



**ALMA  
SUNSET**

## CARTA DE PLAYA BEACH MENU

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, burrata y aguacate con pesto  
*Tomato, burrata, 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,  
pineapple & 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  
*Grilled squid with Majorcan sausage*
**SUPREMA DE SALMÓN A LA PLANCHA** • • • 23.50  
*Grilled salmon supreme*
**CARNES MEAT**
**HAMBURGUESA DE WAGYU CON ALMA** • • 26.00  
*Wagyu Burger Alma style*
**EXTRAS**

 Patatas fritas 9.00  
*French fries*

 Verdura 9.00  
*Vegetables*
**MENÚ DE NIÑOS KIDS MENU**

 Spaghetti allá bolognese 11.50  
*Spaghetti, tomato sauce & meat*

 Nuggets de pollo con patatas fritas 13.00  
*Chicken Nuggets with fries*

 Alitas de pollo con guarnición de arroz 12.50  
*Chicken wings with rice*
**POSTRES/DESSERTS**

 Tortitas con crema de avellana y helado de vainilla 9.00  
*Hazelnut cream pancakes & vanilla ice cream*

 Tarrina de helado 7.50  
*Assorted ice cream (kids)*
**SELECCIÓN DE POSTRES CASEROS  
HOMEMADE DESSERTS**
**Tarta de queso** • • • 14.00  
*Cheesecake*
**Pionono Granadino** 12.50  
*Grenadian Pionono*
**Fruta de temporada sobre bambú y pilé** 12.00  
*Seasonal fruit over bambu*
**Brownie con helado de frambuesa o vainilla** 12.00  
*Brownie with vanilla or raspberry ice cream*
**Tiramisú con Baileys y helado de vainilla** 15.00  
*Tiramisu with Baileys & vanilla ice cream*

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

**ALÉRGENOS ALLERGENS**
