

ALMA SANTA

Cocina Latina

TO SHARE

House Baked Bread \$6

brioche bread + house butter

Ossobuco and Cheese Empanada \$5

braised ossobuco + caramelized onion + mozzarella cheese + house sauce

Tempura Cauliflower \$12

furikake + spicy mayonnaise

Crispy Oyster Mushrooms \$13

avocado mayonnaise + cilantro + lemon

Crunchy Potatoes \$12

fresh cheese + chives + huancaína sauce

Grilled Provoleta \$15

red chimichurri + homemade bread

Shrimp Causa \$16

peruvian causa + grilled shrimp + avocado + plantain chips + spicy citrus mayonnaise

Grilled Octopus \$16

avocado + romesco sauce + kalamata olives + fried biscuit + olive sauce

SOUP & SALAD

Gazpacho \$12

queso fresco + basil oil + sun-dried tomato + herb croutons

Beet Salad \$14

roasted beets + orange wedges + mixed greens + caramelized almonds + feta cheese + blueberries + balsamic vinaigrette

Tropical Caprese Salad \$14

tomato + mango + buffalo mozzarella cheese + red onion + olive oil + balsamic reduction + toasted pistachios

ARTISANAL PASTAS

Seafood Pasta \$24

shrimp + octopus + clams + squid + peas + vodka sauce + parmesan cheese + basil + ground black pepper

Bolognese \$23

artisan pasta + pork + beef + tomato sauce + red wine + parmesan cheese + toasted herb breadcrumbs

Gnocchi with Wild Mushrooms \$22

potato gnocchi + wild mushrooms + spinach + cherry tomatoes + creamy white wine sauce + parmesan cheese + fresh herbs

Pesto with Chicken \$23

artisan pasta + pesto sauce + crispy pancetta + sun-dried tomato + herbs marinated roasted chicken

MAINS

Oven-Roasted Cauliflower \$23

roasted cauliflower + white wine and rosemary lentils + curry tomato sauce + seasonal vegetables + yogurt sauce

Peruvian-Style Chicken \$24

chicken breast + peruvian marinade + roasted garlic mashed potatoes + seasonal vegetables + aji cream + yuca chips

Grouper \$26

panko + pistachios + gallo pinto + seasonal vegetables + apple and red onion slaw + huancaína sauce

Grilled Fish \$30

catch of the day + salsa criolla + seasonal vegetables + fried yuca + macha sauce

Surf and Turf \$45

grilled striploin steak + herb butter + garlic shrimp and lemon + roasted garlic mashed potatoes + red wine reduction

Porterhouse \$41

marinated with herbs + rosemary lemon roasted potatoes + seasonal vegetables + red chimichurri

Add Lobster tail (aprox 180 grams) \$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 Brûlée \$10

vanilla cream + crispy sugar + berries

Cookie and Ice Cream \$10

freshly baked chocolate cookie + dulce de leche ice cream + caramel sauce + sea salt

Bailey's Tres Leches \$11

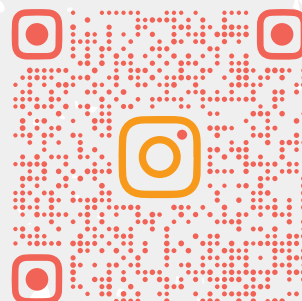
whipped cream + berries

Berry Martini \$11

berries macerated with rum and brown sugar + whipped cream + chocolate shavings

SHARE THE
EXPERIENCE

@almasantarest



PARA COMPARTIR

Pan Casero \$6

brioche bread + house butter

Empanada de Ossobuco y Queso \$5

ossobuco braseado + cebolla caramelizada + queso mozzarella + salsa de la casa

Coliflor Tempura \$12

furikake + mayonesa picante

Hongos Ostras Crujientes \$13

mayonesa de aguacate + cilantro + limón

Papitas \$12

queso fresco + cebollín + salsa huancaína

Provoleta a la Parrilla \$15

chimichurri rojo + pan casero

Causa de Camarón \$16

causa peruana + camarones a la parrilla + aguacate + chips de plátano + mayonesa cítrica picante

Pulpo a la Parrilla \$16

aguacate + salsa romesco + aceitunas kalamata + galleta frita + salsa de olivo

SOPAS Y ENSALADAS

Gazpacho \$12

queso fresco + aceite de albahaca + tomate seco + crutones con hierbas

Ensalada de Remolachas \$14

remolachas rostizadas + gajos de naranjas + lechugas mixtas + almendras caramelizadas + queso feta + arándanos + vinagreta balsámica

Ensalada Caprese Tropical \$14

tomate + mango + queso mozzarella de búfalo + cebolla morada + aceite de oliva + reducción balsámica + pistachos tostados

PASTAS ARTESANALES

Pasta con Mariscos \$24

camarones + pulpo + almejas + calamar + arvejas + salsa vodka + queso parmesano + albahaca + pimienta negra molida

Boloñesa \$23

pasta artesanal + cerdo + res + salsa de tomate + vino tinto + queso parmesano + pan rallado tostado con hierbas

Ñoqui con Hongos Silvestres \$22

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

Pesto con Pollo \$23

pasta artesanal + salsa pesto + panceta crujiente + tomate seco + pollo a la plancha con hierbas

PLATOS FUERTES

Coliflor al Horno \$23

coliflor rostizada + lentejas al vino blanco y romero + salsa de tomate al curry + vegetales de temporada + salsa de yogurt

Pollo al Estilo Peruano \$24

pechuga de pollo + marinado peruano + puré de papas con ajo rostizado + vegetales de temporada + crema de ají + chips de yuca

Mero \$26

panco + pistachos + gallo pinto + vegetales de temporada + ensalada de manzana y cebolla morada + salsa huancaína

Pescado a la Parrilla \$30

pescado del día + salsa criolla + vegetales de temporada + yuca frita + salsa macha

Mar y Tierra \$45

bife de chorizo a la parrilla + mantequilla de hierbas + camarones al ajillo y limón + puré de papas con ajos rostizados + reducción de vino tinto

Costeleta de Res a la parrilla \$41

marinado con hierbas + papitas al horno con romero y limón + vegetales de temporada + chimichurri rojo

Agregar cola de langosta (aprox 180 gramos) \$30

P E Q U E 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

POSTRES

Crema Brulee \$10

crema de vainilla + azúcar crujiente + frutos rojos

Galleta y Helado \$10

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

Bailey Tres Leches \$11

crema chantilly + frutos rojos

Martini de Frutos Rojos \$11

frutos rojos macerados con ron y azúcar morena + crema chantilly + arenilla de chocolate

COMPARTE LA
EXPERIENCIA

@almasantarest

