










alma  
AGRO  
MARINE  
CUISINE

C  
E  
N  
A


## PARA EMPEZAR

- \$16** **Carpaccio de pulpo**  
 Ají peruano confitado en almíbar de naranja
- \$9** **Tartar de atún ahumado**  
 Marinado con salsa de ostiones, soya, miel y jengibre con espuma de maíz tierno
- \$10** **Tiradito pesca de temporada**  
 Teriyaki ahumada, mousse de remolacha tatemada y gajos de mandarina impregnadas en mezcal dulce
- \$9** **Rollo de Atún**  
 Relleno con cremoso de aguacate y servido con gnocchi líquido de camote ahumado, escabeche de algas y salsa de vino de arroz
- \$10** **Gyozas de cerdo**  
 Empanadas al vapor rellenas con cerdo, salsa yakitori y mousse de aguacate
- \$12** **Tortellini relleno de entraña**  
 Madurada con soya y aceite de trufas, sobre crema de ayote
- \$9** **Enyucado Costarricense**  
 Croquetas de yuca y coco, chutney de tamarindo, encurtido de cebolla y pepino
- \$8** **Tartar de remolacha, mango y manzana**  
 Semillas de calabaza, reducción de vinagre balsámico y aceite de trufas, mousse de aguacate y tuile de Grana Padano
- \$9** **Crema de ayote, zanahoria y calabacín**  
 Mermelada de manzana y queso provolone crocante
- \$9** **Sopa de tomates rostizados**  
 A base de tomates asados, caldo vegetal, aguacate, queso de la zona y pan armenio






## ENSALADAS

- \$16** **Ensalada ancestral**  
 Mix de lechugas tiernas, rúcula, mostaza y mousse de aguacate, aderezo en base a parmesano, alcaparras y panceta ahumada de cerdo, pollo parrillado y crotones de focaccia
- \$20** **Ensalada frutos del mar**  
 Rúcula fresca y kale, camarones, pulpo y pesca del día ahumada, curado con soya, cebolla desangrada, fresas y queso de cabra con aderezo de maracuyá, aceite de sésamo y canela



## PASTA

- \$22** **Fettuccine casero**  
 Pasta hecha en casa, salsa cremosa panna rosa de tomates rostizados, ajo, eneldo y alcaparras con hongos y pulpo parrillado
- \$22** **Spaghetti**  
 Camarones sofritos en mantequilla aromatizada en ajo y chile morrón, salsa de queso azul y vino blanco

## PRINCIPALES DEL MAR

- \$25** **Risotto de langostinos**  
 Tomates deshidratados, hongos shiitake, brócoli, fondo de pescado y azafrán
- \$28** **Camarones Roquefort**  
 Camarón jumbo cocido en mantequilla de ajo y perejil, sobre espejo de salsa de queso Roquefort y vino blanco, aligot de papas y zucchini bebé
- \$26** **Pulpo rostizado**  
 Confit de tomate, rebanadas de jalapeño, puré de manzana verde y mousse de pejibaye
- \$22** **Pesca fresca**  
 Envuelto en hojas de plátano, puré de coliflor y chocolate blanco, escabeche de mango y ayote
- \$24** **Tataki de atún**  
 Baba ghanoush y camarones jumbo tempura, salsa en base de soja, zacate de limón, miel, ostión y culantro
- \$16** **Ceviche exótico**  
 Pesca fresca cruda marinada con leche de tigre de maracuyá, tomate, piña, cúrcuma y sal de escamas de pescado, arroz tostado y mousse de remolacha

## PRINCIPALES DEL CAMPO

- \$30** **Cordero dulce**  
 Mermelada de tomates deshidratados, gratín de yuca y crema de cebollas confitadas en aceite de ajo
- \$28** **Lomo de entraña a la parrilla**  
 Chimichurri, puré de papa con ajo rostizado y mozzarella gratinada, brócoli salteado al limón
- \$28** **Corte de Premium**  
 Salteado con demi-glacé de soya y licor de anís, papa Richie rostizada y crema de ají peruano
- \$30** **En anafre**  
 Parrilla de carbón con lomo de entraña, pollo, camarones, papa asada, maíz tierno y vegetales al rescoldo
- \$22** **Pollo a la parrilla**  
 Salsa de hongos y tomillo, papas crujientes y vinagreta de tomate a la parrilla, tocineta y estragón
- \$21** **Hamburguesa de lomo local de entraña**  
 Carne molida de entraña, salsa panna rosa en la base, cebolla crocante, pepperoni, mermelada de pimientos verdes y salsa de queso cheddar, hash brown de papa, alioli de ajo y perejil