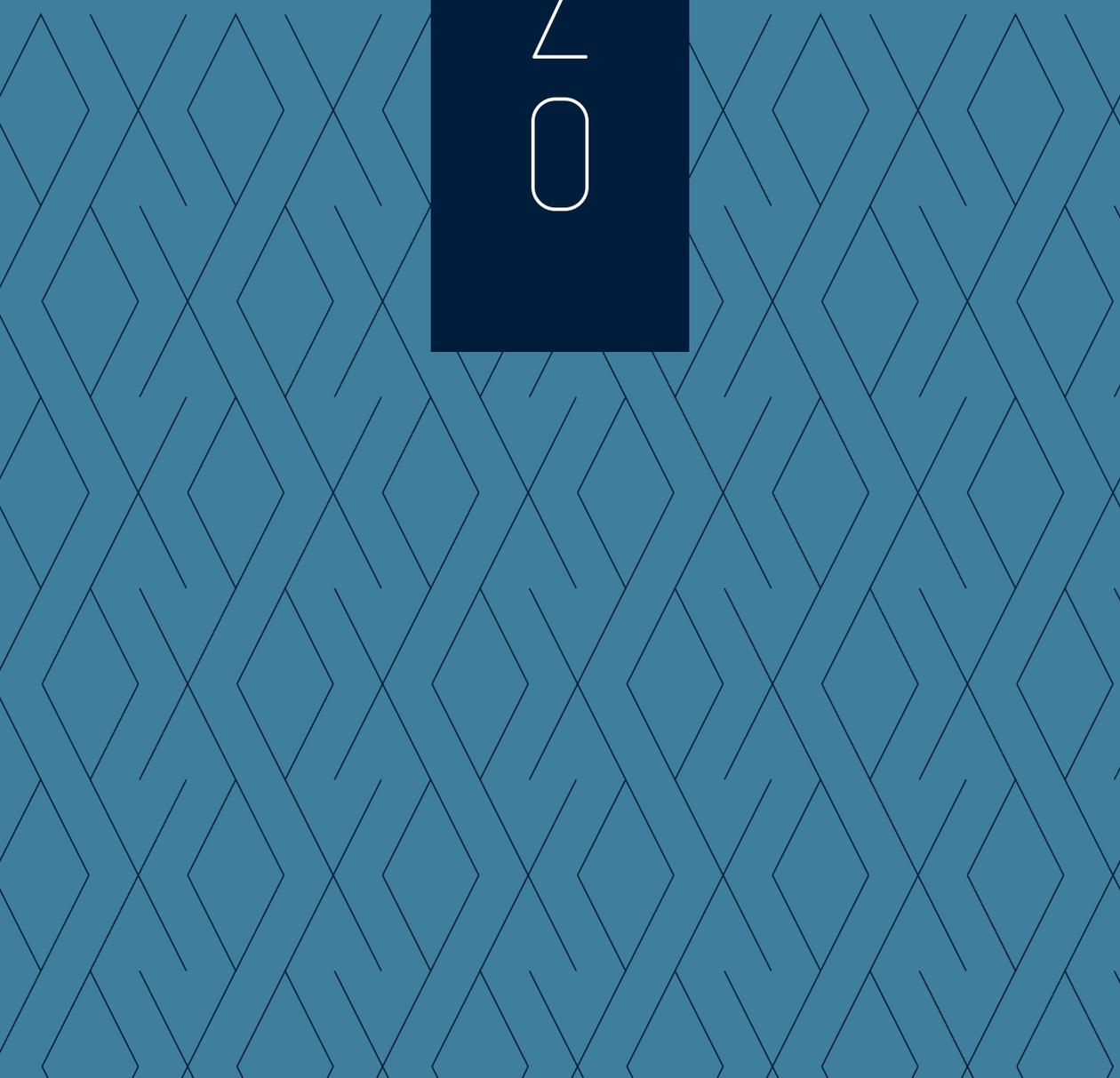


alma

AGRO
MARINE
CUISINE

A
L
M
U
R
N
O



DE LA PENÍNSULA DE NICOYA

Ceviche de Pescado - \$15

Pesca fresca local con leche de tigre a base de carambola y sal de escamas de pescado con arroz tostado salteado



Mejillones Criollos - \$14

Navajas salvajes de las islas salteadas con ajo y perejil servido con salsa verde



DEL HUERTO

Coliflor Especiada - \$8

Servida con salsa de tamarindo y menta



Puré de Garbanzos con Pan Batbout Marroquí - \$8

Puré de garbanzos, pasta de sésamo, cúrcuma y culantro coyote, acompañado de pan Marroquí hecho en casa



AGRO-MARINO

Ensalada de Pulpo - \$18

Pulpo grillado servido con ensalada de brócoli, edamame con curry, aderezo de maracuyá



Ensalada Agro-Marina - \$20

Ensalada de mango, aderezo de agua de pipa, coco, remolacha y camarones



LOS DE LA ZONA AZUL

Camarones en Salsa de Leche de Coco - \$25

Brochetas de camarones a la parrilla, servido con salsa de leche de coco y maní, acompañado de brócoli salteado con limón y arroz al vapor con zacate de limón



Pesca al Horno - \$24

Cocida en hojas de banano y ayote, brotes y vegetales en vino, sal de escamas



Tacos de Pescado a La Parrilla - \$16

Pesca fresca a la parrilla con mousse de aguacate, arúgula, cebolla morada y patacones



La Marina - \$20

Pizza con salsa de tomate fresco, camarones pinky, pulpo, pesca fresca, pesto de culantro y queso mozzarella

A LA BRASA

Pulpo a La Brasa con Chimichurri - \$24

Pinchos de pulpo Costarricense a las brasas con chimichurri y papa al vapor



Entraña en Anafre - \$25

Entraña servida en una mini parrilla, acompañada de maíz pujagua parrillada a la mantequilla y papa baby salteada al romero



Hamburguesa Angus - \$16

Torta a base de angus, parmesano y puerro, arúgula

Precios incluyen impuestos de venta (13%) y servicio (10%)

Picante Vegetariano Libre de Gluten