



# 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



crustáceos



huevos



pescados



cacahuetes



altramuces



lácteos



frutos de cáscara



apio



mostaza



sésamo



dióxido de azufre y sulfitos



soja



moluscos