



ALMA Cocina & Bar

Porque somos diferentes, amamos lo que hacemos y nos encanta que ustedes disfruten de nuestra cocina y bar, nos preocupamos de elaborar una comida 100% rica, sabrosa y fresca. Combinándola con nuestra gran carta de coctelería de autor, obtendrán el match perfecto para que ustedes, nuestros comensales, se sorprendan y disfruten de la creatividad de un gran equipo de cocina, bar y servicio, para así vivir una grata experiencia junto a nosotros.

Disfruta de ALMA Cocina & Bar como quieras,
donde quieras y con quien quieras.
¿Y tú?... ¿Qué esperas?



ENTRADAS

CEVICHE ALMA **\$ 10.900**

Cortes de salmón, reineta, camarones, con un toque de ají amarillo, terminado con cebolla, cilantro y limón.

TIRADITO DE PULPO AL OLIVO **\$ 8.500**

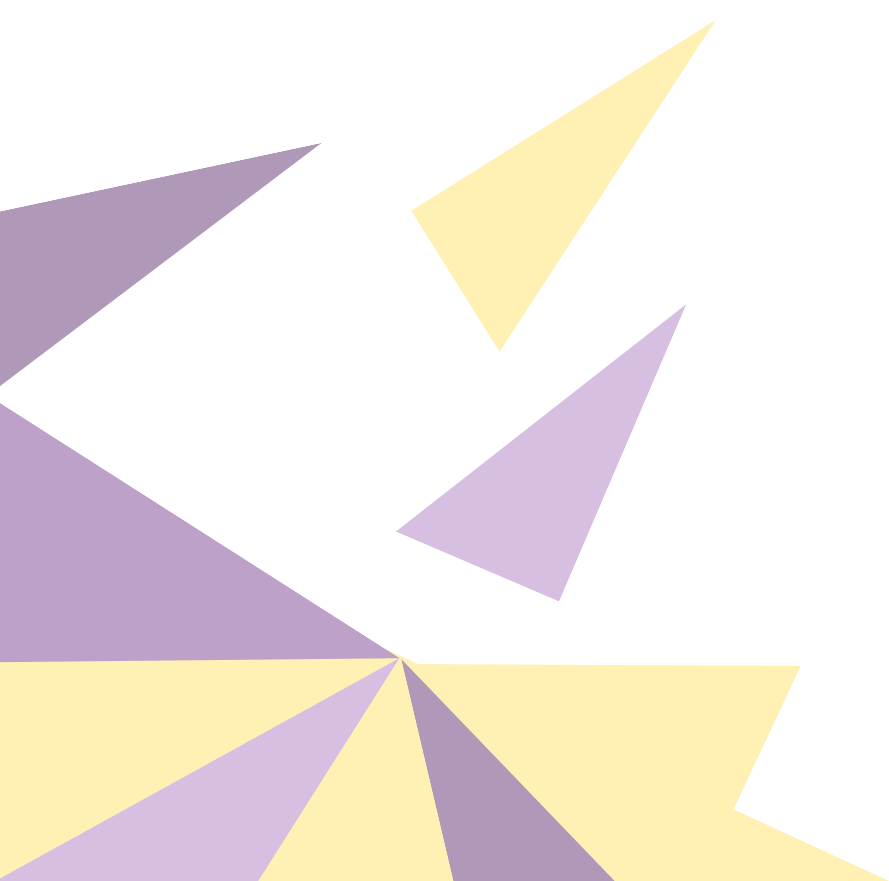
Finas láminas de pulpo aderezadas con salsa al olivo.

PALTA CARDENAL **\$ 6.900**

Exquisita palta rellena con camarones, aderezada con mayonesa de la casa, acompañado de mix de hojas.

CARPACCIO DE SALMÓN AL ESTILO ASIA **\$ 10.900**

Finas láminas de salmón con aderezo macerado en curry, soya, acompañado de emulsión cítrica de yogurt menta y mix de hojas.





ENTRADAS

SPRING ROLLS VIETNAMITA (NEM) (5 uds.) \$ 6.500

Mix de verduras con pollo especiado al estilo vietnamita envuelto en masa de arroz frita.

SAMOSAS VEGETARIANAS (5 uds.) \$ 6.500

Empanadas de la India rellenas de vegetales, papas, Guisantes, especias de la India acompañadas de salsa de yogurt (Raita).

EMPANADITAS SALTEÑAS (5 uds.) \$ 6.500

Empanadas rellenas de carne, aceituna, huevos y papa terminadas con cebollín acompañadas de salsa chimichurri.

EMPANADITAS AJÍ DE GALLINA (5 uds.) \$ 6.500

Finas láminas de masa de la casa rellenas con Ají de Gallina, acompañadas de salsa al olivo.

PULPO A LA PARRILLA \$ 9.900

Pulpo al grill aderezado con chimichurri, acompañado de papas a la grilla con emulsión de aceituna morada.

TOFU FRITO \$ 7.300

Cortes de tofu apanados en panko acompañados de salsa de maracuyá con cardamomo.

CAMARONES EN WANTÁN (5 uds) \$ 7.500

Camarones ecuatorianos envueltos en masa de wantán al curry acompañado con salsa teriyaki.



COCINA DE AUTOR

SALMÓN CON SALSA MARGARITA THAI **\$ 15.500**

(Punto de cocción: sellado - $\frac{3}{4}$ - cocido)

Salmón sellado con camarones, ostiones al curry amarillo, leche de coco, verduras acompañado de arroz al sésamo y mango.

ATÚN GRILLADO **\$ 15.500**

(Punto de cocción: sellado - $\frac{3}{4}$ - cocido)

Atún al grill acompañado de rustico de papas y gremolata.

ATÚN Y MARACUYA **\$ 15.500**

(Punto de cocción: sellado - $\frac{3}{4}$ - cocido)

Atún sellado con salsa de maracuyá acompañado de mix de quínoa al wok, terminado con verduras, dientes de dragón y cilantro.

ENSALADA SALMÓN GRILL **\$ 12.300**

(Punto de cocción: sellado - $\frac{3}{4}$ - cocido)

Mézclum de hojas, brotes de temporada, quinoa blanca, cortes de palta, mango y salmón grillado, terminado en menta.

ENSALADA ATÚN GRILL **\$ 12.300**

(Punto de cocción: sellado - $\frac{3}{4}$ - cocido)

Mézclum de hojas, brotes de temporada, quinoa blanca, cortes de palta, tomate y atún grillado terminado en ciboulette.

ENSALADA CAMARONES A LA PARRILLA **\$ 12.300**

Mézclum de hojas, brotes de temporada, palta, pepino, camarones a la parrilla con chimichurri, terminada en emulsión de aceitunas moradas.

REINETA CHETTINAD (origen India) **\$ 14.500**

Reineta frita adobada en especias de la India, terminada con cebolla morada, menta, gajos de limón acompañada de arroz.



COCINA DE AUTOR

SPAGHETTI CON PLATEADA \$ 15.500

Plateada al merlot con pasta fresca acompañado con salsa pomodoro terminado con parmesano fresco y pesto del día.

SALMÓN CROCANTE \$ 15.500

Salmón a la plancha y costra de papa con verduras asadas al aceto balsámico.

SALMÓN CHIKKEI \$ 15.500

(Punto de cocción: sellado - $\frac{3}{4}$ - cocido)

Tataki de Salmón macerado en salsa hoisin con salteado de quínoa y fideos de trigo al estilo ramen.

PASTA BANGKOK \$ 12.500

Pasta al wok con cortes de pollo y camarón, verduras al curry rojo, terminado con leche de coco, menta, dientes de dragón y almendras.

DHAL DE LENTEJAS SECANO COSTERO \$ 9.900

Guiso de lentejas con especias de la india, a la leche de coco terminado con salsa de yogurt menta acompañado de arroz a la amapola. (vegetariano)

POLLO (ANTICUCHERO/MOSTAZA LIMÓN/A LA SAL) \$ 7.500

Suprema de pollo grilladas.

CEVICHON ALMA \$ 17.000

Cortes de salmón, reineta, camarones, con un toque de ají amarillo, terminado con cebolla, cilantro y limón.





CLASICOS DE LA ABUELA CON TOQUES DE AUTOR

PLATEADA AL MERLOT **\$ 15.500**

Plateada de vacuno al vino merlot, con papas fritas naturales.

SALMÓN GRILL A LO POBRE **\$ 15.500**

(Punto de cocción: sellado - $\frac{3}{4}$ - cocido)

Salmón a la plancha, con papás fritas naturales, huevo y cebolla al vino tinto.

POLLO ARVEJADO **\$ 13.500**

Pechuga de pollo, arvejas, con arroz y papas fritas naturales.

REINETA FRITA **\$ 14.500**

Reineta apanada con arroz verde y papas fritas naturales.

POLLO AL COÑAC **\$ 13.500**

Pechuga de pollo al coñac, con papas fritas naturales.

ACOMPAÑAMIENTO **\$ 3.500**

Ensalada surtida del día



FONDOS

POLLO TIKKA MASALA (origen India) \$ 9.900

Suprema de pollo adobada en especias de la India y asada al horno con salsa tikka masala acompañada de arroz a la amapola.

BAINGAN BHARTA PUNJABI (origen India) \$ 9.000

Puré de berenjenas asadas a la miel y especias de la India terminado con menta, cilantro y cortes de mango acompañado de arroz. (Vegetariano)

CURRY DE POLLO Y CAMARONES (origen India) \$ 12.500

Cortes de pollo, camarones ecuatorianos, cortes de cebolla, zanahoria y cebollín al wok, con pasta de curry rojo, verde o amarillo, terminado en leche de coco, cortes de mango y menta acompañado de arroz.

POLLO SATAY (origen Indonesia) \$ 9.900

Suprema de pollo macerada en leche de coco y curry con salsa satay de maní y menta, acompañado de arroz a la amapola.

GÀ XÀO \$ 9.000

Trozos de pollo caramelizado al jengibre terminado con cebollín y cilantro acompañado de arroz.

BÒ BÚN CHA GIÒ

(Vacuno, Camarón ó Tofu) \$ 9.000

Duo (Vacuno - Camarón)-(Vacuno - tofu)-(Camarón - tofu) \$ 11.000

Triple (vacuno - Camarón -tofu) \$ 12.000

Vermicelli de arroz, trozos de nem de pollo, vacuno al wok con cebolla, lechuga, pepino y dientes de dragón, cilantro, menta y maní y salsa vietnamita de la casa.



FONDOS

SALTADO CHIFA (origen Chifa) \$ 11.500

Cortes de pollo y vacuno al wok acompañado con cortes de cebolla, zanahoria, cebollín y dientes de dragón, bastones de papas fritas y arroz.

PAD THAI (origen Tailandia)

(Pollo, Camarón ó Tofu) \$ 11.500

Dúo (Pollo - Camarón) - (Camarón - Tofu) - (Pollo - Tofu) \$ 12.000

Triple (Pollo - Camarón - Tofu) \$ 12.500

Fideos de arroz al wok, cortes de cebolla, zanahoria y cebollín, tortilla de huevo y tamarindo terminado en diente de dragón, cilantro, limón y maní.

KHAO PAD (origen Tailandia)

(Pollo, Camarón ó Tofu) \$ 11.500

Dúo (Pollo - Camarón) - (Camarón - Tofu) - (Pollo - Tofu) \$ 12.000

Triple (Pollo - Camarón - Tofu) \$ 12.500

Arroz al wok, cortes de cebolla, zanahoria y cebollín, tortilla de huevo, pimentón y tamarindo, terminado en diente de dragón, cilantro, limón y maní.

SALTADO VIETNAMITA \$ 11.500

Cortes de pollo, vacuno y verduras al wok con salsa vietnamita de la casa, terminado con jengibre fresco, menta y sésamo acompañado de arroz.

TÀ HU KHO ME \$ 9.000

Tofu con salsa agri dulce (tamarindo), verduras, champiñones salteados, Vermicelli de arroz y salsa de pescado. (Vegetariano)

POLLO A LA NARANJA \$ 9.000





MENÚ NIÑOS

POLLO CROCANTE \$ 8.500

Pollo a la plancha con papas fritas.

FIDEOS CON POLLO A LA CREMA \$ 8.500

Fideos del día con cortes de pollo a la crema terminado en queso parmesano.

GUARNICIONES

PAPAS FRITAS \$ 5.500

ARROZ DEL DÍA \$ 2.500

QUINOA \$ 3.500

VERDURAS ASADAS \$ 2.500

ENSALADA MIX DE HOJAS \$ 2.000

« "Nuestras papitas fritas son naturales, si quieres disfrutar de ellas debes esperar su proceso natural de cocción. O bien come papas con harina del fast food". »



ENSALADAS Y CREMAS

- ENSALADA POLLO GRILL** **\$ 7.700**
Mézclum de hojas, brotes de temporada, cortes de tomates, palta, parmesano y suprema de pollo.
- ENSALADA MEDITERRANEA** **\$ 7.700**
Mézclum de hojas, brotes de temporada, queso, aceitunas negras, maní y verduras asadas.
- ENSALADA ALMA** **\$ 7.700**
Mézclum de hojas, brotes de temporada con láminas de salmón crudo, palta, quínoa y ciboulette.
- ENSALADA DEL HUERTO** **\$ 7.700**
Mézclum de hojas y brotes de temporada con tofu, palta, aceitunas moradas y ciboulette picado
- SOPA O CREMA NATURAL DEL DÍA** **\$ 3.800**
Según calendario semanal

POSTRE

- POSTRE DEL DÍA** **\$ 3.500**
Segun calendario semanal



TAPAS

ALITAS DE POLLO BBQ ORIENTAL **\$ 10.500**

Alitas apanadas y horneadas con salsas barbecue oriental terminada en cebollín y sésamo acompañadas de salsa de yogurt menta.

CHORRILLANA SALTADA **\$ 11.990**

Bastones de papas fritas acompañadas con cortes de carne al wok terminado con soya, tomate y cilantro.

CHORRILLANA MONGOLIANA **\$ 11.990**

Bastones de papas fritas acompañadas con cortes de carne al wok terminado con soya, cebollín, dientes de dragón y huevo frito.

CHORRILLANA MAR Y TIERRA CHIFA **\$ 11.990**

Bastones de papas fritas acompañadas con cortes de pollo y camarón al wok terminado con soya, tomate dientes de dragón, cebolla morada, cilantro.

CHORRILLANA VIETNAMITA **\$ 11.990**

Bastones de papas fritas acompañadas con cortes de pollo, carne de vacuno, verduras al wok, champiñones con salsa vietnamita, terminado con dientes de dragón y menta.

BOLITAS DE TARZAN **\$ 9.990**

Albóndigas de vacuno con salsa pomodoro, terminadas con salsa blanca, parmesano y pesto, acompañadas de tostadas.

CEVICHE **\$ 9.900**

Cortes de salmón, reineta, camarones, dientes de dragón terminado con cebolla morada y cilantro acompañado de tostadas.

SALMÓN PANKOCO **\$ 10.500**

Cortes de salmón apanados en panko y coco rallado acompañados con salsa teriyaki.



TAPAS

EMPANADAS CAMARÓN QUESO CIBOULETTE (5 uds.) \$ 9.500

Empanadas fritas de camarón queso ciboulette, acompañadas de sriracha mayo.

EMPANADAS MECHADA QUESO (5 uds.) \$ 9.500

Empanadas fritas de mechada queso, acompañadas de sriracha mayo.

MONTADITO DE SOPAIPILLAS \$ 9.500

Mini sopaipillas con carne desmechada en su jugo, peperonata de palta y salsa criolla.

PIL PIL DE CAMARONES THAI \$ 9.500

Camarones salteados con picante thai terminados en leche de coco y ciboulette acompañado de tostadas.

PULPO Y CHILLÁN \$ 9.500

Pulpo sellado con longanizas de chillán, migas de pan frito y tomates cherrys, terminado en salsa olioli.

EMPANADAS NORTEÑAS (5 uds.) \$ 9.500

Empanadas rellenas de quínoa, tomate, queso, acompañadas de pesto de la temporada.

TÁRTARO DE ATÚN \$ 11.900

Cortes de atún, palta, cebollín con aderezo de soya limón terminado con salsa acevichada, ciboulette, sésamo (opcional agregar picante).

TARTARO DE SALMÓN \$ 11.900

Cortes de salmón acompañado de mango, palta, aceite de ajonjolí y sutiles toques de limón terminado en salsa raita (salsa de yogurt)

CARPACCIO DE SALMÓN AL ESTILO ASIA \$ 10.900

Finas láminas de salmón con aderezo macerado en curry, soya, acompañado de emulsión cítrica de yogurt menta y mix de hojas.



DIGESTIVOS

TÉ O INFUSIÓN	\$ 1.200
CAFÉ EXPRESO	\$ 1.500
CAFÉ EXPRESO DOBLE	\$ 3.000
CAFÉ AMERICANO	\$ 1.700
CAFÉ CORTADO	\$ 1.800
FERNET	\$ 1.500
ARAUCANO	\$ 1.500
VODKA	\$ 1.500
MENTA	\$ 1.500
MANZANILLA	\$ 1.500

MOCKTAILS Y MÁS

GASEOSA VARIEDADES	\$ 2.500
RED BULL 250 CC (con azucar, sin azucar)	\$ 3.000
JUGO NATURAL DE TEMPORADA	\$ 2.700
LIMONADA MENTA/JENGIBRE	\$ 2.700
(MENTA, HIELO, JENGIBRE, AZÚCAR)	
LIMONADA DE PIÑA	\$ 2.700
(PIÑA, LIMÓN, HIELO, JENGIBRE, AZÚCAR, AGUA MINERAL, COCO LAMINADO)	
LIMONADA MATCHA	\$ 2.700
LIMÓN, TÉ MATCHA, HIELO, AZÚCAR)	
LIMONADA DE CEREZA	\$ 2.700
LIMÓN, CEREZA NATURAL, HIELO, AZÚCAR)	
AGUA CON Y SIN GAS	\$ 2.000
CHICHA MORADA	\$ 2.700
(JUGO DE PIÑA, JUGO DE NARANJA, GANADINA, AGUA MINERAL)	
FRESH UP	\$ 3.000
(PIÑA, HIELO, JENGIBRE, AZÚCAR, CÚRCUMA)	
GOLDEL ANANA	\$ 4.500
PIÑA, JENGIBRE, CURCUMA, HIELO, AZÚCAR)	



DRINK PARA COMPARTIR

PISCO MALPASO 1 L + 4 bebidas 350cc	\$ 24.900
SANGRIA ALMA 1 L	\$ 12.500
SANGRIA BLANCA 1 L	\$ 12.500
ALMA SOUR 1 L	\$ 14.000
WHISKY Johnnie Walker Red Label + 4 bebidas 350cc		\$ 30.000
AGUA DE VALENCIA 1 L	\$ 13.900

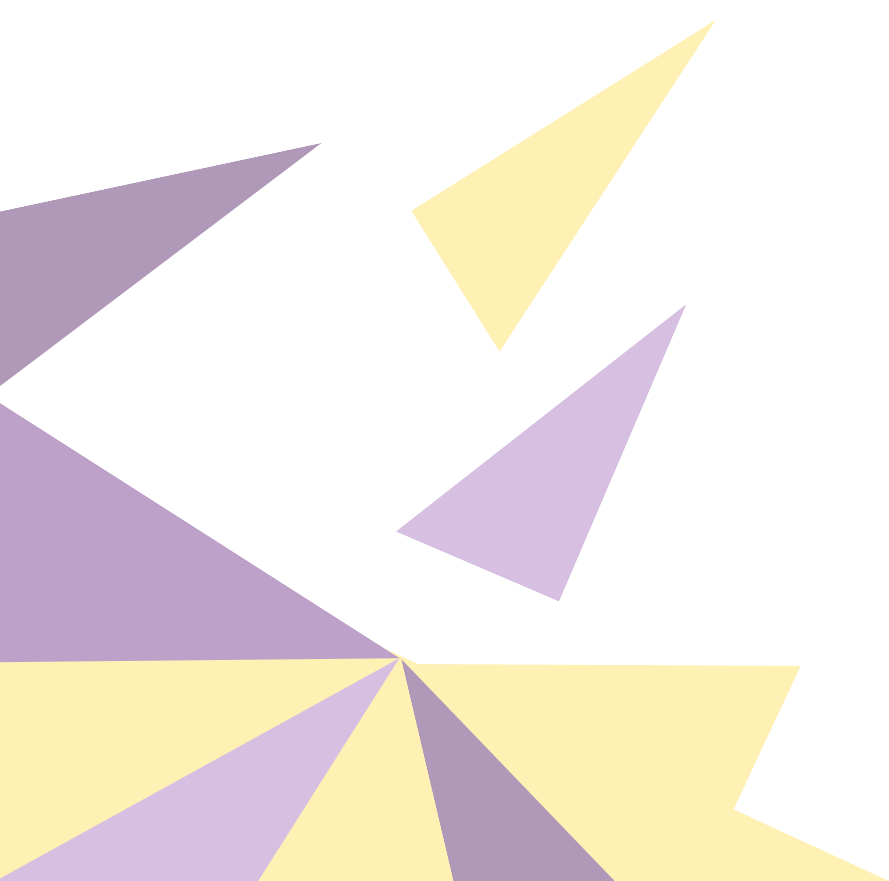
CIGARRILLOS

KENT NEO	\$ 6.000
KEN CLICK	\$ 6.500
LUCKY CLICK (variedades)	\$ 7.000
LUCKY BLUE/RED	\$ 5.000
PALL MALL CLICK	\$ 6.000



CERVEZAS

SHOP HEINEKEN	\$ 4.500
SHOP ROYAL	\$ 4.500
SHOP PATAGONIA AUSTRAL red lager	\$ 4.500
SHOP PATAGONIA AUSTRAL black lager	\$ 4.500
SHOP KUNSTMANN VALDIVIA PALE LAGER	\$ 4.500
SHOP KROSS GOLDEN	\$ 5.900
<small>CALIDAD ARTESANAL, PALE ALE</small>	
MESTRA CERO 330 CC	\$ 3.900
KUNSTMANN TOROB./MIEL.....	\$ 4.000
AUSTRAL CALAFATE	\$ 4.000
CORONA 330 CC	\$ 3.500
HEINEKEN 330CC	\$ 3.500





PISCO

ALMA SOUR \$ 4.300 2X \$ 6.300
(PISCO, AZÚCAR, LIMÓN, JENGIBRE RALLADO, AMARGO DE ANGOSTURA)	
ALMA SOUR (PREMIUM) \$ 5.400 2X \$ 7.900
(PISCO REPUBLICANO, AZÚCAR, LIMÓN, JENGIBRE RALLADO)	
ALMA SOUR MIEL \$ 5.400 2X \$ 7.900
(PISCO, MIEL, AZÚCAR, LIMÓN, JENGIBRE)	
ALMA SOUR MIEL (PREMIUM) \$ 6.400 2X \$ 9.400
(PISCO REPUBLICANO, MIEL, AZÚCAR, LIMÓN, JENGIBRE)	
ALMA SOUR ZERO \$ 4.500 2X \$ 6.400
(PISCO, ENDULZANTE, LIMÓN, JENGIBRE RALLADO)	
TÉ VERDE SOUR \$ 4.300 2X \$ 6.300
(PISCO, AZÚCAR LIMÓN, TÉ VERDE)	
SAN PETER SOUR (RICA RICA) \$ 4.300 2X \$ 6.300
(PISCO, AZÚCAR LIMÓN, RICA- RICA)	
MAQUI SOUR \$ 4.300 2X \$ 6.300
(PISCO, AZÚCAR LIMÓN, MAQUI)	
DESHUESADO \$ 4.900 2X \$ 7.200
(PISCO, JUGO HUESILLO, LIMÓN, PULPA MARACUYÁ)	
SANGRÍA ALMA POR COPA \$ 4.100 2X \$ 6.000
(FRUTA MIX, PISCO, VINO TINTO, GOMA, CANELA)	
CHILCANO \$ 4.400 2X \$ 6.400
(PISCO, LIMÓN, GINGER ALE, HOJAS DE MENTA, AMARGO DE ANGOSTURA)	
CHILCANO MARACUYA \$ 4.600 2X \$ 6.700
(PULPA MARACUYÁ, LIMÓN, PISCO, GINGER ALE, HOJAS DE MENTA)	
PISTÓN \$ 4.400 2X \$ 6.400
(PISCO, LIMÓN, AGUA TÓNICA)	
PISCO \$ 5.600 2x \$ 8.200
(PISCO, HIELO)	
PISCOLON \$ 9.600 2x \$ 14.100
(PISCO DOBLE CANTIDAD, HIELO)	
PISCO REPUBLICANO \$ 7.200 2x \$ 10.500
(PISCO REPUBLICANO, HIELO)	
PISCOLON REPUBLICANO \$ 12.200 2x \$ 17.900
(PISCO REPUBLICANO DOBLE CANTIDAD, HIELO)	
GABRIELA \$ 5.800 2x \$ 8.500
(PISCO, LIMÓN, JUGO DE NARANJA, GOMA, ESCENCIA VAINILLA , GAJOS MANZANA)	
SOUR TEMPORADA \$ 4.300 2x \$ 6.300
(PISCO, AZÚCAR LIMÓN, ARANDANO)	
CALAFATE SOUR \$ 4.300 2X \$ 6.300
(PISCO, CALAFATE, AZÚCAR LIMÓN,)	
AMARETTO SOUR \$ 4.800 2X \$ 7.000
(AMARETTO, LIMÓN, AZÚCAR, AMARGO DE ANGOSTURA)	

2X MIÉRCOLES A SÁBADO 17:00 A 23:00HRS



BURBUJAS

ESPUMANTE FRESH (PEPINO, LIMÓN, ESPUMANTE, MENTA)	\$ 4.700	2X \$ 6.900
APEROL SPRITZ (APEROL, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 5.200	2X \$ 7.600
MARACUYA SPRITZ (LICOR DE MACARUYÁ, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 5.800	2X \$ 8.500
RAMAZZOTTI (RAMAZZOTTI, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 5.200	2X \$ 7.600
AGUA DE VALENCIA (ESPUMANTE, JUGO NARANJA, VODKA, GIN, GOMA)	\$ 4.200	2X \$ 6.100
KIR ROYAL (CASSIS, ESPUMANTE)	\$ 4.200	2X \$ 6.100
MOJITO ROYAL (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 4.600	2X \$ 6.700
MOJITO ROYAL XL (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 7.600	2X \$ 11.100
MOJITO ROYAL SABORES (LIMÓN, AZÚCAR, PULPA DE FRUTA, MENTA, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 4.900	2X \$ 7.200
MOJITO ROYAL SABORES XL (LIMÓN, AZÚCAR, PULPA DE FRUTA, MENTA, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 8.200	2X \$ 12.000
COPA DE ESPUMANTE (ESPUMANTE BRUT)	\$ 4.400	2X \$ 6.400
SANGRIA BLANCA POR COPA (FRUTA MIX, ESPUMANTE, VINO BLANCO, GOMA)	\$ 4.100	2X \$ 6.000
FRENCH 75 (LIMÓN, GIN, GOMA, ESPUMANTE)	\$ 4.400	2X \$ 6.400
APEROL FRUTILLA (APEROL, FRUTILLA, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 5.400	2X \$ 7.900
AVANA NEGRA (RON DORADO, GOMA, LIMÓN, ESPUMANTE, HOJAS DE MENTA)	\$ 4.400	2X \$ 6.400

2X MIÉRCOLES A SÁBADO 17:00 A 23:00HRS

TINTOS Y BLANCOS

PONCHE RUSO (LIMÓN, VODKA, GOMA, VINO TINTO, AGUA MINERAL)	\$ 5.000	2X \$ 7.300
SANGRIA ALMA (COPA) (FRUTA MIX, PISCO, VINO TINTO, GOMA, CANELA)	\$ 4.100	2X \$ 6.000
ROSSO FRESH (VINO TINTO, GASEOSA SPRITE)	\$ 4.600	2X \$ 6.700
NAVEGADO (VINO TINTO, NARANJA, AZÚCAR)	\$ 3.500	2X \$ 5.100
SANGRIA BLANCA (COPA) (FRUTA MIX, ESPUMANTE, VINO BLANCO, GOMA)	\$ 4.100	2X \$ 6.000
CHARDONNAY SOUR (VINO CHARDONNAY, AZÚCAR, LIMÓN)	\$ 4.300	2X \$ 6.300
HIPPIE PUNCH (VINO BLANCO, PIÑA)	\$ 4.000	2X \$ 5.900
MELVIN PUNCH (VINO BLANCO, MELÓN, ESPUMANTE)	\$ 4.000	2X \$ 5.900

2X MIÉRCOLES A SÁBADO 17:00 A 23:00HRS



WHISKY

WHISKY SOUR (WHISKY, LIMÓN, AZÚCAR) \$ 5.400 2X \$ 7.900
CLAVO OXIDADO (WHISKY, DRAMBUIE, CLAVOS DE OLOR) \$ 7.500 2X \$ 11.000
OLD FASHIONED (WHISKY, GOMA, LIMÓN) \$ 7.500 2X \$ 11.000
GODFATHER (WHISKY, AMARETTO) \$ 7.900 2X \$ 11.600
SCOFFLAW (WHISKY, VERMÚ LIMÓN, JUGO DE NARANJA, GRANADINA) \$ 6.700 2X \$ 9.600
MANHATTAN (WHISKY, VERMÚ, AMARGO DE ANGOSTURA, MARRASQUINO) \$ 7.200 2X \$ 10.500
WHISKY Ballantine's (WHISKY, HIELO) \$ 5.900 2X \$ 8.600
WHISKY Johnnie Walker Red Label. (WHISKY, HIELO)	\$ 7.900 2X \$ 11.600
WHISKY Jack Daniel's Old N°7 (WHISKY, HIELO) \$ 7.900 2X \$ 11.600
WHISKY Chivas Regal 12 años (WHISKY, HIELO) \$ 8.500 2X \$ 13.000
WHISKY Gentleman Jack (WHISKY, HIELO) \$ 9.600 2X \$ 14.100
WHISKY Jack Daniel's Honey (WHISKY, HIELO) \$ 7.900 2X \$ 11.600
WHISKY Jack Daniel's Apple (WHISKY, HIELO) \$ 7.900 2X \$ 11.600

2X MIÉRCOLES A SÁBADO 17:00 A 23:00HRS

GIN

GIN ANCESTRAL (GIN, JUGO NARANJA, JUGO PIÑA, GOMA, AGUA TÓNICA, AGUA MINERAL) \$ 5.200 2X \$ 7.600
LA VIE EST. ROSE (PULPA FRUTILLA, GIN, GOMA, LIMÓN AGUA MINERAL) \$ 5.400 2X \$ 7.900
GIN CON GIN (GIN, GINGER ALE) \$ 5.200 2X \$ 7.600
GIN CUCUMBER (LIMÓN, PEPINO, MENTA, GIN, AGUA TÓNICA) \$ 5.200 2X \$ 7.600
TOM COLLINS (GIN, LIMÓN GOMA, AGUA MINERAL) \$ 4.700 2X \$ 6.900
EARL GREY GIN (GIN, TÉ EARL GREY, LIMÓN GOMA, MENTA) \$ 7.500 2X \$ 11.000
MATCHA COLLINS (JUGO DE LIMÓN, GIN, TE VERDE, AGUA MINERAL) \$ 4.600 2X \$ 6.700
GIN DE LA PASIÓN (ESPUMANTE, GIN, JUGO DE LIMÓN, ESECIA DE VAINILLA, GOMA, JUGO DE PIÑA, TOQUES DE CANELA) \$ 4.700 2X \$ 6.900
MARTINI SECO (GIN, VERMÚ BIANCO, ACEITUNA) \$ 6.700 2X \$ 9.600
GIN TROPICAL (GIN, RED BULL TROPICAL) \$ 6.700 2X \$ 9.600

2X MIÉRCOLES A SÁBADO 17:00 A 23:00HRS



VODKA

MOJITO VODKA \$ 4.800 2X \$ 7.000 (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, VODKA, AGUA MINERAL)
MOJITO VODKA XL \$ 7.900 2X \$ 11.600 (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, VODKA, AGUA MINERAL)
MOJITO VODKA SABORES \$ 5.100 2X \$ 7.400 (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, PULPA DE FRUTA, VODKA, AGUA MINERAL)
MOJITO VODKA SABORES XL \$ 8.400 2X \$ 12.300 (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, PULPA DE FRUTA, VODKA, AGUA MINERAL)
CAIPIROSKA \$ 4.900 2X \$ 7.200 (LIMÓN DE PICA, AZÚCAR, VODKA, JUGO PIÑA)
CAIPIROSKA SABORES \$ 5.200 2X \$ 7.600 (LIMÓN DE PICA, AZÚCAR, VODKA, PULPA DE FRUTA, JUGO DE PIÑA)
VODKA \$ 5.500 2X \$ 8.000 (VODKA, HIELO)
RUSO TINTO \$ 7.600 2X \$ 11.100 (VODKA, FRUTILLA, VINO TINTO)
VODKA TÓNICA \$ 4.600 2X \$ 6.700 (VODKA, AGUA TÓNICA)
MOSCOW MULE \$ 8.000 2X \$ 11.700 (VODKA, LIMÓN GINGER BEER)
COSMOPOLITAN \$ 6.700 2X \$ 9.600 (VODKA, TRIPLE SEC, LIMÓN, JUGO DE ARANDANO)

2X MIÉRCOLES A SÁBADO 17:00 A 23:00HRS

RON

DAIQUIRI FRAMBUESA MENTA \$ 4.600 2X \$ 6.700 (PULPA FRAMBUESA, LIMÓN, RÓN, AZÚCAR, MENTA)
RON \$ 5.700 2X \$ 8.300 (RON BLANCO / RON DORADO)
MOJITO ALMA \$ 4.600 2X \$ 6.700 (LIMÓN, MENTA, JENGIBRE RALLADO, RÓN, AGUA MINERAL)
MOJITO ALMA XL \$ 7.600 2X \$ 11.100 (LIMÓN, MENTA, JENGIBRE RALLADO, RÓN, AZÚCAR, AGUA MINERAL)
MOJITO ALMA ZERO \$ 4.700 2X \$ 6.900 (LIMÓN, MENTA, JENGIBRE RALLADO, RÓN, ENDULZANTE, AGUA MINERAL)
MOJITO ALMA ZERO XL \$ 7.700 2X \$ 11.300 (LIMÓN, MENTA, JENGIBRE RALLADO, RÓN, ENDULZANTE, AGUA MINERAL)
MOJITO SABOR TEMPORADA \$ 4.900 2X \$ 7.200 (LIMÓN, MENTA, PULPA FRUTA, RÓN, AZÚCAR, AGUA MINERAL)
MOJITO SABOR TEMPORADA XL \$ 8.200 2X \$ 12.000 (LIMÓN, MENTA, PULPA FRUTA, RÓN, AZÚCAR, AGUA MINERAL)
PIÑA COLADA \$ 4.600 2X \$ 6.700 (PIÑA, AZÚCAR, RÓN, CREMA DE COCO)
BLUE FRESH \$ 4.600 2X \$ 6.700 (PIÑA, RÓN, CURACAO, LECHE DE COCO)
BACARDI \$ 7.600 2X \$ 11.100 (RÓN, LIMÓN, GRANADINA)

2X MIÉRCOLES A SÁBADO 17:00 A 23:00HRS



VARIEDADES Y MÁS

GARIBALDI (CAMPARI, JUGO DE NARANJA)	\$ 4.900	2X \$ 7.200
CAIPIRINHA (LIMÓN DE PICA, AZÚCAR, CACHACA, JUGO PIÑA)	\$ 4.900	2X \$ 7.200
VERMÚ ROSSO (VERMÚ ROSSO, AGUA MINERAL)	\$ 4.400	2X \$ 6.400
VERMÚ BIANCO (VERMÚ BIANCO, AGUA MINERAL)	\$ 4.400	2X \$ 6.400
SURFER JAGGER (JAGERMEISTER, JUGO DE PIÑA, RON BLANCO)	\$ 4.600	2X \$ 6.700
COLT 45 (GIN, JAGERMEISTER, REDBULL)	\$ 5.000	2X \$ 7.300
MOJITO RAMAZZOTTI (LIMÓN, MENTA, RAMAZZOTTI, AGUA MINERAL)	\$ 5.000	2X \$ 7.300
AMARETTO SOUR (AMARETTO, JIM BEAM, LIMÓN, GOMA)	\$ 4.800	2X \$ 7.000
CAIPIRINHA CITRUS (POMELO, NARANJA, LIMÓN, CACHACA, AZUCAR)	\$ 5.200	2X \$ 7.600
VAINA (OPORTO, RON DORADO, LICOR DE CACAO, HUEVO, ESENCIA DE VAINILLA, CACAO, AZÚCAR)	\$ 4.200	2X \$ 6.100
NEGRONI (GIN, CAMPARI, VERMÚ ROSSO)	\$ 7.500	2X \$ 11.000

2X MIÉRCOLES A SÁBADO 17:00 A 23:00HRS

TEQUILA

CHARRO NEGRO (LIMÓN, TEQUILA, GASEOSA NEGRA)	\$ 5.000	2X \$ 7.300
TEQUILA SUNRISE (TEQUILA, JUGO DE NARANJA, GRANADINA)	\$ 5.000	2X \$ 7.300
TEQUILA GOLPEADO (TEQUILA, SAL, LIMÓN)	\$ 3.500	2X \$ 5.100
TEQUILA MARGARITA (TEQUILA, LIMÓN, GOMA, TRIPLE SEC)	\$ 5.000	2X \$ 7.300
MARGARITA MARACUYÁ (TEQUILA, PULPA MARACUYÁ, LIMÓN, GOMA, TRIPLE SEC)	\$ 5.200	2X \$ 7.600
TEQUILA BLUE (TEQUILA, LIMÓN, GOMA, BLUE CUCACAO, JUGO NARANJA)	\$ 5.000	2X \$ 7.300
MARGARITA ARANDANO (TEQUILA, TRIPLE SEC, LIMÓN GOMA)	\$ 5.200	2X \$ 7.600
MARGARITA BERRIES (TEQUILA, TRIPLE SEC, JUGO DE LIMÓN, GOMA, TÉ FRUTOS ROJOS)	\$ 5.200	2X \$ 7.600
LOLITA (TEQUILA, JUGO DE LIMÓN, MIEL, AMARGO ANGOSTURA)	\$ 5.000	2X \$ 7.300

2X MIÉRCOLES A SÁBADO 17:00 A 23:00HRS



VINOS

VINO ULTRA PREMIUM ZARDOZ	\$ 36.000
cabernet sauvignon (vegan)	
SAUVIGNON BLANC Veramonte	\$ 14.990
CHARDONNAY Oveja Negra	\$ 13.990
Gran reserva Valle de Colchagua	
GEWURZTRAMINER Morandé	\$ 13.500
reserva Valle Casablanca.	
CABERNET SAUVIGNON Oveja Negra	\$ 13.990
Gran reserva Valle del Maule.	
TINTO O BLANCO POR COPA	\$ 2.500
reserva	
ESPUMANTE	\$ 13.800
Viña Mar BRUT	
RICCADONNA	\$
Prosecco rosé d.o.c. millesimato 2021	
RICCADONNA	\$
Prosecco D.O.C.	



MIÉRCOLES AL COSTO

- CHORRILLANA SALTADA** \$ 8.900
Bastones de papas fritas acompañadas con cortes de carne al wok terminado con soya, tomate y cilantro.
- CHORRILLANA MONGOLIANA** \$ 8.900
Bastones de papas fritas acompañadas con cortes de carne al wok terminado con soya, cebollín, dientes de dragón y huevo frito
- ALITAS DE POLLO BBQ ORIENTAL** \$ 7.000
Alitas apanadas y horneadas con salsa barbecue oriental terminada en cebollín y sésamo acompañadas de salsa de yogurt menta.
- CHORRILLANA MAR Y TIERRA CHIFA** \$ 8.900
Bastones de papas fritas acompañadas con cortes de pollo y camarón al wok terminado con soya, tomate dientes de dragón, cebolla morada, cilantro.
- CHORRILLANA VIETNAMITA** \$ 8.900
Bastones de papas fritas acompañadas con cortes de pollo, carne de vacuno, verduras al wok, champiñones con salsa vietnamita, terminado con dientes de dragón y menta.
- EMPANADAS CAMARÓN QUESO CIBOULETTE (5 uds.)** \$ 7.000
Empanadas fritas de camarón queso ciboulette, acompañadas de sriracha mayo.
- EMPANADAS MECHADA QUESO (5 uds.)** \$ 7.000
Empanadas fritas de mechada queso, acompañadas de sriracha mayo.
- MONTADITO DE SOPAIPILLAS** \$ 7.000
Mini sopaipillas con carne desmechada en su jugo, peperonata de palta y salsa criolla.
- CARPACCIO DE SALMÓN AL ESTILO ASIA** \$ 7.000
Finas láminas de salmón con aderezo macerado en curry, soya, acompañado de emulsión cítrica de yogurt menta y mix de hojas.
- KHAO PAD (origen Tailandia) (Pollo, Camarón ó Tofu)** \$ 9.500
Dúo (Pollo - Camarón) - (Camarón - Tofú) \$ 10.000
Triple (Pollo - Camarón - Tofu) \$ 10.500
Arroz al wok, cortes de cebolla, zanahoria y cebollín, tortilla de huevo, pimentón y tamarindo, terminado en diente de dragón, cilantro, limón y maní.
- BAINGAN BHARTA PUNJABI (origen India) (Vegetariano)** \$ 8.500
Puré de berenjenas asadas a la miel y especias de la India terminado con menta, cilantro y cortes de mango acompañado de arroz.
- POLLO SATAY (origen Indonesia)** \$ 7.000
Suprema de pollo macerada en leche de coco y curry con salsa satay de maní y menta, acompañado de arroz a la amapola.
- PASTA BANGKOK** \$ 8.500
Pasta al wok con cortes de pollo y camarón, verduras al curry rojo, terminado con leche de coco, menta, dientes de dragón y almendras.

PROMOCIÓN VALIDA DE 19:00HRS A 23:00HRS(CONSUMO EN LOCAL)



MIERCOLES AL COSTO

ALMA SOUR (PISCO, AZÚCAR, LIMÓN, JENGIBRE RALLADO)	\$ 2.500
ALMA SOUR ZERO (PISCO, ENDULZANTE, LIMÓN, JENGIBRE RALLADO)	\$ 2.700
TÉ VERDE SOUR (PISCO, AZÚCAR, LIMÓN, TÉ VERDE)	\$ 2.500
CALAFATE SOUR (PISCO, AZÚCAR, LIMÓN, CALAFATE)	\$ 2.500
SOUR TEMPORADA (PISCO, AZÚCAR LIMÓN, ARANDANO)	\$ 2.500
WHISKY SOUR (WHISKY, AZÚCAR, LIMÓN)	\$ 3.700
CHARDONNAY SOUR (VINO CHARDONNAY, AZÚCAR, LIMÓN)	\$ 2.700
MOJITO ALMA (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, JENGIBRE, RON, AGUA MINERAL)	\$ 2.700
MOJITO ALMA XL (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, JENGIBRE, RON, AGUA MINERAL)	\$ 4.900
MOJITO ROYAL (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 2.700
MOJITO ROYAL XL (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 4.900
MOJITO SABOR DEL DÍA (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, DESTILADO A ELECCIÓN, PULPA DEL DÍA, AGUA MINERAL)	\$ 3.200
MOJITO SABOR DEL DÍA XL (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, DESTILADO A ELECCIÓN, PULPA DEL DÍA, AGUA MINERAL)	\$ 5.500
FRENCH 75 (LIMÓN, GIN, GOMA, ESPUMANTE)	\$ 2.700
SANGRÍA ALMA POR COPA (PISCO, FRUTA MIX, GOMA, CANELA, VINO TINTO)	\$ 2.500
SANGRIA BLANCA POR COPA (FRUTA MIX, ESPUMANTE, VINO BLANCO, GOMA)	\$ 2.500
CHILCANO (LIMÓN, PISCO, GINGER ALE)	\$ 2.700
PISTÓN (LIMÓN, PISCO, AGUA TÓNICA)	\$ 2.700
COPA ESPUMANTE (ESPUMANTE BRUT)	\$ 2.700
PONCHE RUSO (LIMÓN, VODKA, GOMA, VINO TINTO, AGUA MINERAL))	\$ 3.200
RON (BLANCO - DORADO) (RON, HIELO)	\$ 3.700
PISCO (PISCO, HIELO)	\$ 3.800
PISCO REPUBLICANO (PISCO, HIELO)	\$ 4.300
LOLITA (TEQUILA, JUGO DE LIMÓN, MIEL, AMARGO ANGOSTURA)	\$ 3.200
MATCHA COLLINS (JUGO DE LIMÓN, GIN, TE VERDE, AGUA MINERAL)	\$ 2.900
TEQUILA MARGARITA (TEQUILA, LIMÓN, GOMA, TRIPLE SEC)	\$ 3.500
AGUA DE VALENCIA (ESPUMANTE, JUGO NARANJA, VODKA, GIN, GOMA)	\$ 3.200

PROMOCIÓN VALIDA DE 19:00HRS A 23:00HRS(CONSUMO EN LOCAL)




WWW.ALMACOCINA&BAR.CL

 + 56 9 84283697

 72 2 363640

 info@almarestaurante.cl

 Diego de Almagro # 440 barrio el tenis - Rancagua