

Menú



ALMA



- ENTRADAS FRÍAS -

Ceviche Eljach

Con suero *atoyabuey*, pescado, pulpo, camarón, cebolla, mezcla de ajíes locales y chicharrones, servido con arepa asada. **\$74.000**

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. **\$67.000**

Ceviche Barú

Pescado fresco marinado con limón, cebolla, tomate, cilantro fresco, aguacate, maíz tierno, servido con chips de plátano verde. **\$62.000**

Tartar de atún rojo

Cebolla, quinoa crocante, jengibre, alcaparras fritas, cilantro, mayonesa de teriyaki, tierra de hongos y casabe crocante con miel orgánica. **\$62.000**

Ensalada de espinacas

Con vinagreta de balsámico, portobellos, cebolla encurtida, tomates Cherry confitados, mozzarella di búfala local y tocineta. **\$41.000**

Ensalada de mozzarella de búfala

Texturas de tomates (chutney de tomate, tomate escalfado, tomate confitado, polvo de tomate), rúgula, salsa pesto y balsámico. **\$45.000**

- ENTRADAS CALIENTES -

Sopa de pollo

Con vegetales de la huerta y pasta. **\$36.000**

Carpaccio de pulpo al grill

Con crema de papas trufadas, rábano y tocineta. **\$77.000**

Chicharrón de cerdo glaseado

Con salsa hoisin de panela, servidos con bollo de coco, ensalada de repollo, papaya y cebolla encurtida. **\$54.000**

Empanadas de langosta

Con crema de queso, maíz tierno y salsa chipotle (3 unidades). **\$49.000**

Spring rolls de gallina

Cocinada en leche de coco y servidos con suero de mesita de fritos. **\$45.000**

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. **\$92.000**

Pesca del día en chicharrón

Con patacones y arroz de coco con frijol diablito. **\$92.000**

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. **\$102.000**

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. **\$86.000**

Langostinos al ajillo

Cayeye, coliflor rostizada y chicharrón de ají dulce. **\$99.500**

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 desofrito. **\$92.000**

- 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. **\$54.000**

Coliflor a la parrilla

Hummus de coliflor, tamal de maíz con hogao, habas, ajo negro y tierra de flor de Jamaica. **\$52.000**

- ARROCES -

Arroz cremoso de mariscos

Con langostino, camarón, calamar, almejas y mejillones. **\$95.000**

Arroz cremoso de hongos y rabo de toro

Rabo de toro braseado lentamente, servido con arroz cremoso de hongos salvajes y tomates cherry confitado. **\$92.000**

Menú



- CARNES Y AVES -

Pollo libanés

Medio pollo rostizado con tabulé de quinua tibio, tomate, cebolla, perejil y hummus degarbanzos. **\$56.000**

New York Strip Premium Certified Angus Beef ®

Mantequilla de ajo negro, mousseline de papa trufada y glace de hongos(300gr). **\$188.000**

Lomo fino de Res

Estilo posta negra cartagenera, puré de ñame con queso frito, encurtido de ají dulce, berenjenas confitadas con ajo y hierbas. **\$144.000**

Hamburguesa 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. **\$69.000**

- GUARNICIÓN ADICIONAL -

Puré de papa / Arroz de coco / Cascos de papa / Vegetales al vapor / Papas fritas / Ensaladilla fresca. **\$17.000**

- POSTRES -

Snooky de coco

Tres leches de coco con galleta, merengue, helado, espuma, tierra de coco y coco fresco. **\$37.000**

Tarta de manzanas

Con helado de canela y frutos rojos. **\$28.000**

Colombia

Bizcocho húmedo de chocolate 59% de Santander, café San Alberto, uchucas, nibs de cacao de Tumaco y Chirrinchi guajiro. **\$28.000**

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. **\$28.000**

Enyucado

Con galleta y tierra de coco, ganache de ajonjolí sabanero, horchata de ajonjolí y helado de canela. **\$37.000**

Torta Keto de almendras

Con yogurt griego, naranja y gel de corozo. **\$37.000**

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 de consumo.

Menu



ALMA



- COLD APPETIZERS -

Ceviche Eljach

With *ayoyabuey* sour cream, fish, octopus, shrimp, onion, blend of local peppers and pork grinds, served with a roasted *arepa*. **\$74.000**

Coco Woods Ceviche

Fish marinated in lime, coconut milk, onion, chili pepper, fresh coriander, coconut foam, served with plantain chips. **\$67.000**

Ceviche Barú

Fish marinates in lime, avocado, onion, tomato, fresh coriander, sweet corn, served with plantain chips. **\$62.000**

Tuna tartar

Onion, crispy quinoa, ginger, fried capers, coriander, teriyaki mayo and *casabe* with honey. **\$62.000**

Spinach salad

With balsamic vinaigrette, portobellos, pickled onion, cherry tomatoes, buffalo mozzarella and bacon. **\$41.000**

Tomato salad with mozzarella di bufala

Tomato mix (tomato chutney, poached tomato, tomato confit, tomato powder), arugula, pesto and balsamic sauce. **\$45.000**

- HOT APPETIZERS -

Chicken Soup

With vegetables and pasta. **\$36.000**

Grilled octopus carpaccio

With truffled potato cream, radish and bacon. **\$77.000**

Pork Belly

Glazed with hoisin sauce, served with local coconut bun, cabbage salad and pickled *papaya*slaw. **\$54.000**

Lobster empanada

Cream cheese, sweet corn and chipotle sauce (3 pieces). **\$49.000**

Local chicken spring rolls

Cooked in coconut milk and served with spicy sour cream. **\$45.000**

Menu



- FISH & SEAFOOD -

Catch of the day 'al cabrito'

Cooked in plantain leaf to steam with creole sauce. **\$92.000**

Catch of the day 'chicharrón'

Styled with fried plantain and coconut rice. **\$92.000**

Cartagena style seafood chowder

Prawn, shrimp, squid, clams, mussels and fish with coconut rice *titoté*. **\$102.000**

Tuna Steak

Topped with sesame seeds, creamy quinoa with parmesan cheese, fava beans, red bell peppers and sugar cane hoisin sauce. **\$86.000**

Prawns with garlic sauce

With local plantain cayeye and fried cauliflower. **\$99.500**

Soul of Coqui

Shrimps in coconut milk, creamy clavao rice with local cheese, smoked sausage, coconut oil, local herbs pesto, avocado, sweet plantain with banana leaves ash and sofrito coulis. **\$92.000**

- VEGAN -

Chickpea Bowl

Chickpeas cooked in coconut milk, lentil croquettes, avocado, flamed palm hearts, pickled onion, confit tomatoes, marinated cucumber, pesto, chili pepper *coulis*. **\$54.000**

Grilled Cauliflower

Cauliflower *hummus*, corn *tamal* with coconut milk, tomato and onion sauce, fava beans and garlic. **\$52.000**

- RICES -

Creamy Seafood Rice

With prawn, shrimp, squid, clams and mussels. **\$95.000**

Creamy mushroom rice with oxtail

Slow braised oxtail served with creamy mushroom rice and Cherry tomato confit. **\$92.000**



Menu



- MEAT & POULTRY -

Lebanese Chicken

With warm quinoa *tabbouleh*, tomato, onion, parsley and chickpea *hummus*. **\$56.000**

New York Strip Premium Certified Angus Beef ®

With black garlic butter, truffled potato mousseline and wild mushroom glaze(300gr). **\$188.000**

Sirloin Steak

Posta Cartagenera style with mashed yam topped with fried cheese, pickled sweet chilli, and eggplants seasoned with garlic and herbs. **\$144.000**

Alma Burger Certified Angus Beef ®

½ pound in brioche bread with grilled portobello mushrooms, arugula, bacon, dutch cheese, onion rings, truffled mayo and potato wedges. **\$69.000**

- ADDITIONAL GARNISHES -

Mashed potato / Coconut rice / Potato wedges / Steamed vegetables / French fries / Fresh salad. **\$17.000**

- DESSERTS -

Coconut Snooky

Three milks sponge cake with diferente coconut textures, ice cream, biscuit, meringue foam, fresh coconut and organicmint. **\$37.000**

Apple Tart

With cinnamon ice cream and red fruits *coulis*. **\$28.000**

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. **\$28.000**

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. **\$28.000**

Enyucado

Local cheese and yucca cake with coconut cookie, sesame ganache, toasted sesame horchata and cinnamon icecream. **\$37.000**

Keto Almond Cake

Greek yogurt, Orange and *corozo* gelee. **\$37.000**

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 ckeck, 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 contingencia fund for repairs or replacement. In case you hace any inquirí 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 resto f the country, use the free national line: 018000910165. *These prices include consumption tax.