

alma

AGRO
MARINE
CUISINE

D
E
S
A
Y
S
D
E
S
A
Y
S
D
E
S
A
Y
S

Chorreada Costarricense - \$9

De nuestro legado indígena, tortillas a base de maíz tierno con queso frescom acompañada de natillas, aguacate y pico de gallo



Crocante de Papa - \$11

Torta de papa crujiente con queso crema, atún local ahumado, cebollas en conserva, hinojo y arúgula



Helado Saludable - \$8

Helado a base de espinaca, espirulina, cúrcuma, banano, piña fresca y leche de coco, acompañado de granola, coco deshidratado y mantequilla de maní



Burrito Típico - \$11

Relleno de nuestro desayuno típico gallo pinto, acompañado de queso fresco y huevo, servido con pico de gallo, aguacate y natilla

Desayuno Criollo - \$11

Gallo pinto, acompañado de queso fresco y huevo al gusto, servido con pico de gallo, aguacate, natilla y tortilla palmeada de maeiz pujagua



Emparedado Artesanal - \$12

Pan elaborado con papa, relleno de zanahoria, daikon, pepino impregnados de soya y jengibre, mayonesa artesanal de perejil, jalapeño, tocineta y huevos fritos, servido con brócoli salteado en ajo rostizado y limón



Pancakes Silvestres - \$9

Pancakes de banana con coulis de moras silvestres, maple y dulce de leche

Guiso en Comal - \$9

Tomates guisados, huevos escalfados, ajo, cebolla, especias, cocidos en hierro forjado y servido con arúgula, aderezo a base de sésamo y pan pita



Tostada Exótica - \$9

Tostada de pan de yuca rebosado en leche de coco, manzana caramelizada, miel y crema chantilly de limones



Bagel Crujiente - \$10

Bagel tostado de canela, servido con queso crema, aguacate, cebolla morada fresca y miel



Tortilla Marina - \$14

Tortilla palmeada de maíz pujagua, sashimi de pesca fresca, aguacate, queso crema, elote a la parrilla y rodajas de limones en salmuera

Vegetales Encurtidos - \$10

Encurtido de berenjena, daikon, zanahoria y espinaca, con huevos al punto, escabeche de algas y pan batbout de cúrcuma



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

Picante Vegetariano Libre de Gluten