

MENÚ



ALMA

- ENTRADAS CALIENTES -

SOPA DE POLLO

Con vegetales de la huerta y pasta. **\$34.000**

CARPACCIO DE PULPO AL GRILL

Con crema de papas trufadas, rábano y tocineta. **\$72.000**

CHICHARRÓN DE CERDO GLASEADO

Con salsa hoisin de panela, servidos con bollo de coco, ensalada de repollo, papaya y cebolla encurtida. **\$50.000**

EMPANADAS DE LANGOSTA

Con crema de queso, maíz tierno y salsa chipotle (3 unidades). **\$46.000**

SPRING ROLLS DE GALLINA

Cocinada en leche de coco y servidos con suero de mesita de fritos. **\$42.000**



- ENTRADAS FRÍAS -

CEVICHE ELJACH

Con suero *atoyabuey*, pescado, pulpo, camarón, cebolla, mezcla de ajíes locales y chicharrones, servido con arepa asada. **\$69.000**

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. **\$63.000**

CEVICHE BARÚ

Pescado fresco marinado con limón, cebolla, tomate, cilantro fresco, aguacate, maíz tierno, servido con chips de plátano verde. **\$58.000**

TARTAR DE ATÚN ROJO

Cebolla, quinoa crocante, jengibre, alcaparras fritas, cilantro, mayonesa de teriyaki, tierra de hongos y casabe crocante con miel orgánica. **\$58.000**

ENSALADA DE ESPINACAS

Con vinagreta de balsámico, portobellos, cebolla encurtida, tomates Cherry confitados, mozzarella di búfala local y tocineta. **\$38.500**

ENSALADA DE MOZARELLA DE BÚFALA

Texturas de tomates (chutney de tomate, tomate escalfado, tomate confitado, polvo de tomate), rúgula, salsa pesto y balsámico. **\$42.000**

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. **\$86.000**

PESCA DEL DÍA EN CHICHARRÓN

Con patacones y arroz de coco con frijol diablito. **\$86.000**

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. **\$95.000**

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. **\$72.000**

CAMARONES Y CANGREJO AL AJILLO

Cayeye, coliflor rostizada y chicharrón de ají dulce. **\$94.000**

ALMA DE COQUI

Camarones en zumo de coco, arroz clavao meloso con queso costeño y longaniza chochoana ahumada, aceite de coco, pesto de hierbas de azotea, aguacate, plátano con cenizas y compota de sofrito. **\$82.000**

- 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. **\$50.000**

COLIFLOR A LA PARRILLA

Hummus de coliflor, tamal de maíz con hogao, habas, ajo negro y tierra de flor de Jamaica. **\$49.000**

- ARROCES -

ARROZ CREMOSO DE MARISCOS

Con langostino, camarón, calamar, almejas y mejillones. **\$89.000**

ARROZ CREMOSO DE HONGOS Y RABO DE TORO

Rabo de toro braseado lentamente, servido con arroz cremoso de hongos salvajes y tomates cherry confitado. **\$86.000**

MENÚ



- CARNES Y AVES -

POLLO LIBANÉS

Medio pollo rostizado con tabulé de quinua tibio, tomate, cebolla, perejil y hummus de garbanzos. **\$52.000**

NEW YORK STRIP PREMIUM CERTIFIED ANGUS BEEF®

Mantequilla de ajo negro, mousseline de papa trufada y glace de hongos (300gr). **\$176.000**

COSTILLA CERTIFIED ANGUS BEEF®

Estilo posta negra cartagenera, puré de ñame con queso frito, encurtido de ají dulce, berenjenas confitadas con ajo y hierbas. **\$194.000**

HAMBUEGUESA ALMA CERTIFIED ANGUS BEEF®

200gr de carne angus, en pan brioche con portobellos grillados, rúgula, tocineta, queso holandés, anillos de cebolla y mayonesa de tufas con cascos de papa. **\$65.000**

- GUARNICIÓN ADICIONAL -

Puré de papa / Arroz de coco / Cascos de papa / Vegetales al vapor / Papas fritas / Ensaladilla fresca. **\$16.000**

- POSTRES -

SNOOKY DE COCO

Tres leches de coco con galleta, merengue, helado, espuma, tierra de coco y coco fresco. **\$35.000**

TARTA DE MANZANAS

Con helado de canela y frutos rojos. **\$26.000**

COLOMBIA

Bizcocho húmedo de chocolate 59% de Santander, café San Alberto, uchuvas, nibs de cacao de Tumaco y Chirrinchi guajiro. **\$26.000**

PALENQUERA DE SAN AGUASTÍN

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. **\$26.000**

ENYUCADO

Con galleta y tierra de coco, ganache de ajonjolí sabanero, horchata de ajonjolí y helado de canela. **\$35.000**

TORTA KETO DE ALMENDRAS

Con yogurt griego, naranja y gel de corozo. **\$35.000**

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 destinan 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.