

# ALMA RESTAURANT

AT ALMA DEL PACIFICO BEACH HOTEL & SPA

## ENTRADAS

### TARTAR DE ATÚN

Atún fresco finamente picado, con jengibre, y soya sobre una base de aguacate. 13

### CEVICHE PERUANO

Trazos de pescado marinado en limón, cebolla y pimienta. Con una guarnición de camote y maíz. 12

### SABOR DE COSTA RICA

Plato de guacamole fresco, dip de frijoles negros y pico de gallo. Servido con un mixto de fiesta. 10

### CAMARONES LIMÓN-AJO

Camarones salteados con nuestra salsa de mantequilla de ajo hecha con vino blanco, zumo y alcaparras. 18

### CALAMARES CRUJIENTES

Aros de calamares fritos servidos con una salsa agridulce. 10

### CARPACCIO DE ATÚN

Tres brochetas tostadas con Carpaccio de atún servido con nuestra salsa secreta hecha en casa. 10

### HUMMUS

Hummus de ajo rostizado acompañado con vegetales frescos del huerto Alma y chips de pan pita tostado. 8

### PATACONES

Un favorito de Costa Rica! Es imprescindible probar estas patatas fritas de plátano con dip de frijoles negros o guacamole. ¡Te encantara! 10

## ENSALADAS

### ENSALADA ALMA

Tomate, aguacate, semillas marañón, queso blanco fresco, y cebolla roja, servido sobre una cama de lechuga fresca con una vinagreta hecha en casa. 12

### ENSALADA DE MANGO Y CAMARON

Camarones a la parrilla, con mango y aguacate sobre una cama de lechuga con tomates y una vinagreta hecha en casa. 18

### CAPRESE

Queso blanco fresco, tomates orgánicos y albahaca rociada con aceite de oliva y vinagre balsámico. 10

### ENSALADA ALFARO

Mix de lechuga con nuestro aderezo de nueces hecho en casa y queso feta, simplemente perfecto. 12

### AÑADIR A LA ENSALADA

A la parrilla o blackened pollo 6 / atún 6 / camarones 8

## DEL MAR

### PARGO ENTERO

La especialidad de la casa pargo entero marinado frito, servido con chips, vegetales salteados y arroz. 18

### PINCHO MAR & TIERRA

Brocheta de filete a la parrilla, camarón y piña en una salsa agridulce, servido con arroz y zucchini a la parrilla. 27

### MARISCOS

Mariscos, camarones y pescado en una salsa de mantequilla de ajo, o Curry. Servido con pan tostado y ensalada. 25

## PESCA FRESCA DEL MAR

Variedad de pescado preparado a su gusto, con una salsa a su elección.

Acompañado por las guarniciones del día. 18

Dorado	Parrilla	Salsa de mango
Pargo Rojo		Vinagreta de wasabi
Atún	Blackened	Tropical de culantro
Camarones		Mantequilla de ajo

### SOPA DE MARISCOS

Nuestra original sopa de mariscos, camarones, y calamares servido con arroz. 18

### ARROZ FRITO CON CAMARONES

Arroz salteado al estilo asiático, con su elección de camarones o pollo. 20

### TACOS DE PESCADO

Tacos de pescado servidos con tortillas y salsa tropical de culantro. 12

## PREGUNTE POR NUESTRA MARISCADA

### Tradicional fiesta de mariscos costarricense

Plato mixto de mariscos locales frescos servido al estilo familiar de mínimo 2 personas. Consulte con nuestro personal de restaurante por inclusiones actuales. Perfecto para su última noche en Alma!  
30 por persona

**Debe ser ordenado con 24 horas de anticipación**

# ALMA RESTAURANTE

AT ALMA DEL PACIFICO BEACH HOTEL & SPA

Aquí en Alma del Pacifico estamos comprometidos para minimizar nuestro impacto en el ecosistema mediante el uso local originario, ingredientes sostenibles en nuestros platos. Obtenemos carne de corral criada en el campo, pollosin jaulas y pescado local fresco del Pacifico.

## PLATOS TIPICOS

### ARROZ DE LA COSTA

Arroz tradicional con camarones, servido con una ensalada verde y yuca frita. 20

### SOPA DE POLLO

Sopa de pollo y verduras al estilo costarricense, servido con arroz blanco. 12

### CASADO TRADICIONAL

La comida típica de Costa Rica, Pollo a la parrilla a su elección, lomito de res, filet de pescado o pimiento relleno de vegetales, servido con arroz blanco, frijoles negros, aguacate, queso local fresco, tortillas y ensalada de la casa. 16

### TICO TACO

A su elección de pescado, res, o pollo desmenuzado, servido sobre lechuga con frijoles, queso, guacamole y pico de gallo en una concha tostada de harina. 15

## SANDWICHES

### ALMA CHORIZOBURGESA

Nuestra mezcla de carne de res con chorizo de la casa, queso provolone y tocineta, servida con papas a la francesa. 14

### B.L.T. WITH AVOCADO

Una versión muy Tica de un sandwich clásico. Tocineta, tomate y lechuga, con aguacate en nuestro pan de la casa. 10  
Agrega pollo o pescado 5

### SANDWICH VEGETARIANO

Vegetales a la parrilla, con nuestro aioli y hummus, servido en el pan de la casa, con papas chips o a la francesa. 12

### SLIDERS DE CERDO BBQ

Dos sandwich de un delicioso cerdo BBQ, un verdadero clásico!, servido con coleslaw y papas a la francesa. 12

### SANDWICH ABIERTO DE ATÚN

Atún picante, desmenuzado sobre una base de pan plano, queso crema y aguacate. 14

## ADICIONALES

Vegetales Salteados 4  
Porción de aguacate 4  
Ensalada pequeña 4  
Plato de Frutas 4  
Arroz Blanco 3  
Porción de Frijoles 3  
Papas a la Francesa 4 – Canasta 12  
Papas chips 4

## DE LA TIERRA

### LOMITO ALMA

Un lomo de res a la parrilla de 8 oz., servido con espárragos y su elección de papas fritas o papas fritas caseras.

### POLLO ALMA

Pechuga de pollo a la plancha con salsa de hongos. Servido con vegetales salteados y papas doradas a la parrilla. 15

### LOMITO SALTEADO

Trozos de suave lomito salteado con hierbas, tomate, aji, y papas. 18

### ARROZ CON POLLO FRITO ESTILO ASIATICO

Arroz frito estilo asiático con pollo en nuestra salsa tangy. 16

### CURRY DE VEGUETALES

Una combinación perfecta de verduras frescas y salsa de curry suave. 12

### POLLO PICCATA

Pechuga de pollo dorada, servido con salsa piccata de mantequilla, jugo de limón, alcaparras y vino blanco, y a su elección de arroz, papas o verduras. 16

## PASTA

### LINGUINE PUTTANESCA

Linguine con salsa picante de tomates, anchoas, aceitunas, alcaparras, ajo y chile. 14

### PENNE AL PESTO

Pasta penne mezclada con nuestra salsa de pesto casero y cubierto con queso parmesano. 12

### FRUTTI DI MARE

Mezcla demariscos en una salsa blanca o roja a su elección, sobre spaghetti al dente . 20

### CAMARONES CULANTRO-LIMÓN

Spaghetti salteado con hojuelas de chile, limón, mantequilla y culantro, con camarones salteados. 18