

ALMA SANTA

Cocina Latina

TO SHARE

House Baked Bread \$6

Brioche bread + house butter

Cauliflower Tempura \$12

Furikake seasoning + spicy mayo

Grilled Provolone \$14

Chimichurri + house made focaccia

Grilled Octopus \$15

Avocado + kalamata olives + romesco sauce + fried cracker + olive citrus sauce

Grilled Shrimp Causa \$16

Peruvian style potato causa + avocado + pico de gallo + plantain chips + spicy citrus mayo

SOUP & SALAD

Shrimp Bisque \$10

Lemon crema + shrimp + garlic herb croutons + fresh cracked pepper + dill oil

Beet Salad \$13

Roasted beets + orange segments + mixed lettuces + toasted almonds + goat cheese + blueberries + balsamic vinaigrette

Tropical Caprese Salad \$13

Tomato + mango + buffalo mozzarella + red onion + citrus infused olive oil + balsamic reduction + toasted pistachios

ARTISANAL PASTAS

Seafood Pasta \$24

Shrimp + octopus + clams + calamari + sweet peas + marinara sauce + parmesan cheese + basil + fresh cracked pepper

Wild Mushroom Gnocchi \$21

Potato gnocchi + wild mushrooms + spinach + cherry tomato + white wine cream sauce + parmesan cheese + fresh thyme

Braised Beef Pasta \$23

Slow braised beef + oyster mushrooms + oven dried tomatoes + red wine reduction cream sauce + parmesan cheese

SIDES

Roasted Cauliflower \$9

Jalapeño cilantro crema + toasted almonds

Crispy Potatoes \$9

Huancaína sauce + smoked paprika + chives

Grilled Pepper and Eggplant Salad \$9

Goat cheese + olive oil + fresh herbs

MAINS

Roasted Cauliflower \$22

Rosemary lentils + Indian inspired curry sauce + seasonal vegetables + raita sauce

Peruvian Style Chicken Supreme \$24

Peruvian marinated grilled chicken supreme + roasted garlic mashed potato + seasonal vegetables + spicy crema + yuca chips

Grouper \$25

Panko and pistachio crusted + rice and beans + seasonal vegetables + pomegranate salsa + plantain puree

Grilled Whole Fish \$29

Catch of the day + gremolata + seasonal vegetables + fried yuca + house sauces

Surf and Turf \$45

Striploin + herb butter + lemon garlic jumbo shrimp + mashed potato + red wine reduction

Grilled Ribeye \$39

Herb marinated + white wine sauteed wild mushrooms + crispy rosemary potatoes + seasonal vegetables + salsa criolla

Cowboy Steak \$75 (great to share)

Grilled + crispy potato + seasonal vegetables + house butter + sweet potato chips + chimichurri sauce

Add Grilled Lobster tail \$25

K I D S

Pasta \$12

Artisanal pasta + pomodoro sauce or butter + parmesan cheese

Roasted Chicken \$14

Chicken breast + mashed potato or fries + fresh vegetables

Pan Fried Fish \$14

Catch of the day + mashed potato or fries + fresh vegetables

DESSERT

Crème Brulee \$10

Vanilla cream + mango tequila salsa + fresh mint

Ice Cream Cookie \$10

Fresh baked chocolate chip cookie + dulce de leche ice cream + salted caramel sauce

Coconut Mango Cheesecake \$10

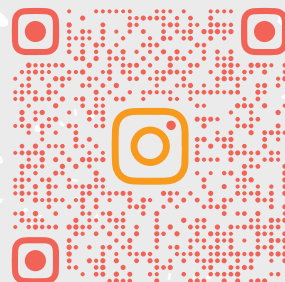
Toasted coconut + chocolate crumble + mango reduction

Alma Santa Coffee \$12

Ice cream + espresso shot + coffee liquor + wafer cookie

SHARE THE
EXPERIENCE

@almasantarest



Taxes and service charges are not included in the price.

PARA COMPARTIR

Pan Casero \$6

Pan brioche + mantequilla de la casa

Coliflor Tempura \$12

Sal furikake + mayonesa picante

Provoleta a la Parrilla \$14

Chimichurri + pan casero

Pulpo a la Parrilla \$15

Aguacate + aceitunas Kalamata + salsa romesco + galleta frita + salsa de olivo

Causa de Camarones \$16

Causa Peruana + camarones a la parrilla + aguacate + chip de plátano + mayonesa cítrica picante

SOPA Y ENSALADAS

Bisque de Camarones \$10

Crema de limón + camarones + crutones de ajo y hierbas + pimienta molida + aceite de eneldo

Ensalada de Remolacha \$13

Remolachas rostizadas + gajos de naranja + lechugas mixtas + almendras tostadas + queso de cabra + arándanos + vinagreta balsámica

Ensalada Caprese Tropical \$13

Tomates + mango + queso mozzarella de búfalo + cebolla morada + aceite de oliva con infusión cítrica + reducción balsámica + pistachos

PASTAS ARTESANALES

Pasta de Mariscos \$24

Camarones + pulpo + almejas + calamar + arvejas + salsa marinara + queso parmesano + albahaca + pimienta negra molida

Ñoqui con Hongos Silvestres \$21

Ñoqui de papa + hongos silvestres + espinaca + tomate cherry + salsa cremosa de vino blanco + queso parmesano + hierbas frescas

Pasta de Carne Braseada \$23

Pasta artesanal + carne braseada + hongos ostras + pimientos asados + tomates cherry al horno + reducción de vino tinto + crema + queso parmesano

ACOMPañAMIENTOS

Coliflor al Horno \$9

Coliflor + crema de jalapeño y cilantro + almenfrs tostadas

Papitas Crujientes \$9

Salsa Huancaína + paprika ahumada + cebollín

Ensalada de Pimientos y Berenjenas Asadas \$9

Queso de cabra + aceite de oliva + hierbas

PLATOS FUERTES

Coliflor al horno \$22

Coliflor rostizada + lentejas al romero + salsa de tomate al curry + vegetales de temporada + salsa raita

Pollo al Estilo Peruano \$24

Pechuga de pollo + marinado peruano + pure de papas con ajo rostizado + vegetales de temporada + crema de ajíes + chips de yuca

Mero \$25

Panco + pistachos + gallo pinto + vegetales de temporada + salsa de granada + pure de plátano

Pescado a la Parrilla \$29

Pescado del día + salsa gremolata + vegetales de temporada + yuca frita + salsas de la casa

Mar y Tierra \$45

Bife de Chorizo + mantequilla de hierbas + camarones jumbo al ajillo + vegetales de temporada + puré de papas + reducción de vino tinto

Ribeye a la Parrilla \$39

Marinado con hierbas + hongos silvestres salteados al vino blanco + papas crujientes con romero + vegetales de temporada + salsa criolla

Cowboy Steak \$75 (ideal para compartir)

Costilla de res a la parrilla + papas crujientes + vegetales de temporada + mantequilla de la casa + chips de camote + chimichurri

Agregue Cola de Langosta a la Parrilla por \$25

P E Q U E S

Pasta \$12

Pasta artesanal + salsa pomodoro o mantequilla + queso parmesano

Pollo al Horno \$14

Pechuga de pollo + puré de papas o papas fritas + vegetales

Pescado a la Plancha \$14

Pescado del día + puré de papas o papas fritas + vegetales

POSTRES

Crema Brulée \$10

Crema de vainilla + ensalada de mango y menta con tequila

Galleta y Helado \$10

Galleta de chocolate recién horneada + helado de dulce de leche + salsa de caramelo + sal marina

Cheesecake de Mango y Coco \$10

Coco tostado + arena de chocolate + reducción de mango

Café Alma Santa \$12

Helado + shot de espresso + licor de café + galleta wafer

COMPARTE LA
EXPERIENCIA
@almasantarest

