

FROM EARTH-TO-TABLE

ALMAS

TODO EL DÍA / ALL-DAY

0000





ALMAS

Enraizados en la calidad y preparación de nuestros ingredientes locales. Hemos construido relaciones profundas con granjas y proveedores regionales para asegurar ingredientes de alta calidad en nuestros platillos.

Rooted in the quality & preparation of our local ingredients. We've built meaningful relationships with regional farms & suppliers to ensure the highest-quality ingredients for our dishes.

PB • Plant-Based | A Base de Plantas

GF • Gluten-Free | Sin Gluten

NF • Nut-Free | Sin Nueces

DF • Dairy-Free | Sin Lactosa

Nuestros ingredientes o productos pueden variar dependiendo de la temporada

Keep in mind that our ingredients or products may vary depending on the season

TODO EL DÍA / ALL-DAY

ENTRADAS / STARTERS

**CEVICHE DE ALBACORA
O ATÚN** GF / LF / NF **\$17.900**

Leche de tigre, gel de maracuyá, cremoso de palta, cebolla morada, canchas, chips de papa camote y papas socaireñas

Tiger's milk, passion fruit gel, avocado cream, red onion, coriander, canchas, sweet potato chips and socaire's potatoes

TARTARO DE RES **\$13.500**

Rábano blanco encurtido, pepinillos, alcaparra, mostaza antigua y tostadas

Pickled white radish, pickles, capers, old mustard and toast

QUINOA BOWL PB / GF / LF / NF / VEGAN **\$14.900**

Quinoa negra y blanca, palta, hojas verdes, tomate cherry, rábano blanco encurtido, cebolla encurtida, aderezo de mostaza casera

Black & white quinoa, avocado, green leaves, cherry tomato, homemade sauerkraut, pickled white radish, pickled onion, homemade mustard dressing

HABAS AL FUEGO VEGAN **\$14.900**

Habas en reducción al pil pil con tostada

Beans, pil pil sauce with toast

ESPARRAGOS GRILLADOS **\$12.600**

Con mix de humus marroquí, espinaca, betarraga

Grilled asparagus with mixed hummus moroccan, spinach, beetroot

PRECIOS EN PESOS CHILENOS / PRICES IN CHILEAN PESOS



PRINCIPALES / MAINS

LOMO SALTADO GF / LF / NF Cortes de lomo de res con cebolla morada, tomates cherry y verdeo de cebollín, guiso de quinoa y chips de camote <i>Cuts of beef tenderloin with red onion, cherry tomatoes & chive greens, quinoa stew & sweet potato chip</i>	\$22.900	MERLUZA A LA PLANCHA CON PURÉ DE SETAS Espárragos quemados en mantequilla clarificada sobre un puré de setas confitadas <i>Asparagus burnt in clarified butter over a puree of candied mushrooms</i>	\$22.000
LOMO A LO POBRE Carne de res a la planch, papas fritas, cebolla caramelizada y huevo frito <i>Grilled beef served with french fries, caramelized onion and fried egg</i>	\$24.900	SOPONES DE MAÍZ ESTILO HUMITA Masa de maíz salteada sobre mantequilla clarificada y tomates cherry, salsa de pesto de albahaca, queso parmesano <i>Corn dough sautéed over clarified butter and cherry tomatoes, basil pesto sauce, parmesan cheese.</i>	\$17.900
PULPO A LA PLANCHA CON ARROZ VERDE Y SETAS Preparado con ajo y aceite de oliva, sobre arroz verde, higos y setas salteadas, chimichurri de granada <i>Prepared with garlic & olive oil, over green rice, figs and sautéed mushrooms, pomegranate chimichurri</i>	\$26.900	FRICANDELA DE VACUNO Hamburguesa de res, cebolla caramelizada, queso cheddar, pepino encurtido, salsa barbecue y lechuga, papas rústicas <i>Beef burger, caramelized onion, cheddar cheese, pickled cucumber, barbecue sauce & lettuce, rustic potatoes</i>	\$17.900
ALBACORA CON HABAS SALTEADAS Albacora sellada al sartén con vino blanco y alcaparras, habas salteadas <i>Pan-seared albacore with white wine & capers, sautéed broad beans</i>	\$22.000	ARRACHERA GRILLADA Acompañada con sopones de chañar y queso parmesano <i>Grilled arrachera accompanied with chañar soups and parmesan cheese</i>	\$22.000
PASTEL DE JAIBA <i>Crab cake</i>	\$18.900	ARROZ CREMOSO DE SEPIA CON LANGOSTINO Langostinos al ajillo sobre cremoso de sepia y gel de maracuya <i>Creamy cuttlefish rice with shrimp garlic prawns on creamy cuttlefish and passion fruit gel</i>	\$22.900
CORDERO GLASEADO Servido con pure de camote <i>Glazed lamb with sweet potato puree</i>	\$24.000		



POSTRES / DESSERTS

HELADO DE ALGARROBO \$7.900

Helado casero de algarrobo, vaina de árbol endémico del norte del país
Homemade ice cream made from carob, an endemic tree pod from the north of the country

HELADO DE CHAÑAR \$7.900

Helado de fruto endémico de la zona norte del país
Ice cream made from endemic fruit of the northern part of the country

MOUSSE DE CHAÑAR \$8.900

Semifrío de chañar, con tierra de chocolate
Chañar semifreddo, with chocolate soil

FUDGE DE CHOCOLATE Y MANZANA \$10.900

Fudge de chocolate acompañado de helado a elección
Chocolate fudge with your choice of ice cream

FRUTAS DE ESTACIÓN \$5.900

Seasonal fruits

PALETA DE HELADO ARTESANAL \$4.500

Variedad de sabores
Artisan ice cream popsicle with a variety of flavors