

ALMA RESTAURANT

AT ALMA DEL PACIFICO HOTEL & SPA

SNACKS

PERUVIAN CEVICHE - CEVICHE PERUANO \$14

Diced fish marinated in lime, onions, peppers and cilantro. Garnished with sweet potato.

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

ALMA NACHOS \$14

Platter of chips, with beef, cheese sauce, guacamole, black bean dip and pico de gallo salsa

CHIFRIJO (SHE-FREE-HO) \$16

Layered bowl with rice, beans, salsa, crispy pork belly bites & avocado.

SAMOSAS - VEGAN \$12

Famous Indian recipe of spicy potato turnover, deep fried on a flour wrapper, and our delicious, sweet chili dipping sauce.

Famosa receta de la India, papas arregladas con especias, envueltas en tortilla de harina y fritas, con salas agridulce para dippear.

CRISPY CALAMARI - CALAMARES \$12

Fried calamari served with our sweet and sour dipping sauce

Aros de calamares fritos servidos con una salsa agridulce.

ROASTED GARLIC HUMMUS \$10

Roasted garlic hummus with fresh vegetables and pita chips.

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

BRUSCHETTAS \$8

Grilled bread rubbed with garlic and topped with olive oil, tomato, basil and cheese.

Pan a la parrilla, aromatizado con ajo, cubierto con tomate, albahaca y queso.