



# ALMA SUNSET

Pan y aperitivo de Ali Olí por persona 2.50  
*Bread & Ali Olí appetizer per person*

Pan de Cristal con tomate rallado y aceite de Oliva 6.50  
*Luxury chapata with grated tomato & olive oil*

## ENTRANTES STARTERS

Jamón Ibérico de bellota 26.50  
*Iberian ham*

Carpaccio de Carabinero con 24.50  
vinagreta de Yuzu y Lima  
*Red King prawn carpaccio with  
yuzu & lime vinaigrette*

Duo de croquetas melosas •• 16.50  
de jamón ibérico y bacalao  
*Creamy Iberian ham & cod fish croquettes*

Pulpo asado a baja temperatura con 19.50  
muselina de apio y socarrat de pescado de roca  
*Low temperature grilled octopus over creamy celery*

Puntilla crujiente con tártara y chilli mayo 18.50  
*Crusty squid with tartara & chilli sauce*

Nuestros huevos rotos estilo 28.50  
Alma con carabinero  
*Alma style scrambled eggs with red King prawns*

## ARROZ RICE

mínimo 2 personas y precio por comensal  
*minimum 2 persons & Price per person*

**CIEGO** ••• 24.00  
*Boneless seafood rice*

**NEGRO** ••• 24.00  
*Black rice*

**CARABINERO** (seco o caldoso) ••• 31.50  
*With King prawn (in broth or dry)*

**BOGAVANTE** (seco o caldoso) ••• 30.00  
*With Lobster (in broth or dry)*

**ROSSELLAT** ••• 26.00  
*Rossellat thin noodle Fideua*

**MATANZA** 24.50  
Pollo payés, cordero, setas y sobrasada  
*Island chicken, Lamb, mushrooms & sobrasada*

## ENSALADAS SALAD

**CAPRESE ALMA SUNSET** 16.50  
Sinfonía de tomates, mozzarella y  
vinagreta texturizada de pesto  
*Tomatoes symphonie, mozzarella  
& pesto vinaigrette*

**ESPINACAS** 15.50  
Bacon y parmesano  
*Spinach bacon parmesan cheese*

**VIEIRA** 19.50  
Sobre tartar de mango, aguacate y tomate  
*Scallops over mango, avocado & tomato tartar*

## PESCADOS FISH

**PESCA DEL DÍA** • s/m  
*Daily fresh fish*

**BULLIT DE PEIX AL ESTILO IBICENCO** • 35.00  
(con reserva previa)  
acompañado de su arroz a banda  
(mínimo 2 personas y precio por comensal)  
*Rosell stewed assorted fish & rice side  
(minimum 2 persons & Price per person)*

**CALAMAR A LA PLANCHA** • 20.50  
con crujiente de patatas y ensalada  
*Grilled squid with salad and crispy potato*

**SUPREMA DE SALMÓN** ••• 19.50  
a la plancha  
*Grilled salmon supreme*

**PARRILLADA** • 29.00  
de pescado y marisco  
(mínimo 2 personas y precio por comensal)  
*Grilled assorted fish & seafood  
(minimum 2 persons & Price per person)*

## CARNES MEAT

<b>HAMBURGUESA</b> de Wagyu con Alma ●● <i>Wagyu Burger Alma style</i>	19.50
<b>ENTRECOTTE</b> trinchado con guarnición y bastón de patata <i>Laminated entrecôte with garnish &amp; fries</i>	23.00
<b>SOLOMILLO</b> de ternera a la plancha con vegetales salteados <i>Grilled Beef sirloin with sauteed vegetables</i>	24.50
<b>CHULETITAS</b> de cordero lechal con puré de boniato <i>Lamb chops with mashed sweet potato</i>	24.50
<b>PARRILLADA</b> de carne <i>Grilled assorted meats</i>	27.50

## SELECCIÓN DE POSTRES CASEROS *HOMEMADE DESSERTS*

Tarta de queso ●●● <i>Cheesecake</i>	10.50
Fruta de temporada sobre bambú y pilé <i>Seasonal fruit over bambu</i>	10.00
Nuestro tiramisú con Bayleis y helado de vainilla <i>Our tiramisú with bauleis &amp; vanilla ice cream</i>	10.50
Coulant de chocolate con helado de vainilla o after eight <i>Chocolate coulant with vanilla or after eight ice cream</i>	11.50

## MENÚ DE NIÑOS *KIDS MENU*

Spaghetti allá bolognese <i>Spaghetti, tomato sauce &amp; meat</i>	9.00
Nuggets de pollo con patatas fritas <i>Chicken Nuggets with fries</i>	11.00
Alitas de pollo con guarnición de arroz <i>Chicken wings with rice</i>	9.00

### POSTRES/DESSERTS

Tortitas con crema de avellana y helado de vainilla <i>Hazelnut cream pancakes &amp; vanilla ice cream</i>	5.50
---	------

Precios en euros y con IVA incluido  
*Price in euros with taxes included*

**ALÉRGENOS  
ALLERGENS**



gluten  
gluten



crustáceos  
crustaceans



huevos  
eggs



pescados  
fish



cacahuetes  
peanuts



altramucos  
lupins



lácteos  
milk



frutos de cáscara  
nuts



apio  
celery



mostaza  
mustard



sésamo  
sesame



dióxido de azufre y sulfitos  
sulfur dioxide and sulfites



soja  
soy



moluscos  
molluscs

## SASHIMI

Sashimi de atún con salsa nikiri ●●● 29.00  
(10 cortes)  
*Tuna sashimi with nikiri sauce*  
(10 pieces)

Sashimi de salmón dry age con ●●● 19.00  
salsa nikiri (10 cortes)  
*Salmon dry age sashimi with nikiri*  
*sauce (10 pieces)*

Sashimi moriawase ●●●● 19.90 (8 cortes)  
(cortes variados) 28.00 (12 cortes)  
*Moriawase sashimi*  
(assorted pieces)

Pescado blanco del día entero ●●● Según mercado  
con salsa ponzu y trufa  
*Whole white fish of the day with* Market price  
*truffle and ponzu sauce*

## NIGUIRIS (1ud)

Anguila con foie 5.00  
*Eel with foie*

Salmón con lima y kimchi 4.00  
*Salmon with lime and kimchee*

Gunkan atún picante 5.00  
(+3€ caviar, +1,50€ trufa)  
*Spicy tuna gunkan*  
(caviar +3€, truffle +1,50€)

Gunkan ventresca de atún con cebolleta ●●● 6.00  
*Tuna belly gunkan with spring onion*

Pez mantequilla con trufa 5.00  
*Butterfish with truffle*

Vieira con salsa xo ●●●●● 5.00  
*Scallop with xo sauce*

## TEMAKI (Hand Roll Style)

Ventresca de atún con ●●●● 12.00  
cebolleta china y soja añeja  
*Tuna belly with chinese*  
*spring onion and aged soya*

Atún picante con ●●●●● 10.00  
aguacate y pepino  
*Spicy tuna with*  
*avocado and cucumber*

Salmón a la brasa ●●●●● 8.00  
con sisho verde  
*Barbacued salmon*  
*with green sisho*

## ROLLS (10uds)

CALIFORNIA ROLL ●●●●●● 19.00  
Langostino en tempura, aguacate,  
pepino, piparra  
*Shrimp in tempura, avocado,*  
*cucumber, pickled chilli*

MAGURO ROLL ●●●●●● 22.00  
Atún picante, aguacate y pepino  
*Spicy tuna, avocado and cucumber*

SAKE OLD BAY ●●●●●● 20.00  
Salmón, aguacate, queso crema, sésamo  
wasabi, espárrago, salsa spicy  
*Salmon, avocado, queso crema, sésamo*  
*wasabi, espárrago, salsa spicy*

## TARTARES

Salmón con cebolleta, kimchi y trufa ●●●●●	21.00
<i>Salmon with spring onion, kimchi and truffle</i>	
Atún picante con cebolleta, sésamo y yema de huevo ●●●●●	25.00
<i>Spicy tuna with spring onion, sesame and egg yolk</i>	
Ventresca de atún con pepino encurtido y caviar ●●●●●	29.00
<i>Tuna belly with pickled cucumber and caviar</i>	
Tartar de gamba tigre en tempura con mayo-kimchee y tobiko ●●●●●	22.00
<i>Prawn tiger tartare in tempura with mayo-kimchee sauce and tobiko</i>	

## SUSHI COMBO

<b>COMBO SASHIMI MORIAWASE (20uds)</b> ●●	49.00
Atún, Salmón, Vieira, Ventresca de Atún y Pescado Blanco <i>Tuna, Salmon, Scallop, Tuna Belly and White Fish</i>	
<b>COMBO SASHIMI (20uds)</b> ●●	46.00
Atún, Salmón <i>Tuna, Salmon</i>	
<b>COMBO ROLLS (20 uds)</b> ●●●●●	40.00
Tempura roll, 1/2 maguro onaki, 1/2 Sake Old Bay <i>Tempura roll, 1/2 maguro onaki, 1/2 Sake Old Bay</i>	
<b>COMBO MR ITO (12 uds)</b> ●●●●●	32.00
2 makis de atún, 2 uds sashimi de atún, 2 uds sashimi de salmón, 2 niguiris de pez mantequilla, 2 niguiris de atún, 2 niguiris de salmón <i>2 pcs. Tuna maki, 2 pcs. Tuna sashimi, 2 pcs. Salmon sashimi, 2 pcs. butterfish nigiri, 2 pcs. tuna nigiri, 2 pcs. Salmon nigiri</i>	

## ALÉRGENOS ALLERGENS

