

Pan y aperitivo de Ali Olí por persona 3.00
Bread & Ali Olí appetizer per person

Pan de Cristal con tomate rallado y aceite de Oliva 8.00
Luxury chapata with grated tomato & olive oil

ENTRANTES STARTERS

Jamón Ibérico de bellota 34.20
Iberian ham

Duo de croquetas melosas 17.50
de jamón ibérico y bacalao
*Creamy Iberian ham &
cod fish croquettes*

Ceviche de Corvina 26.00
Croaker Ceviche

Carpaccio de Carabinero con 29.50
vinagreta de Yuzu y Lima
*Red King prawn carpaccio with
yuzu & lime vinaigrette*

Pulpo asado a baja temperatura •• 23.00
Low temperature grilled octopus

Puntilla crujiente con tártara y chilli mayo 23.00
Crusty squid with tartara & chilli sauce

ENSALADAS SALAD

CAPRESE ALMA SUNSET 16.00

Tomate, mozzarella y aguacate con pesto
Tomato, mozzarella, avocado & pesto

QUINOA • 17.50

Aguacate, mango, cherry y palmitos con
vinagreta de menta, shiso y lima
*Avocado, mango, cherry tomato &
palmetto with lime, shiso & mint dressing*

QUESO DE CABRA • 18.00

A la plancha con melón, piña y
vinagreta de frutos rojos
*Grilled Goats cheese with melon,
pinneapple & red fruits vinaigrette*

DE ASIA FROM ASIA

WOK DE VERDURAS •• 19.50

Zanahoria, espárrago verde, brócoli,
tirabeque, coliflor, shiitake, albahaca
*Carrot, green asparagus, broccoli,
mangetout, coliflower, mushrooms & basil*

WOK DE GAMBAS ••• 24.50

Gambas, zanahoria, espárrago verde,
brócoli, tirabeque, coliflor, shiitake, albahaca
*Prawns, carrot, green asparagus, broccoli,
mangetout, coliflower, mushrooms & basil*

WOK DE POLLO •• 21.00

Pollo, zanahoria, espárrago verde, brócoli,
tirabeque, coliflor, shiitake, albahaca
*Chicken, carrot, green asparagus, broccoli,
mangetout, coliflower, mushrooms & basil*

POKE (SALMÓN | ATÚN) 23.50 | 26.00

Con arroz, almíbar de eneldo, mango,
aguacate, wakame, zanahoria, cebolla y
jengibre. Macerado con Lima, soja y tamarindo
*Salmon or Tuna with rice, dill, mango,
avocado, wakame, carrot, ginger & onion
with lime, soya & tamarind*

PESCADOS FISH

CALAMAR A LA PLANCHA CON SOBRASADA ●	25.00
<i>Grilled squid with Majorcan sausage</i>	
SUPREMA DE SALMÓN A LA PLANCHA ● ● ●	23.50
<i>Grilled salmon supreme</i>	

CARNES MEAT

HAMBURGUESA DE WAGYU CON ALMA ● ●	26.00
<i>Wagyu Burger Alma style</i>	

EXTRAS

Patatas fritas 9.00
French fries

Verdura 9.00
Vegetables

MENÚ DE NIÑOS KIDS MENU

Spaghetti allá bolognese <i>Spaghetti, tomato sauce & meat</i>	11.50
Nuggets de pollo con patatas fritas <i>Chicken Nuggets with fries</i>	13.00
Alitas de pollo con guarnición de arroz <i>Chicken wings with rice</i>	12.50

POSTRES/DESSERTS

Tortitas con crema de avellana y helado de vainilla <i>Hazelnut cream pancakes & vanilla ice cream</i>	9.00
Tarrina de helado <i>Assorted ice cream (kids)</i>	7.50

**SELECCIÓN DE POSTRES CASEROS
HOMEMADE DESSERTS**

Tarta de queso ● ● ●	14.00
<i>Cheesecake</i>	
Pionono Granadino	12.50
<i>Grenadian Pionono</i>	
Fruta de temporada sobre bambú y pilé	12.00
<i>Seasonal fruit over bambu</i>	
Brownie con helado de frambuesa o vainilla	12.00
<i>Brownie with vanilla or raspberry ice cream</i>	
Tiramisú con Baileys y helado de vainilla	15.00
<i>Tiramisu with Baileys & vanilla ice cream</i>	

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

ALÉRGENOS ALLERGENS
