

Starters

Peruvian Ceviche / Ceviche Peruano

Diced fish marinated in lime, onions, peppers and cilantro.
Garnished with sweet potato. 18
Trazos de pescado marinado en limón, cebolla y pimienta. Con una guarnición de camote y maíz. 18

Tuna Carpaccio / Carpaccio de Atún

Finely sliced tuna, served raw with our vinaigrette topping,
capers, red onion and avocado 18
Cortes finos de atún, servidos con nuestra vinagreta, alcaparras, cebolla y aguacate. 18

Crispy Calamari / Calamares Crujientes

Fried calamari served with our sweet and sour dipping sauce. 16
Aros de calamares fritos servidos con una salsa agrídulce. 16

Yellow squash bisque / Crema de Ayote

Silky and delicate squash bisque cup, served with a drizzle of
Crème Fraîche 14
Sedosa crema de ayote, con unas gotas de natilla 14

Tuna Tartare / Tartar de Atún

Chopped fresh yellowfin tuna with ginger and soy sauce over an
avocado base. 18
Atún fresco finamente picado, con jengibre, y soya sobre una base de aguacate. 18

Samosas

Famous Indian recipe of spicy potato turnover, deep fried on a
flour wrapper, and our delicious, sweet chili dipping sauce. 14
Famosa receta de la India, papas arregladas con especias, envueltas en tortilla de arina y fritas, con salas agrídulce para dippear. 14

Roasted Garlic Hummus

Roasted garlic hummus with fresh vegetables and pita chips. 15
Hummus de ajo rostizado acompañado con vegetales frescos del huerto Alma y chips de pan pita tostado. 15

Smoked trout fritter / Croquetas de trucha

Fluffy smoked trout cakes, made with breadcrumbs, mayo and
spices, topped with garlic aioli 14
Croquetas de trucha, hechas con pan molido y especias, con aioli de ajo 14