



ALMA SUNSET

ENTRANTES STARTERS

Jamón Ibérico de bellota <i>Iberian ham</i>	26.50
Duo de croquetas melosas de jamón ibérico y bacalao <i>Creamy Iberian ham & cod fish croquettes</i>	16.50
	
Pulpo asado a baja temperatura con muselina de apio y socarrat de pescado de roca <i>Low temperature grilled octopus over creamy celery</i>	19.50
Puntilla crujiente con tártara y chilli mayo <i>Crusty squid with tartara & chilli sauce</i>	18.50

ENSALADAS SALAD

CAPRESE ALMA SUNSET	16.50
Sinfonía de tomates, mozzarella y vinagreta texturizada de pesto <i>Tomatoes symphonie , mozzarella & pesto vinnaiquette</i>	
ESPINACAS	15.50
Bacon y parmesano <i>Spinach bacon parmesan cheese</i>	
VIEIRA	19.50
Sobre tartar de mango, aguacate y tomate <i>Scallops over mango, avocado & tomato tartar</i>	

ARROZ RICE

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

CIEGO ●●●	24.00
<i>Boneless seafood rice</i>	
NEGRO ●●●	24.00
<i>Black rice</i>	
CARABINERO (seco o caldoso) ●●●	31.50
<i>With King prawn (in broth or dry)</i>	
BOGAVANTE (seco o caldoso) ●●●	30.00
<i>With Lobster (in broth or dry)</i>	
ROSSELLAT ●●●	26.00
<i>Rossellat thin noodle Fideua</i>	

PESCADOS FISH

PESCA DEL DÍA ●	s/m
<i>Daily fresh fish</i>	
CALAMAR A LA PLANCHA ●	20.50
con crujiente de patatas y ensalada <i>Grilled squid with salad and crispy potato</i>	
SUPREMA DE SALMÓN ●●●	19.50
a la plancha <i>Grilled salmon supreme</i>	

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

CARNES MEAT

HAMBURGUESA de Wagyu con Alma •• <i>Wagyu Burger Alma style</i>	19.50
ENTRECOTTE trinchado con guarnición y bastón de patata <i>Laminated entrecôte with garnish & fries</i>	23.00
SOLOMILLO de ternera a la plancha con vegetales salteados <i>Grilled Beef sirloin with sauteed vegetables</i>	24.50

SELECCIÓN DE POSTRES CASEROS *HOMEMADE DESSERTS*

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 & 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 & 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 & 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



altramuces
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