido en la factura. El dinero recolectado por concepto de propinas se destina en un 90% para colaboradores de la cadena de servicio y el restante 10% es destinado a un fondo de contingencia operativa en caso de reparación o reposición necesaria. Si tiene algún comentario respecto al cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender inquietudes sobre el tema al: (+571) 6513240 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio al: (+571) 5920400 en Bogotá o si llama desde cualquier lugar del resto del país, comuníquese a la línea nacional gratuita: 018000910165. *Estos precios incluyen impuesto de consumo.