



# Consulta nuestra promoción del día...



Alma-cocina&bar



Alma\_cocinaybar



+56 9 84283697



72 2 363640



info@almarestaurante.cl



# ENTRADAS

---

## **CEVICHE ALMA**

**\$ 8.200**

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

## **TÁRTARO SALMÓN**

**\$ 8.200**

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

## **TIRADITO DE PULPO AL OLIVO**

**\$ 8.000**

Finas láminas de pulpo aderezadas con salsa al olivo.

## **PALTA CARDENAL**

**\$ 6.500**

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

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

**\$ 8.500**

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

\* Promociones no facturables\*

# ENTRADAS

---



**SPRING ROLLS VIETNAMITA (NEM) (5 uds.)** **\$ 6.000**

Mix de verduras con pollo especiado al estilo vietnamita envuelto en masa de arroz frita.

**SAMOSAS VEGETARIANA (5 uds.)** **\$ 6.000**

Empanadas de la India rellenas de vegetales, papas, Guisantes, especias de la India acompañadas de salda de yogurt (Raita).

**EMPANADITAS SALTEÑAS (5 uds.)** **\$ 6.000**

Empanadas rellenas de carne, aceituna, huevos y papa terminadas con cebollín acompañadas de salsa chimichurri.

**EMPANADITAS AJÍ DE GALLINA (5 uds.)** **\$ 6.000**

Finas láminas de masa de la casa rellenas con Ají de Gallina, acompañadas de salsa al olivo.

**PULPO A LA PARRILLA** **\$ 9.500**

Pulpo al grill aderezado con chimichurri, acompañado de papas a la grilla con emulsión de aceituna morada.

**TOFU FRITO** **\$ 6.600**

Cortes de tofu apanados en panko acompañados de salsa de maracuyá con cardamomo.

**CAMARONES EN WANTÁN (5 uds.)** **\$ 7.500**

Camarones ecuatorianos envueltos en masa de wantán al curry acompañado con salsa teriyaki.

\* Promociones no facturables\*



# COCINA DE AUTOR

---

## **SPAGHETTI CON MECHADA**

**\$ 9.900**

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

## **SALMÓN CON SALSA MARGARITA THAI**

**\$ 13.500**

(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.

## **ATÚN GRILLADO**

**\$ 13.500**

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

Atún al grill acompañado de rustico de papas y gremolata.

## **ATÚN Y MARACUYA**

**\$ 13.500**

(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.

\* Promociones no facturables\*



# COCINA DE AUTOR

---

## **SALMÓN CROCANTE**

**\$ 13.500**

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

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

## **SALMÓN CHIKKEI**

**\$ 13.500**

(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.

## **PASTA BANGKOK**

**\$ 9.900**

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

## **DHAL DE LENTEJAS SECANO COSTERO**

**\$ 8.500**

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)

## **POLLO(ANTICUCHERO/MOSTAZA LIMÓN/A LA SAL) \$ 7.000**

Suprema de pollo grilladas.

\* Promociones no facturables\*



# GUARNICIONES

---

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

« "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 ) \$ 8.500**

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) \$ 9.500**

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) \$ 8.500**

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) \$ 9.500**

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

**PAD THAI (origen Tailandia)**

**(Pollo, Camarón ó Tofu) \$ 9.000**

**Dúo (Pollo - Camarón) - (Camarón - Tofu) \$ 9.700**

**Triple (Pollo - Camarón - Tofu) \$ 9.900**

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) \$ 9.000**

**Dúo (Pollo - Camarón) - (Camarón - Tofú) \$ 9.700**

**Triple (Pollo - Camarón - Tofu) \$ 9.900**

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**

**\$ 8.800**

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

## **SALTADO VIETNAMITA**

**\$ 9.400**

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

## **BÒ BÚN CHA GIÒ (Vacuno)**

**\$ 8.800**

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.

## **TÀ HU KHO ME**

**\$ 8.400**

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

\* Promociones no facturables\*



# ENSALADAS Y CREMAS

---

## **POLLO GRILL**

**\$ 7.200**

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

## **MEDITERRANEA**

**\$ 7.200**

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

## **ALMA**

**\$ 7.200**

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

## **ENSALADA DEL HUERTO**

**\$ 7.200**

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

## **SOPA O CREMA NATURAL DEL DÍA**

**\$ 3.800**

Según calendario semanal

\* Promociones no facturables\*

# COMIDA DE BAR



## **CEVICHE**

**\$ 8.500**

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

## **SALMÓN PANKOCO**

**\$ 8.500**

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

## **CHORRILLANA SALTADA**

**\$ 8.500**

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

## **CHORRILLANA MONGOLIANA**

**\$ 8.500**

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

## **ALITAS DE POLLO BBQ ORIENTAL**

**\$ 8.500**

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

« "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\*

# COMIDA DE BAR

---



## **CARPACCIO DE SALMÓN AL ESTILO ASIA** **\$ 8.500**

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

## **EMPANADAS CAMARÓN QUESO CIBOULETTE** **\$ 8.500**

**(5 uds.)**

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

## **EMPANADAS MECHADA QUESO (5 uds.)** **\$ 8.500**

Empanadas fritas de mechada queso, acompañadas de sriracha mayo.

## **MONTADITO DE SOPAIPILLAS** **\$ 8.500**

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

\* Promociones no facturables\*

# CERVEZAS

---



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

# BEBIDAS

---

GASEOSA	\$ 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\*



# DIGESTIVO

<b>TÉ O INFUSIÓN</b>	<b>\$ 1.200</b>
<b>CAFÉ EXPRESO</b>	<b>\$ 1.500</b>
<b>CAFÉ EXPRESO DOBLE</b>	<b>\$ 3.000</b>
<b>CAFÉ AMERICANO</b>	<b>\$ 1.700</b>
<b>CAFÉ CORTADO</b>	<b>\$ 1.800</b>
<b>FERNET</b>	<b>\$ 1.500</b>
<b>ARAUCANO</b>	<b>\$ 1.500</b>
<b>VODKA</b>	<b>\$ 1.500</b>

# POSTRE

<b>POSTRE DEL DÍA</b>	<b>\$ 3.500</b>
Segun calendario semanal	

\* Promociones no facturables\*

# VINOS



<b>VINO ULTRA PREMIUM ZARDOZ</b> cabernet sauvignon (vegan)	<b>\$ 34.900</b>
<b>SAUVIGNON BLANC</b> Veramonte, valle de casa blanca (vegan)	<b>\$ 13.000</b>
<b>SAUVIGNON BLANC</b> Leyda, reserva Valle Leyda.	<b>\$ 12.000</b>
<b>CHARDONNAY</b> Apaltagua, reserva Valle Casablanca.	<b>\$ 11.600</b>
<b>GEWURZTRAMINER</b> Morandé, reserva Valle Casablanca.	<b>\$ 10.500</b>
<b>CABERNET SAUVIGNON</b> Apaltagua, reserva Valle Colchagua.	<b>\$ 11.600</b>
<b>CARMENERE</b> Casas del Toqui, reserva Valle Cachapoal.	<b>\$ 15.500</b>
<b>PINOT NOIR</b> Apaltagua, 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\*

# DRINK

---



KIR ROYAL	\$ 3.500
ALMA SOUR	\$ 3.500
ALMA SOUR MIEL	\$ 4.800
ALMA SOUR ZERO	\$ 3.700
TÉ VERDE SOUR	\$ 3.500
SAN PETER SOUR (SOUR RICA RICA)	\$ 3.500
WHISKY SOUR	\$ 4.800
CHARDONNAY SOUR	\$ 3.500
MOJITO ALMA	\$ 4.000
MOJITO ALMA ZERO	\$ 4.200
MOJITO SABOR TEMPORADA	\$ 4.300
MOJITO ROYAL	\$ 4.000
MOJITO ROYAL SABORES	\$ 4.300
MOJITO VODKA	\$ 4.200
MOJITO VODKA SABORES	\$ 4.500
GIN CUCUMBER	\$ 4.500
DESHUESADO	\$ 4.300
BELLINI	\$ 3.800
COPA DE ESPUMANTE	\$ 3.500
SANGRÍA ALMA POR COPA	\$ 3.000
SANGRIA BLANCA POR COPA	\$ 3.000
PONCHE RUSO	\$ 4.500
ROSSO FRESH	\$ 4.000
VERMÚ ROSSO	\$ 3.800
VERMÚ BIANCO	\$ 3.800

\* Promociones no facturables\*



# DRINK

---



VAINA	\$ 3.500
ESPUMANTE FRESH	\$ 4.000
CHILCANO	\$ 3.800
CHILCANO MARACUYA	\$ 4.000
APEROL SPRITZ	\$ 4.500
MARACUYA SPRITZ	\$ 5.200
RAMAZZOTTI	\$ 4.500
CHARRO NEGRO	\$ 4.500
TEQUILA SUNRISE	\$ 4.500
GIN ANCESTRAL	\$ 4.500
LA VIE EST. ROSE	\$ 4.700
DAIQUIRI FRAMBUESA MENTA	\$ 4.000
PISTÓN	\$ 3.800
RON	\$ 3.500
PISCO	\$ 3.000
WHISKY Ballantine's	\$ 4.500
WHISKY Johnnie Walker Red Label	\$ 5.300
WHISKY Jack Daniel's Old N°7	\$ 6.500
WHISKY Chivas Regal 12 años	\$ 7.000
VODKA	\$ 4.000
TEQUILA GOLPEADO	\$ 3.000
AGUA DE VALDENCIA	\$ 3.500
CAIPIRINHA	\$ 4.300
CAIPIROSKA	\$ 4.300
PIÑA COLADA	\$ 4.000

\* Promociones no facturables\*

# AFTER OFFICE

MARTES A SÁBADO  
17:00HRS A 23:00HRS

## CIGARRILLOS

- |                        |          |
|------------------------|----------|
| - KENT NEO             | \$ 5.000 |
| - LUCKY CLICK FROST    | \$ 5.600 |
| - LUCKY BLUE/RED       | \$ 5.500 |
| - PALL MALL BERRIES XL | \$ 4.600 |

# AFTER OFFICE



<b>KIR ROYAL</b>	<b>2X \$ 5.500</b>
<b>VAINA</b>	<b>2X \$ 5.500</b>
<b>ALMA SOUR</b>	<b>2X \$ 5.500</b>
<b>ALMA SOUR MIEL</b>	<b>2X \$ 7.500</b>
<b>ALMA SOUR ZERO</b>	<b>2X \$ 5.700</b>
<b>WHISKY SOUR</b>	<b>2X \$ 7.500</b>
<b>CHARDONNAY SOUR</b>	<b>2X \$ 5.500</b>
<b>SAN PETER SOUR (SOUR RICA RICA)</b>	<b>2X \$ 5.500</b>
<b>TÉ VERDE SOUR</b>	<b>2X \$ 5.500</b>
<b>MOJITO ALMA</b>	<b>2X \$ 6.000</b>
<b>MOJITO ALMA ZERO</b>	<b>2X \$ 6.500</b>
<b>MOJITO SABOR TEMPORADA</b>	<b>2X \$ 6.700</b>
<b>MOJITO ROYAL</b>	<b>2X \$ 6.000</b>
<b>MOJITO ROYAL SABORES</b>	<b>2X \$ 6.700</b>
<b>MOJITO VODKA</b>	<b>2X \$ 6.500</b>
<b>MOJITO VODKA SABORES</b>	<b>2X \$ 6.700</b>
<b>GIN CUCUMBER</b>	<b>2X \$ 7.000</b>
<b>DESHUESADO</b>	<b>2X \$ 6.800</b>
<b>BELLINI</b>	<b>2X \$ 5.800</b>

\* Promociones no facturables\*

# AFTER OFFICE



<b>SANGRIA ALMA X COPA</b>	<b>2X \$ 5.000</b>
<b>SANGRIA BLANCA X COPA</b>	<b>2X \$ 5.000</b>
<b>PONCHE RUSO</b>	<b>2X \$ 7.000</b>
<b>ROSSO FRESH</b>	<b>2X \$ 6.000</b>
<b>ESPUMANTE FRESH</b>	<b>2X \$ 6.500</b>
<b>CHILCANO</b>	<b>2X \$ 5.800</b>
<b>CHILCANO MARACUYA</b>	<b>2X \$ 6.000</b>
<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>2X \$ 7.000</b>
<b>MARACUYA SPRITZ</b>	<b>2X \$ 8.500</b>
<b>RAMAZZOTTI</b>	<b>2X \$ 7.000</b>
<b>CHARRO NEGRO</b>	<b>2X \$ 7.000</b>
<b>TEQUILA SUNRISE</b>	<b>2X \$ 7.000</b>
<b>GIN ANCESTRAL</b>	<b>2X \$ 7.000</b>
<b>LA VIE EST. ROSE</b>	<b>2X \$ 7.300</b>
<b>DAIQUIRI FRAMBUESA MENTA</b>	<b>2X \$ 6.000</b>
<b>PISTÓN</b>	<b>2X \$ 5.800</b>
<b>AGUA DE VALENCIA</b>	<b>2X \$ 5.500</b>
<b>PIÑA COLADA</b>	<b>2X \$ 6.000</b>

\* Promociones no facturables\*



# DRINK PARA COMPARTIR

---

**PISCO MISTRAL 1 L + 4 BEBIDAS 350CC**

**\$ 19.900**

**JARRA SANGRIA ALMA 1 L**

**\$ 8.500**

**SANGRIA BLANCA 1 L**

**\$ 8.500**

**JARRA DE ALMA SOUR 1 L**

**\$ 13.000**

**WHISKY Johnnie Walker Red Label + 4 BEBIDAS 350CC**

**\$ 25.000**

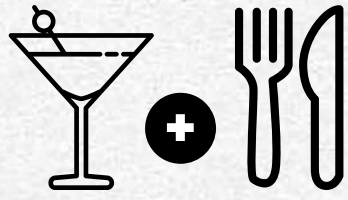
**AGUA DE VALENCIA**

**\$ 9.900**

\* Promociones no facturables\*



**COCINA DE AUTOR**



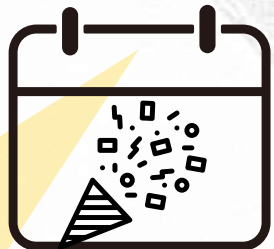
**COCINA DE BAR**



**PET FRIENDLY**



**HAPPY HOUR**



**EVENTOS**