

Promoción semanal

Miércoles

Por cada
Tapa

+

\$ 3.000

Disfruta de 2 cócteles a elección

17:00hrs a 23:00hrs

Jueves

40 % dscto

Al total de tu boleta

Descuento válido:

- Pagando en efectivo y transferencia.
- Solo consumo y retiro en local de 18:00 a 23:00hrs.
- Valido por jueves 12 mayo 2022
- Beneficio no acumulable con otras promociones o descuentos.

Tope máximo de dscto. \$60.000
por boleta.



Viernes

La casa invita

el primer

montadito

18:00hrs hasta agotar

stock

Sábado

3x2

En nuestros

cócteles

17:00hrs a 00:00hrs

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

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 **\$ 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 **\$ 9.000**
(Pollo, Camarón ó Tofu)

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 **\$ 9.000**
(Pollo, Camarón ó Tofu)

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

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

MEDITERRANEA

\$ 7.200

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

ALMA

\$ 7.200

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

ENSALADA DEL HUERTO

\$ 7.200

Mézclum 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

(5 uds.) \$ 8.500

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 330 CC	\$ 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

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

POSTRE

POSTRE DEL DÍA	\$ 3.500
Segun calendario semanal	

*** Promociones no facturables***



VINOS

VINO ULTRA PREMIUM ZARDOZ cabernet sauvignon (vegan)

\$ 34.900

SAUVIGNON BLANC Veramonte, valle de casa blanca (vegan)

\$ 13.000

SAUVIGNON BLANC Leyda, reserva Valle Leyda.

\$ 12.000

CHARDONNAY Apaltagua, reserva Valle Casablanca.

\$ 11.600

GEWURZTRAMINER Morandé, reserva Valle Casablanca.

\$ 10.500

CABERNET SAUVIGNON Apaltagua, reserva Valle Colchagua.

\$ 11.600

CARMENERE Casas del Toqui, reserva Valle Cachapoal.

\$ 15.500

PINOT NOIR Apaltagua, reserva Valle San Antonio.

\$ 11.600

TINTO O BLANCO POR COPA reserva

\$ 2.500

ESPUMANTE Viña Mar BRUT, Viña Mar BRUT UNIQUE

\$ 13.800



*** 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

*** 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

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

*** Promociones no facturables***



AFTER OFFICE

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

*** 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 ***



*** Promociones no facturables ***