

FROM EARTH-TO-TABLE	
ALMAS	
TODO EL DÍA / ALL-DAY	0000





A L M A S

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

VG • Vegan | Vegano

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

PARA COMPARTIR / TO SHARE

TRIFECTA DF, NF, VG, PB \$12.900

Hummus de zanahoria y tahini, mutabal de betabel, Guacachile de zapallo italiano y cilantro, pan pita

Carrot hummus with tahini, beet mutabal, zucchini and cilantro spread, pita bread

TIRADITO DE ATUN GF, DF, NF \$15.900

Laminas de atún, leche brava de mango verde, aji merken, cebolla morada, palta, cilantro, pepino

Fresh tuna, green mango, merken chili, red onion, avocado, cilantro, cucumber

HABAS AL FUEGO DF, NF, PB \$13.900

Estofado al pil-pil de habas, cebolla caramelizada, pan tostado

Wood-Fire Fava, fava bean stew, caramelized onion, pil-pil sauce, toasted bread

EMPANADAS DEL FOGÓN NF \$11.900

3 Tipos: pino de carne, humita con zapallo camote, queso con setas

Baked empanadas, 3 kinds: marinated beef, corn humita & squash, cheese & mushrooms

GRATIN DE CANGREJO \$21.900

Pastel de cangrejo, queso parmesano, langostinos, pan casero

Crab-cake gratin, parmesan cheese, prawns, homemade bread

HUMITA GRATINADA VG, PB \$15.900

Humita de choclo, zapallo gratinada, queso vegano, pan casero

Corn gratin, fresh corn dip, sweet squash, vegan cheese, homemade bread

PRECIOS EN PESOS CHILENOS / PRICES IN CHILEAN PESOS



ENSALADAS, PITAS & SANDWICHES / SALADS, FLATBREADS & SANDWICHES

TIERRA VIVA GF, VG

Mix de hojas verdes, vegetales encurtidos, maní confitado, quinoa inflada, higos, queso de cabra, aderezo balsámico con frutillas

Earth salad, mixed greens, pickled vegetables, candied peanuts, puffed quinoa, figs, goat cheese, strawberry balsamic

\$14.900

HAMBURGESA FRICANDELA NF

Brioche, tomate rostizados, queso de cabra, mix de hojas verdes, aioli de Berenjena, papas fritas

Fricandela burger, brioche, roasted tomato, goat cheese, mixed greens, eggplant aioli, french fries

\$17.900

ENSALADA ALMAS DF, GF, VG

Mix de hojas verdes, cítricos, palta, zapallo rostizado, pepitas, aderezo de Tahini y miel

Almas salad, mixed greens, citrus, avocado, roasted squash, pumpkin seeds, tahini-honey dressing

\$12.900

CIABATTA DE POLLO NF

Alioli de palta, cilantro, ajo, tocino, tomates, cebolla rostizada, papas fritas

Chicken ciabatta, avocado alioli, cilantro, garlic, bacon, roasted tomatoes, caramelized onions, french fries

\$16.900

FLATBREADS DE PITA CASEROS

\$13.500

TOMATE | TOMATOES NF, VG, DF, PB

Tomatoes, rica rica, aceitunas aliñadas
Tomatoes, rica rica, marinated olives

PESTO VG, NF

Flatbread de Pesto, albahaca, pepitas, za'atar
Pesto flatbread, basil, sunflower seeds, za'atar

TRES QUESOS | THREE CHEESE VG

Queso de cabra, parmesano y azul, cebolla caramelizada, nueces
Goat, parmesan and blue cheese, caramelized onions, walnuts

CIABATTA DEL HUERTO VG, DF

Berenjena, pimientos, zucchini, zanahoria, pesto de albahaca, papas fritas

Garden ciabatta, eggplant, peppers, zucchini, carrots, basil pesto, french fries

\$15.900

COMPLEMENTOS / ADD ONS FOR SALADS & FLATBREADS

LOMO VETADO / RIB EYE 100G \$9.900

ATUN SELLADO / SEARED TUNA 100G \$6.900

PECHUGA DE POLLO / CHICKEN BREAST 100G \$5.900

LANGOSTINOS / PRAWNS 80G \$8.900W

SETAS SALTEADAS / SAUTÉED MUSHROOMS 80G \$5.900



ESPECIALIDADES / SPECIALTIES

PESCA DEL DIA DF , GF

Purè de habas, hojas verdes rostizadas,
citricos, esparragos

*Catch of the Day Fava bean purée,
roasted greens, citrus, asparagus*

\$18.900

TAJINE DE CORDERO DF , GF

Ras el hanout ,Guiso de lentejas, coliflores,
camote rostizado

*Lamb tagine, ras el hanout spices, lentils,
cauliflower, roasted sweet potato*

\$22.900

COLIFLOR ROSTIZADA

NF , PB , GF , VG , DF

Espicias de curri, mole verde, porotos,
pepitas

*Cauliflower steak, curry spice, green mole,
white beans, pumpkin seeds*

\$16.900

ASADO DE TIRA NF , GF

Marinado con cacao, acelgas salteadas,
puré de zapallo camote

*Braised short rib, cacao marinated,
sautéed chard, pumpkin purée*

\$24.900

PERNIL BRASEADO NF , GF

Membrillo, chañar, acelgas salteadas,
puré de zapallo camote

*Braised pork shank, quince, chañar, sautéed
chard, pumpkin purée*

\$22.900

A BASE DE PLANTAS / PLANT-BASED

BERENJENA AL HORNO DF , GF , PB , VG

Salsa de tomate, rica rica, nueces,
queso vegano, za'atar, hojas del huerto

*Roasted eggplant, tomato sauce,
rica rica, walnuts crust, vegan cheese,
za'atar, fresh greens*

\$13.900

PAPAS LOCALES DF , GF , VG

Setas al ajo, huevo duro rallado,
aceite de chile

*Andean potatoes, garlic mushrooms,
grated boiled egg, chili oil*

\$14.900

JARDIN A LA BRASA DF , GF , PB , VG

Vegetales al grilla , zapallo Camote
con curd de nuez Caju, za'atar

*Roasted garden, grilled vegetables, sweet
squash with cashew curd, za'atar*

\$11.900

ARROZ CREMOSO CN , DF , GF , PB , VG

Arroz Cremoso, quinoa, alcachofas, acelgas,
coliflor, nueces,, queso vegano

*Creamy rice stew, quinoa, artichokes, chard,
cauliflower, walnuts, vegan cheese*

\$14.900



POSTRES / DESSERTS

ROSA DEL DESIERTO NF, VG \$9.900

Peras en almibar, pimienta roja, palmeras de rosa del año, cremoso de manjar, helado de chañar

Desert Rose, red pepper syrup-poached pears, rose-infused palm hearts, caramel cream, chañar ice cream

VALLE DE LA LUNA PB, VG, GF, DF \$9.900

Fudge de cacao, avellana chilena, coco tostado, almendra, helado de frambuesa

Moon valley, cacao fudge, chilean hazelnuts, toasted coconut, almonds, raspberry ice cream

HALVA DE ZANAHORIA VG \$9.900

Helado de yogurth, con rosas, almendras pasas rubias, rosa del año

Carrot halva, yogurt ice cream, roses, almonds, golden raisins

HELADO DE LA CASA VG \$5.900

Selección de helados del día

Homemade Ice-Cream, selection of daily flavors