



# Horario de atención

## MIÉRCOLES/JUEVES

Horario continuado

13:00hrs a 00:00hrs

## VIERNES/SÁBADO

Horario continuado

13:00hrs a 01:00hrs

## DOMINGO

Horario continuado

13:00hrs a 17:00hrs

Consulta nuestra promoción del día...



Alma-cocina&bar



Alma\_cocinaybar



+56 9 84283697



72 2 363640



info@almarestaurante.cl



www.almacocinaybar.cl





# ENTRADAS

---

## **CEVICHE ALMA**

Cortes de salmón y reineta, camarones, con un toque de ají amarillo, terminado con cebolla, cilantro y limón.

**\$ 9.000**

## **TÁRTARO SALMÓN**

Cortes de salmón acompañado de mango, palta, aceite de ajonjolí y sutiles toques de limón.

**\$ 8.200**

## **TIRADITO DE PULPO AL OLIVO**

Finas láminas de pulpo aderezadas con salsa al olivo.

**\$ 8.500**

## **PALTA CARDENAL**

Exquisita Palta rellena con camarones, aderezada con mayonesa de la casa, acompañado de mix de hojas.

**\$ 6.500**

## **CARPACCIO DE SALMÓN AL ESTILO ASIA**

Finas láminas de salmón con aderezo macerado en curry, soya, acompañado de emulsión cítrica de yogurt menta y mix de hojas.

**\$ 9.000**

**\* Promociones no facturables\***





# ENTRADAS

<b>SPRING ROLLS VIETNAMITA (NEM) (5 uds.)</b>	<b>\$ 6.000</b>
Mix de verduras con pollo especiado al estilo vietnamita envuelto en masa de arroz frita.	
<b>SAMOSAS VEGETARIANA (5 uds.)</b>	<b>\$ 6.000</b>
Empanadas de la India rellenas de vegetales, papas, Guisantes, especias de la India acompañadas de salda de yogurt (Raita).	
<b>EMPANADITAS SALTEÑAS (5 uds.)</b>	<b>\$ 6.000</b>
Empanadas rellenas de carne, aceituna, huevos y papa terminadas con cebollín acompañadas de salsa chimichurri.	
<b>EMPANADITAS AJÍ DE GALLINA (5 uds.)</b>	<b>\$ 6.000</b>
Finas láminas de masa de la casa rellenas con Ají de Gallina, acompañadas de salsa al olivo.	
<b>PULPO A LA PARRILLA</b>	<b>\$ 9.900</b>
Pulpo al grill aderezado con chimichurri, acompañado de papas a la grilla con emulsión de aceituna morada.	
<b>TOFU FRITO</b>	<b>\$ 6.600</b>
Cortes de tofu apanados en panko acompañados de salsa de maracuyá con cardamomo.	
<b>CAMARONES EN WANTÁN (5 uds)</b>	<b>\$ 7.500</b>
Camarones ecuatorianos envueltos en masa de wantán al curry acompañado con salsa teriyaki.	

\* Promociones no facturables\*





# COCINA DE AUTOR

---

## **SPAGHETTI CON MECHADA**

Carne mechada con spaghetti acompañado con salsa pomodoro terminado con parmesano fresco y pesto del día.

**\$ 10.500**

## **SALMÓN CON SALSA MARGARITA THAI**

(Punto de cocción: sellado -  $\frac{3}{4}$  - cocido)

Salmón sellado con camarones, ostiones al curry amarillo, leche de coco, verduras acompañado de arroz al sésamo y mango.

**\$ 14.500**

## **ATÚN GRILLADO**

(Punto de cocción: sellado -  $\frac{3}{4}$  - cocido)

Atún al grill acompañado de rustico de papas y gremolata.

**\$14.500**

## **ATÚN Y MARACUYA**

(Punto de cocción: sellado -  $\frac{3}{4}$  - cocido)

Atún sellado con salsa de maracuyá acompañado de mix de quínoa al wok, terminado con verduras, dientes de dragón y cilantro.

**\$ 14.500**

**\* Promociones no facturables\***





# COCINA DE AUTOR

---

## **SALMÓN CROCANTE**

(Punto de cocción: sellado -  $\frac{3}{4}$  - cocido)

Salmón a la plancha y costra de papa con verduras asadas al aceto balsámico.

**\$ 14.500**

## **SALMÓN CHIKKEI**

(Punto de cocción: sellado -  $\frac{3}{4}$  - cocido)

Tataki de Salmón macerado en salsa hoisin con salteado de quínoa y fideos de trigo al estilo ramen.

**\$ 14.500**

## **PASTA BANGKOK**

Pasta al wok con cortes de pollo y camarón, verduras al curry rojo, terminado con leche de coco, menta, dientes de dragón y almendras.

**\$ 10.500**

## **DHAL DE LENTEJAS SECANO COSTERO**

Guiso de lentejas con especias de la india, a la leche de coco terminado con salsa de yogurt menta acompañado de arroz a la amapola. (vegetariano)

**\$ 8.500**

## **POLLO (ANTICUCHERO/MOSTAZA LIMÓN/A LA SAL)**

Suprema de pollo grilladas.

**\$ 7.000**

**\* Promociones no facturables\***





# GUARNICIONES

---

PAPAS FRITAS	\$ 3.000
ARROZ DEL DÍA	\$ 2.000
QUINOA	\$ 3.500
VERDURAS ASADAS	\$ 2.000
ENSALADA MIX DE HOJAS	\$ 2.000

« "Nuestras papitas fritas son naturales, si quieres disfrutar de ellas debes esperar su proceso natural de cocción. O bien come papas con harina del fast food". »

\* Promociones no facturables\*



# FONDOS



## **POLLO TIKKA MASALA (origen India )**

**\$ 9.000**

Suprema de pollo adobada en especias de la India y asada al horno con salsa tikka masala acompañada de arroz a la amapola.

## **REINETA CHETTINAD (origen India)**

**\$ 9.500**

Reineta frita adobada en especias de la India, terminada con cebolla morada, menta, gajos de limón acompañada de arroz.

## **BAINGAN BHARTA PUNJABI (origen India)**

**\$ 8.500**

Puré de berenjenas asadas a la miel y especias de la India terminado con menta, cilantro y cortes de mango acompañado de arroz. (Vegetariano)

## **CURRY DE POLLO Y CAMARONES (origen India)**

**\$ 12.000**

Cortes de pollo, camarones ecuatorianos, cortes de cebolla, zanahoria y cebollín al wok, con pasta de curry rojo, verde o amarillo, terminado en leche de coco, cortes de mango y menta acompañado de arroz.

## **POLLO SATAY (origen Indonesia)**

**\$ 9.000**

Suprema de pollo macerada en leche de coco y curry con salsa satay de maní y menta, acompañado de arroz a la amapola.

**\* Promociones no facturables\***





# FONDOS

## **SALTADO CHIFA (origen Chifa)**

Cortes de pollo y vacuno al wok acompañado con cortes de cebolla, zanahoria, cebollín y dientes de dragón, bastones de papas fritas y arroz.

**\$ 10.500**

## **PAD THAI (origen Tailandia)**

**(Pollo, Camarón ó Tofu)**

**\$ 11.500**

**Dúo (Pollo - Camarón) - (Camarón - Tofu)**

**\$ 12.000**

**Triple (Pollo - Camarón - Tofu)**

**\$ 12.500**

Fideos de arroz al wok, cortes de cebolla, zanahoria y cebollín, tortilla de huevo y tamarindo terminado en diente de dragón, cilantro, limón y maní.

## **KHAO PAD (origen Tailandia)**

**(Pollo, Camarón ó Tofu)**

**\$ 11.500**

**Dúo (Pollo - Camarón) - (Camarón - Tofú)**

**\$ 12.000**

**Triple (Pollo - Camarón - Tofu)**

**\$ 12.500**

Arroz al wok, cortes de cebolla, zanahoria y cebollín, tortilla de huevo, pimentón y tamarindo, terminado en diente de dragón, cilantro, limón y maní.

**\* Promociones no facturables\***



# FONDOS



## **GÀ XÀO**

Trozos de pollo caramelizado al jengibre terminado con cebollín y cilantro acompañado de arroz.

**\$ 9.000**

## **SALTADO VIETNAMITA**

Cortes de pollo, vacuno y verduras al wok con salsa vietnamita de la casa, terminado con jengibre fresco, menta y sésamo acompañado de arroz.

**\$ 10.500**

## **BÒ BÚN CHA GIÒ (Vacuno)**

Vermicelli de arroz, trozos de nem de pollo, vacuno al wok con cebolla, lechuga, pepino y dientes de dragón, cilantro, menta y maní y salsa vietnamita de la casa.

**\$ 8.800**

## **TÀ HU KHO ME**

Tofu con salsa agri dulce (tamarindo), verduras, champiñones salteados, Vermicelli de arroz y salsa de pescado. (Vegetariano)

**\$ 8.600**

**\* Promociones no facturables\***





# ENSALADAS Y CREMAS

---

## **POLLO GRILL**

Mézclum de hojas, brotes de temporada, cortes de tomates, palta, parmesano y suprema de pollo.

**\$ 7.200**

## **MEDITERRANEA**

Mézclum de hojas, brotes de temporada, queso, aceitunas negras, maní y verduras asadas.

**\$ 7.200**

## **ALMA**

Mézclum de hojas, brotes de temporada con láminas de salmón crudo, palta, quínoa y ciboulette.

**\$ 7.200**

## **ENSALADA DEL HUERTO**

Mézclum de hojas y brotes de temporada con tofu, palmitos, aceitunas moradas y ciboulette picado

**\$ 7.200**

## **SOPA O CREMA NATURAL DEL DÍA**

Según calendario semanal

**\$ 3.800**

**\* Promociones no facturables\***



# TAPAS



## CEVICHE

Cortes de salmón, reineta, camarones, dientes de dragón terminado con cebolla morada y cilantro acompañado de tostadas.

**\$ 9.000**

## SALMÓN PANKOCO

Cortes de salmón apanados en panko y coco rallado acompañados con salsa teriyaki.

**\$ 9.500**

## CHORRILLANA SALTADA

Bastones de papas fritas acompañadas con cortes de carne al wok terminado con soya, tomate y cilantro.

**\$ 9.500**

## CHORRILLANA MONGOLIANA

Bastones de papas fritas acompañadas con cortes de carne al wok terminado con soya, cebollín, dientes de dragón y huevo frito.

**\$ 9.500**

## ALITAS DE POLLO BBQ ORIENTAL

Alitas apanadas y horneadas con salsa barbecue oriental terminada en cebollín y sésamo acompañadas de salsa de yogurt menta.

**\$ 9.500**

« "Nuestras papitas fritas son naturales, si quieres disfrutar de ellas debes esperar su proceso natural de cocción.  
O bien come papas con harina del fast food". »

**\* Promociones no facturables\***



# TAPAS



## **CARPACCIO DE SALMÓN AL ESTILO ASIA**

Finas láminas de salmón con aderezo macerado en curry, soya, acompañado de emulsión cítrica de yogurt menta y mix de hojas.

**\$ 9.000**

## **EMPANADAS CAMARÓN QUESO CIBOULETTE (5 uds.)**

Empanadas fritas de camarón queso ciboulette, acompañadas de sriracha mayo.

**\$ 9.500**

## **EMPANADAS MECHADA QUESO (5 uds.)**

Empanadas fritas de mechada queso, acompañadas de sriracha mayo.

**\$ 9.500**

## **MONTADITO DE SOPAIPILLAS**

Mini sopaipillas con carne desmechada en su jugo, peperonata de palta y salsa criolla.

**\$9.500**

## **PIL PIL DE CAMARONES THAI**

Camarones salteados con picante thai terminados en leche de coco y ciboulette acompañado de tostadas.

**\$ 9.500**

**\* Promociones no facturables\***





# CERVEZAS

---

<b>ROYAL 355 CC</b>	<b>\$ 2.800</b>
<b>ROYAL AMBAR 355 CC</b>	<b>\$ 2.800</b>
<b>SHOP HEINEKEN 500 CC</b>	<b>\$ 3.500</b>
<b>SHOP ROYAL 500 CC</b>	<b>\$ 3.500</b>
<b>SHOP PATAGONIA AUSTRAL red lager 500 CC</b>	<b>\$ 4.000</b>
<b>SHOP PATAGONIA AUSTRAL black lager 500CC</b>	<b>\$ 4.000</b>
<b>HEINEKEN CERO 330 CC</b>	<b>\$ 2.800</b>
<b>KUNSTMANN TOROB./MIEL/LAGER 33 0CC</b>	<b>\$ 3.700</b>
<b>SOL 330 CC</b>	<b>\$ 2.800</b>
<b>AUSTRAL CALAFATE</b>	<b>\$ 3.700</b>
<b>+56 CERVEZA ARTESANAL</b>	<b>\$ 4.500</b>
<b>A.K. Damm IMPORTADA</b>	<b>\$ 4.000</b>
<b>INEDIT DAMM IMPORTADA</b>	<b>\$ 4.000</b>
<b>KUNSTMANN VALDIVIA PALE LAGER</b>	<b>\$ 3.700</b>
<b>KUNSTMAN LAGER SIN FILTRAR</b>	<b>\$ 3.700</b>

**\* Promociones no facturables\***





# DIGESTIVO

---

TÉ O INFUSIÓN	\$ 1.200
CAFÉ EXPRESO	\$ 1.500
CAFÉ EXPRESO DOBLE	\$ 3.000
CAFÉ AMERICANO	\$ 1.700
CAFÉ CORTADO	\$ 1.800
FERNET	\$ 1.500
ARAUCANO	\$ 1.500
VODKA	\$ 1.500
MENTA	\$ 1.500

# POSTRE

---

POSTRE DEL DÍA	\$ 3.500
Segun calendario semanal	

\* Promociones no facturables\*





# VINOS

<b>VINO ULTRA PREMIUM ZARDOZ</b> cabernet sauvignon (vegan)	<b>\$ 34.900</b>
<b>SAUVIGNON BLANC Veramonte</b> valle de casa blanca (vegan)	<b>\$ 13.000</b>
<b>SAUVIGNON BLANC Leyda</b> reserva Valle Leyda.	<b>\$ 12.000</b>
<b>CHARDONNAY Apaltagua</b> reserva Valle Casablanca.	<b>\$ 11.600</b>
<b>GEWURZTRAMINER Morandé</b> reserva Valle Casablanca.	<b>\$ 10.500</b>
<b>CABERNET SAUVIGNON Apaltagua</b> reserva Valle Colchagua.	<b>\$ 11.600</b>
<b>CARMENERE Casas del Toqui</b> reserva Valle Cachapoal.	<b>\$ 15.500</b>
<b>PINOT NOIR Apaltagua</b> reserva Valle San Antonio.	<b>\$ 11.600</b>
<b>TINTO O BLANCO POR COPA</b> reserva	<b>\$ 2.500</b>
<b>ESPUMANTE</b> Viña Mar BRUT, Viña Mar BRUT UNIQUE	<b>\$ 13.800</b>

\* Promociones no facturables\*



# HAPPY HOUR 2X

MARTES A SÁBADO  
17:00HRS A 23:00HRS

## CIGARRILLOS

- KENT NEO	\$ 5.200
- LUCKY CLICK FROST	\$ 5.800
- LUCKY BLUE/RED	\$ 5.600
- PALL MALL BERRIES XL	\$ 4.800



2X MIERCOLES A SABADO

17:00 A 23:00HRS



# DRINKS

## BURBUJAS

ESPUMANTE FRESH	\$ 4.500	2X \$ 6.800
APEROL SPRITZ	\$ 5.000	2X \$ 7.500
MARACUYA SPRITZ	\$ 5.700	2X \$ 8.600
RAMAZZOTTI	\$ 5.000	2X \$ 7.500
AGUA DE VALDENCIA	\$ 4.000	2X \$ 6.000
KIR ROYAL	\$ 4.000	2X \$ 6.000
MOJITO ROYAL	\$ 4.500	2X \$ 6.800
MOJITO ROYAL XL	\$ 7.500	2X \$ 11.500
MOJITO ROYAL SABORES	\$ 4.800	2X \$ 7.200
MOJITO ROYAL SABORES XL	\$ 8.000	2X \$ 12.700
BELLINI	\$ 4.300	2X \$ 6.500
COPA DE ESPUMANTE	\$ 4.000	2X \$ 6.000
SANGRIA BLANCA POR COPA	\$ 4.000	2X \$ 6.000

## GIN

GIN ANCESTRAL	\$ 5.000	2X \$ 7.500
LA VIE EST. ROSE	\$ 5.200	2X \$ 7.700
GIN CON GIN	\$ 5.000	2X \$ 7.500
GIN CUCUMBER	\$ 5.000	2X \$ 7.500
TOM COLLINS	\$ 4.500	2X \$ 6.800
EARL GRY GIN	\$ 7.500	2X \$ 12.000

## TEQUILA

CHARRO NEGRO	\$ 5.000	2X \$ 7.500
TEQUILA SUNRISE	\$ 5.000	2X \$ 7.500
TEQUILA GOLPEADO	\$ 3.500	2X \$ 5.500
TEQUILA MARGARITA	\$ 5.000	2X \$ 7.500
MARGARITA MARACUYÁ	\$ 5.200	2X \$ 7.800
TEQUILA BLUE	\$ 5.000	2X \$ 7.500

\* Promociones no facturables\*



2X MIERCOLES A SABADO

17:00 A 23:00HRS



# DRINKS

## PISCO

ALMA SOUR	\$ 4.200	2X \$ 6.300
ALMA SOUR (PREMIUM)	\$ 5.300	2X \$ 8.000
ALMA SOUR MIEL	\$ 5.300	2X \$ 8.000
ALMA SOUR MIEL (PREMIUM)	\$ 6.300	2X \$ 9.600
ALMA SOUR ZERO	\$ 4.400	2X \$ 6.500
TÉ VERDE SOUR	\$ 4.200	2X \$ 6.300
SAN PETER SOUR (RICA RICA)	\$ 4.200	2X \$ 6.300
MAQUI SOUR	\$ 4.200	2X \$ 6.300
DESHUESADO	\$ 4.800	2X \$ 7.200
SANGRÍA ALMA POR COPA	\$ 4.000	2X \$ 6.000
CHILCANO	\$ 4.300	2X \$ 6.500
CHILCANO MARACUYA	\$ 4.500	2X \$ 6.800
PISTÓN	\$ 4.300	2X \$ 6.500
PISCO	\$ 5.000	2x \$ 8.000
PISCOLON	\$ 9.000	2x \$ 14.000
PISCO REPUBLICANO	\$ 7.000	2x \$ 11.000
PISCOLON REPUBLICANO	\$ 12.000	2x \$ 19.000

## RON

DAIQUIRI FRAMBUESA MENTA	\$ 4.500	2X \$ 6.800
RON	\$ 5.000	2X \$ 7.500
MOJITO ALMA	\$ 4.500	2X \$ 6.800
MOJITO ALMA XL	\$ 7.500	2X \$ 11.500
MOJITO ALMA ZERO	\$ 4.700	2X \$ 7.100
MOJITO ALMA ZERO XL	\$ 7.800	2X \$ 12.500
MOJITO SABOR TEMPORADA	\$ 4.800	2X \$ 7.200
MOJITO SABOR TEMPORADA XL	\$ 8.000	2X \$ 12.700
PIÑA COLADA	\$ 4.500	2X \$ 6.800

\* Promociones no facturables\*



2X MIERCOLES A SABADO

17:00 A 23:00HRS



# DRINKS

## WHISKY

WHISKY SOUR	\$ 5.300	2X \$ 8.000
VAINA	\$ 4.000	2X \$ 6.000
WHISKY Ballantine's	\$ 5.800	2X \$ 9.600
WHISKY Johnnie Walker Red Label	\$ 6.800	2X \$ 11.600
WHISKY Jack Daniel's Old N°7	\$ 7.800	2X \$ 13.600
WHISKY Chivas Regal 12 años	\$ 8.800	2X \$ 15.600
WHISKY Gentleman Jack	\$ 9.500	2X \$ 17.000

## VODKA

MOJITO VODKA	\$ 4.700	2X \$ 7.100
MOJITO VODKA XL	\$ 7.800	2X \$ 12.500
MOJITO VODKA SABORES	\$ 5.000	2X \$ 7.500
MOJITO VODKA SABORES XL	\$ 8.200	2X \$ 12.900
CAIPIROSKA	\$ 4.800	2X \$ 7.200
CAIPIROSKA SABORES	\$ 5.000	2X \$ 7.500
VODKA	\$ 5.500	2X \$ 8.500
RUSO TINTO	\$ 7.500	2X \$ 12.000
VODKA TÓNICO	\$ 7.500	2X \$ 12.000
VODKA TÓNICA	\$ 4.500	2X \$ 6.800

## TINTOS Y BLANCOS

PONCHE RUSO	\$ 5.000	2X \$ 7.500
SANGRIA ALMA (COPA)	\$ 4.000	2X \$ 6.000
ROSSO FRESH	\$ 4.500	2X \$ 6.800
NAVEGADO	\$ 3.000	2X \$ 4.500
SANGRIA BLANCA (COPA)	\$ 4.000	2X \$ 6.000
CHARDONNAY SOUR	\$ 4.200	2X \$ 6.300

\* Promociones no facturables\*



2X MIERCOLES A SABADO

17:00 A 23:00HRS



## DRINKS

### VARIEDADES Y MÁS

CAIPIRINHA	\$ 4.800	2X \$ 7.200
VERMÚ ROSSO	\$ 4.300	2X \$ 6.500
VERMÚ BIANCO	\$ 4.300	2X \$ 6.500
SURFER JAGGER	\$ 4.500	2X \$ 6.800
COLT 45	\$ 5.000	2X \$ 7.500
MOJITO RAMAZZOTTI	\$ 5.000	2X \$ 7.500

## BEBIDAS

GASEOSA VARIEDADES	\$ 1.800
RED BULL 250 CC	\$ 2.000
JUGO NATURAL DE TEMPORADA	\$ 2.500
LIMONADA MENTA/JENGIBRE	\$ 2.500
LIMONADA DE PIÑA	\$ 2.500
AGUA CON Y SIN GAS	\$ 1.600
CHICHA MORADA	\$ 2.500
FRESH UP	\$ 3.000

\* Promociones no facturables\*





# PIZZA A LA PARRILLA

## MARGARITA

Salsa de tomate, mozzarella, tomate cherry, albahaca.

\$ 9.990

## IBÉRICA

Salsa de tomate, mozzarella, jamón serrano, rucula, terminada en reducción de aceto balsámico.

\$ 9.990

## DEL MAR

Mozzarella a la crema, camarones, cebolla morada, albahaca y zeste de limón.

\$ 9.990

## VEGETA

Salsa de tomate, mozzarella, berenjenas asadas, aceituna sevillana, rucula, terminada en pesto.

\$ 9.990

**"VIERNES Y SÁBADO  
DE 20:00HRS HASTA AGOTAR STOCK"**

**\* Promociones no facturables\***



# DRINK PARA COMPARTIR



<b>PISCO MISTRAL 1 L + 4 BEBIDAS 350CC</b>	<b>\$ 19.900</b>
<b>JARRA SANGRIA ALMA 1 L</b>	<b>\$ 11.500</b>
<b>SANGRIA BLANCA 1 L</b>	<b>\$ 11.500</b>
<b>JARRA DE ALMA SOUR 1 L</b>	<b>\$ 14.000</b>
<b>WHISKY Johnnie Walker Red Label + 4 BEBIDAS 350CC</b>	<b>\$ 25.000</b>
<b>AGUA DE VALENCIA</b>	<b>\$ 12.900</b>

**\* Promociones no facturables\***





# MIÉRCOLES AL COSTO

## TAPAS

### CHORRILLANA SALTADA

Bastones de papas fritas acompañadas con cortes de carne al wok terminado con soya, tomate y cilantro.

**\$ 7.000**

### CHORRILLANA MONGOLIANA

Bastones de papas fritas acompañadas con cortes de carne al wok terminado con soya, cebollín, dientes de dragón y huevo frito.

**\$ 7.000**

### ALITAS DE POLLO BBQ ORIENTAL

Alitas apanadas y horneadas con salsa barbecue oriental terminada en cebollín y sésamo acompañadas de salsa de yogurt menta.

**\$ 7.000**

### EMPANADAS CAMARÓN QUESO CIBOULETTE (5 uds.)

Empanadas fritas de camarón queso ciboulette, acompañadas de sriracha mayo.

**\$ 7.000**

### EMPANADAS MECHADA QUESO (5 uds.)

Empanadas fritas de mechada queso, acompañadas de sriracha mayo.

**\$ 7.000**

### MONTADITO DE SOPAIPILLAS

Mini sopaipillas con carne desmechada en su jugo, peperonata de palta y salsa criolla.

**\$ 7.000**

**PROMOCIÓN VALIDA DE 19:00HRS A 23:00HRS**

**\* Promociones no facturables\***





# MIÉRCOLES AL COSTO

## CÓCTELES

ALMA SOUR	\$ 2.000
ALMA SOUR ZERO	\$ 2.200
TÉ VERDE SOUR	\$ 2.000
SAN PETER SOUR (RICA RICA)	\$ 2.000
WHISKY SOUR	\$ 3.000
CHARDONNAY SOUR	\$ 2.000
MOJITO ALMA	\$ 2.500
MOJITO ROYAL	\$ 2.500
MOJITO VODKA	\$ 2.700
SANGRÍA ALMA POR COPA	\$ 2.000
SANGRIA BLANCA POR COPA	\$ 2.000
CHILCANO	\$ 2.000
PISTÓN	\$ 2.000

**PROMOCIÓN VALIDA DE 19:00HRS A 23:00HRS**

**\* Promociones no facturables\***





**COCINA DE AUTOR**



**COCINA DE BAR**



**PET FRIENDLY**



**HAPPY HOUR**



**EVENTOS**