



ALMUERZO y CENA
Precios Incluyen IPC 8%

ENTRANTE FRIO

CEVICHE PERUANO

\$ 40.000

*Tilapia cocida en zumo de limón acompañada de maíz cancha,
cebolla roja, cilantro y ají habanero*

CEVICHE CARIBEÑO

\$ 45.000

*Tradicional ceviche de camarón, con cebolla morada,
Salsa de casa limón con galletas soda*

TAPAS DE JAMÓN SERRANO

\$35.000

*Pan de brioche, tomates aderezados, jamón
serrano, aceite de oliva y reducción de balsámico*

Agosto 2024

Alma



ENTRANTE CALIENTE

PATACÓN CON HOGAO

\$ 20.000

Tostones de plátano verde y salsa de tomates de nuestro huerto y cebolla y suero costeño

EMPANADAS

\$ 20.000

Masitas de maíz rellenas de carne y papa con suero costeño y ají

SOPA DE TOMATE

\$30.000

Blend de tomate san marzano y tomates del huerto, y aceite de oliva

LONGANIZA

\$25.000

Embutido de cerdo tradicional de la región con especias, acompañado de papita criolla y casquitos de limón

...

CAPRESE DI BUFALA

\$39.900

Tomate del huerto, bocconcini di búfala, pesto

Agosto 2024

Alma



NUESTROS CORTES MADURADOS

*Del mejor vacuno del país, madurados cuidadosamente
A temperatura controlada*

LOMO DE RES	\$64.900
NEW YORK	\$59.900
PUNTA DE ANCA	\$59.900

LOMO SALTADO

*Plato fusión de la gastronomía peruana. Trozos de lomo de carne, tomate, cilantro y cebolla, servidos junto a crocantes papas fritas y graneado arroz.
(Opcional Ají Criollo)*

DEL MAR

SALMÓN
\$ 60.000

FILETE DE TILAPIA

Parrillada
\$ 47.500

SALMON LANGOSTINO

Salmon y langostino al vino blanco
\$64.900

**Acompañamientos ensalada de casa, papa francesa,
pure de papa amarillo o pasta al burro*

Agosto 2024

Alma



PASTA

SPAGUETTI CARBONARA

\$ 49.500

Pasta cremosa con tocineta tostada, queso parmesano

PASTA AL TELEFONO

\$ 41.500

*En salsa de tomates frescos albahaca
y aceite de oliva con delicados bocconcinis*

PASTA BOLOGNESA

\$ 47.000

*En salsa de tomates frescos albahaca
carne molida y aceite de oliva*

A R R O Z

CRIOLLO

*Arroz campesino con vegetales de nuestro huerto, pollo,
Longaniza (OPCIONAL) aderezada con nuestro hogao*

\$ 41.900

ARROZ CON MARISCOS

Arroz con un mix de mariscos y vegetales

\$59.900

Agosto 2024



ENTRE PANES

Acompañados de Papa Francesa

HAMBURGUESA DE LA CASA

\$41.900

*Mezcla de carnes de res, pan brioche, tocineta,
queso tinjaqueño y vegetales*

PHILIP CHEESESTEAK SANDWICH

\$49.500

*Lomito de res parrillados con champiñones y cebolla
queso tinjaqueño fundido, vegetales
pan brioche*

CLUB SANDWICH

\$45.000

*Pan molde, pechuga de pollo, tocineta, jamón, queso fundido,
huevo frito y alioli,*

Agosto 2024

Alma



PIZZA

\$39.900
PERSONAL

Nuestra pizza utiliza la técnica tradicional italiana “della scuola de Enrico Baffoni” donde se madura con **masa madre** por lo menos 48 horas. Utilizamos **tomate San Marzano** italiano

REGINA MARGHERITA

Salsa de tomate San Marzano, Queso y albahaca del huerto

PIZZA FIORELLA

Queso mozzarella, rodajas tomate del huerto, albahaca y bocconcini di bufala

LONGANIZA

Queso Mozzarella, pure de papa criolla y la mejor longaniza de la region

CARNES

Chorizo español, salami tipo italiano, queso mozzarella y aceitunas.

HAWAIANA

Queso mozzarella, jamon piña melada

Agosto 2024



POSTRES

BROWNIE CON HELADO

\$ 19.900

POSTRE ALMA

Delicada mezcla yogur griego, miel, arándanos y merengues

\$19.900

DULCES DE LA ABUELA

Dulces de casa con queso

O cuajada

\$ 19.900

COPA DE HELADO

\$19.900

Agosto 2024

Alma



BEBIDAS

JUGOS DE FRUTA

\$12.000

Lulo-mora-guanabana -mango-fresa

BATIDO DE FRUTAS CON HELADO O YOGURT

\$21.000

LIMONADAS

Natural -Cerezada – Hierbabuena

\$14.000

LIMONADA ALMA

(sin alcohol)

\$30.000

GASEOSAS

\$9.000

MEZCLADORES

\$9.000

Otros Mezcladores

\$ 15.000

AGUA

\$8.000

CLUB COLOMBIA

Dorada - Roja - Negra

\$16.000

CERVEZA IMPORTADA

\$17.500

Agosto 2024



BEBIDAS CALIENTES
Nuestro café es seleccionado

ESPRESSO
\$ 8.000

Agosto 2024

Alma

CAPPUCCINO

- \$ 10.000

MACCHIATO

- \$ 8.000

LATTE

- \$ 10.000

AROMÁTICAS *de la Huerta*

\$ 6.000

de Hiervas cultivadas

TÉ

\$ 12.000

Verde o Negro

COCTELES

Cocteles \$39.500

Premium \$49.500

LIMONADA ALMA

Mezcla de frutos rojos, pasta de jengibre artesanal,
zumo de limón, y Ginger ale
agregue (ginebra, tequila , vodka o ron)

APEROL SPRITZ

Mezcla de aperol , vino espumoso,
jugo de naranja y zumo de limon

MOJITO tradicional

Mezcla de ron, hojas de menta
cascos de limón, azúcar y soda.

Agosto 2024

The logo for Alma, featuring the word "Alma" in a stylized, cursive script font.

PIÑA COLADA Alma

Mezcla de ron, helado de la casa, licor de coco y piña golden.

DRY MARTINI

Mezcla de vermouth seco y ginebra de la casa.



Cocteles \$39.500

Premium \$49.500

GIN TONIC

Mezcla de ginebra, , limón y agua tónica.

NEGRONI

Mezcla de ginebra, vermouth seco y campari.

MARGARITA

Mezcla de tequila, triple sec y zumo de limón

.

VINO CALIENTE

Mezcla de brandy, triple sec, jugo de naranja,
clavos de olor y vino de la casa.

TINTO DE VERANO

Agosto 2024

Vino tinto de la casa , Zumo de Limón, ginger y ale

CAIPIRINHA

Deliciosa combinacion de limon, azúcar morena y
cachaça, (un aguardiente de caña de azúcar)



JUGOS DE FRUTA

\$11.000

Lulo-mora-guanabana -mango-fresa

LIMONADAS

Natural -Cerezada – Hierbabuena

\$14.000

LIMONADA ALMA

(sin alcohol)

\$30.000

GASEOSAS

\$9.000

Coca cola – Colombiana -Manzana -7UP

MEZCLADORES

Agosto 2024

Alma

\$9.000
Gingel Ale – Tonica Canada dry

Otros Mezcladores
\$ 15.000
Tonica 976 y Hatsu

AGUA
\$8.000
Natural o con gas



CERVEZA

CLUB COLOMBIA
Dorada - Roja - Negra
\$12.000

CORONA
\$16.000

STELLA ARTOIS
\$16.000

HEINEKEN
\$16.000

CERVEZA ALEMANA
Rubia -Negra
\$31.100

Agosto 2024

Alma



VINOS
ANGELICA ZAPATA
Cabernet Frank
\$365.000

ENEMIGO
MALBEC O CABERNET
\$380.000
Alma
Negra o Blanca
\$ 245.000

Catena
Malbec - Chardonay
\$245.000

LA JOYA GRAN RESERVA
Blanco

Agosto 2024

\$160.000

**Chateau Mondesir Blaye
Cotes Bordeaux**

\$239.500

Chateau Taussin Bordeaux

Blanco o tinto

\$145.000

LES GRAINS VIOGNER

\$181.000



POSTA ARMANDO BONARDA

\$210.000

LA POSTA PIZZELA FAMILY MALBEC

\$207.000

Argento

Blanco o Tinto

\$140.400

Petirojo

Blanco o tinto y RosE

\$ 120.000

Soleca

Merlot – Carmenere –

Chardonay -Sauvignon Blanc

\$ 120.000

Agosto 2024

Alma

Ecos de Rulo

Tinto
\$ 220.000

Zuccardi

Tinto
\$167.500



LICORES

CAMPARI

T-\$42

JEREZ TIO PEPE

T-\$42

COINTRAU

T-\$42

ABSOLUT

T- \$39

GREY GOOSE

Agosto 2024

T- \$48

TANQUERAY

T-\$41

GORDONS

T-\$38

BOMBAY SAPPHIRE

\$ 48

CITADELLE

\$48



MG BIM

T-\$38

JACK DANIEL'S

B- \$ 305 – T- \$ 38

BUCHANAN'S 12

B- \$ 330- T- \$ 48

BUCHANAN`S MASTER

B- \$ 380

CHIVAS REGAL 12

JOHNNIE WALKER black

B \$ 307- T- \$ 40

Agosto 2024

Alma

JOHNNIE WALKER red
B- \$ 250- ½ \$ 135 - T- \$ 30

OLD PARR 12 L
B- \$ 302
- T- \$ 40

SOMETHING SPECIAL
T-\$ 35

ZACAPA ambar
B- \$300 - T- \$ 40



JOSÉ CUERVO Silver
B \$ 185 - T \$38

JOSÉ CUERVO reposado
b \$ 215 -T- \$38

OLMECA Plata
B- \$ 175- T- \$40

Agosto 2024

Alma

TRES CABALLOS

T- \$40

PATRÓN

b \$ 450 - T- \$50

Agosto 2024

Alma