

Menu



ALMA

- HOT APPETIZERSS -

Tacos "SOBEWFF 2024"

Corn tortilla, shrimp, squid, octopus, creole sauce in coconut milk, chipotle, avocado and togarashi. **\$79.000**

Chicken Soup

With vegetables and pasta. **\$42.000**

Grilled octopus carpaccio

With truffled potato cream, radish and bacon. **\$82.000**

Pork Belly

Glazed with hoisin sauce, served with local coconut bun, cabbage salad and pickled papaya slaw. **\$58.000**

Lobster empanada

Cream cheese, sweet corn and chipotle sauce (3 pieces). **\$60.000**

Local chicken spring rolls

Cooked in coconut milk and served with spicy sour cream. **\$55.000**



- COLD APPETIZERS -

Ceviche Eljach

With atollabueys sour cream, fish, octopus, shrimp, onion, mixture of local chili peppers and pork grinds, accompanied by cassava with garlic oil. **\$79.000**

Coco Woods Ceviche

Fish marinated in lime, coconut milk, onion, chili pepper, fresh coriander, coconut foam, served with plantain chips. **\$75.000**

Ceviche Barú

Fish marinates in lime, avocado, onion, tomato, fresh coriander, sweet corn, served with plantain chips. **\$69.000**

Steak tartare

With Pecorino cheese, rugula, truffled fried egg emulsion and cassava with organic honey. **\$69.000**

Tuna Tataki Toast

In ponzu sauce, homemade teriyaki mayo, crispy quinoa, capers, ash and Macha sauce with seeds, bee pollen and chivato chili pepper. **\$69.000**

Spinach salad

With balsamic vinaigrette, portobellos, pickled onion, cherry tomatoes, buffalo mozzarella and bacon. **\$56.000**

Burrata Alma

Tomato mix (tomato chutney, poached tomato, tomato confit, tomato powder), arugula, pesto and balsamic sauce. **\$65.000**

Menu



- FISH & SEAFOOD -



Catch of the day 'al cabrito'

Cooked in plantain leaf to steam
with creole sauce. **\$97.000**



Cartagena style seafood chowder

Prawn, shrimp, squid, clams, mussels and
fish with coconut rice *titoté*. **\$120.000**

Salmon in tomato sour butter

Cayeye, sautéed mushrooms, dates, corn,
tomato and chives **\$86.000**

Tuna Steak

Topped with sesame seeds, creamy quinoa with
parmesan cheese, fava beans, red bell peppers
and sugar cane hoisin sauce. **\$97.000**

Shrimps with garlic sauce

Corn tamale stuffed with broad beans, roasted cauliflower,
goat sour cream, pickled onion, feta cheese, coriander mojo
and togarashi. **\$105.000**

Soul of Coqui

prawns in tomato sour butter and local herbs,
creamy clavao rice with local cheese, smoked
sausage, coconut oil, pesto sauce, avocado,
roasted sweet plantain with ashes. **\$105.000**

- VEGAN -

Chickpea Bowl

Chickpeas cooked in coconut milk,
lentil croquettes, avocado, flamed palm hearts,
pickled onion, confit tomatoes, marinated
cucumber, pesto, chili pepper *coulis*. **\$62.000**

Grilled Cauliflower

Cauliflower *hummus*, corn *tamal* with coconut milk,
tomato and onion sauce, fava beans and garlic. **\$62.000**

- RICES -

Creamy Seafood Rice

With prawn, shrimp, squid, clams and mussels. **\$105.000**

Sea & Land Creamy rice

Creamy prawns rice with parmesan cheese, served
with slow braised Oxtail, prawns and Cherry
tomato confit. **\$115.000**

Creamy Mushroom wild Rice

Truffled creamy rice with wild mushroom
mix, parmesan cheese, grilled portobello and
Paipa cheese. **\$89.000**



SUSTAINABLE FISHING



COLOMBIAN DISH



CHEF'S RECOMMENDS



GLUTEN FREE

Menu

- MEAT & POULTRY -

Lebanese Chicken

Roasted chicken breast and leg with quinoa tabbouleh, chickpea hummus with tzatziki, pita bread and pineapple vinegar gastrique sauce with Brown sugar cane.

\$62.000

New York Strip Premium Certified Angus Beef ®

With black garlic butter, truffled potato mousseline and fried Swiss chard(300gr). **\$210.000**

Sirloin Steak

Posta Cartagenera style with "cayeye", crispypotato, grilled eggplant and local fried cheese, **\$156.000**

Alma Burger Certified Angus Beef ®

½ pound in brioche bread with grilled portobello mushrooms, arugula, bacon, dutch cheese,, truffled mayo and potato wedges. **\$72.000**

Beef Tenderloin with "Pipilongo" Pepper Sauce

Pipilongo sauce, mashed yuca , pork grinds, chimichurri sauce and vegetables. **\$106.000**

- ADDITIONAL GARNISHES -

Mashed potato /Coconut rice /Potato wedges /Steamed vegetables /French fries /Fresh salad. **\$19.000**



- DESSERTS -



Coconut Snooky

Three milks sponge cake with diferente coconut textures, ice cream, biscuit, meringue foam, fresh coconut and organicmint. **\$48.000**

Apple Tart

With cinnamon ice cream and red fruits coulis. **\$32.000**



Colombia

Moist chocolate cake with chocolate 59% from Santander, San Alberto coffee farm, Golden berries, cacao nibs from Tumaco, vanilla ice cream and Chirrinchi liquor. **\$32.000**



Palenquera de San Agustín

Meringue, watermelon, kiwi gelee, lemon guava ice cream, passion fruit caviar, crumble of cassava, vanilla cake and compressed fruits with soursop syrope and spirulin. **\$38.000**



Enyucado

Local cheese and yucca cake with coconut cookie, sesame ganache, toasted sesame horchata and cinnamon icecream. **\$42.000**

Keto Almond Cake

Greek yogurt, Orange and corozo gelee. **\$42.000**



Molten Chocolate Lava Cake

With figs, caramel, sweet Beans tiles and vanilla ice cream. **\$48.000**

Our organization suggests a 10% tip to our guests. Such percentage may be accepted, rejected or modified by our guests according to their assessment of the service received. When requesting the check, communicate your server your desired tip percentage. At ALMA, 90% of the money collected through tips is allocated for all service employees, the remaining 10% is assigned to an operational contingency fund for repairs or replacement. In case you have any inquiry regarding the tip collection at our property, contact (+571) 6513240 in Bogotá or the Citizen Service Line of Superintendency of Industry and Commerce: (+571) 5920400 in Bogotá or for the rest of the country, use the free national line: 018000910165. *These prices include consumption tax.

Menú



ALMA

- ENTRADAS CALIENTES -

Tacos Encocados "SOBEWFF" 2024

Tortilla de maíz, camarón, calamar, pulpo, salsa criolla en zumo de coco, chipotle, aguacate y togarashi. **\$79.000**

Sopa de pollo

Con vegetales de la huerta y pasta. **\$42.000**

Carpaccio de pulpo al grill

Con crema de papas trufadas, rábano y tocineta. **\$82.000**

Chicharrón de cerdo glaseado

Con salsa hoisin de panela, servidos con bollo de coco, ensalada de repollo, papaya y cebolla encurtida. **\$58.000**

Empanadas de langosta

Con crema de queso, maíz tierno y salsa chipotle (3 unidades). **\$60.000**



Spring rolls de gallina

Cocinada en leche de coco y servidos con suero de mesita defritos. **\$55.000**



- ENTRADAS FRÍAS -



Ceviche Eljach

Con suero atollabuey, pescado, pulpo, camarón, cebolla, mezcla de ajíes locales y chicharrones, acompañado de casabe con aceite de ajo. **\$79.000**



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. **\$75.000**



Ceviche Barú

Pescado fresco marinado con limón, cebolla, tomate, cilantro fresco, aguacate, maíz tierno, servido con chips de plátano verde. **\$69.000**

Tartar de res

Con queso pecorino, rugula, emulsión de huevo frito trufado y casabe con miel orgánica. **\$69.000**

Tostadas de Atún Tataki

En salsa ponzu, mayo teriyaki casera, quinua crocante, alcaparras, ceniza y salsa Macha con semillas, polen de abeja y ají chivato,. **\$69.000**

Ensalada de Espinacas

Con vinagreta de balsámico, portobellos, cebolla encurtida, tomates Cherry confitados, mozzarella di búfala local y tocineta. **\$56.000**

Burrata Alma

Texturas de tomates (chutney de tomate, tomate escalfado, tomate confitado, polvo de tomate), rúgula, salsa pesto y balsámico. **\$65.000**

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. **\$97.000**



Cazuela de mariscos a la cartagenera

Con langostinos, almejas, pescado, calamar, camarón y mejillones con leche de coco, crema de langosta servida con arroz de coco y patacones. **\$120.000**

Salmon en mantequilla agria de tomate

Cayeye, sofrito de champiñón, dátiles, maíz, tomate y cebollín **\$86.000**

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. **\$97.000**

Camarones al ajillo

Tamal relleno de habas, coliflor rostizada, suero de cabra, cebolla encurtida, queso feta, mojo de cilantro y togarashi. **\$105.000**

Alma de Coqui

Langostinos en mantequilla agria de tomate y hierbas de zotea, arroz clavao meloso con queso costeño y longaniza chocona, aceite de coco, pesto, aguacate y plátano con cenizas. **\$105.000**

- 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. **\$62.000**

Coliflor a la parrilla

Hummus de coliflor, tamal de maíz con hogao, habas, ajo negro y tierra de flor de Jamaica. **\$62.000**

- ARROCES -

Arroz cremoso de mariscos

Con langostino, camarón, calamar, almejas y mejillones. **\$105.000**

Arroz cremoso Mar y Tierra

Arroz cremoso de langostinos con queso parmesano, servido con Rabo de toro braseado lentamente, langostinos y tomates Cherry confitado. **\$115.000**

Arroz cremoso del Bosque

Arroz cremoso trufado con mix de hongos silvestres, parmesano, portobello al grill y queso paipa. **\$89.000**



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 gástric de vinagre de piña con panela. **\$62.000**

New York Strip Premium Certified Angus Beef ®

Mantequilla de ajo negro, mousseline de papa trufada y acelgas fritas (300gr). **\$210.000**

Lomo fino de Res

Estilo posta negra cartagenera, cayeye, crocante de papa, berenjena al grill y queso frito. **\$156.000**

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. **\$72.000**

Lomo Fino de Res en Salsa pipilongo

Salsa pipilongo, Machucado de yuca, viruta de chicharrón, chimichurri y vegetales. **\$106.000**

- 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**

Torta Keto de almendras

Con yogurt griego, naranja y gel de corozo. **\$42.000**

Volcán de Chocolate

Con brevas, arequipe, tejas de frijol diablito y helado de vainilla. **\$48.000**

Nuestra organización sugiere una propina correspondiente al 10%, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por nuestros comensales, de acuerdo a 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.