

Casa Alma
MENU



ABRIENDO EL APETITO

Aguachile crujiente

Camarón, pepino, jalapeño, rábano, lima y cilantro fresco

Tartar con aguachile verde

Tartar de salmón con ralladura de lima acompañado de aguachile de manzana

Tiradito cítrico

Tiradito de pesca del día, limón confitado, guacamole, Mango, cebolla, pepinillos

Carpaccio morado

Carpaccio de remolacha, queso feta, anacardos, láminas de papaya y brotes

Tostaditas de atún

Tostada con tartar de atún, salsa chipotle, aguacate y cebolla frita

Mar al natural

Camarones cocidos en agua salada con limón

NUESTRAS BRASAS

Al bocado

Marisco del día a la parrilla con mantequilla de hierbas

La captura

Pescado del día envuelto en hojas de banana, cocido sobre las brasas, servido con salsa virgen de aceitunas

Pescado zarandeando

Pesca del día con limón cocinado a la parrilla, acompañado de arroz y verduras

Pata sobre yuca

Pulpo de la brasa con cama de puré de yuca y mayonesa chipotle

El asador

Pollo en cocción lenta marinado con tomillo y limón, servido con crema de hierbas

Pasta primavera

Espaguetis con cintas de verduras frescas y tomates cherrys asados

Un toque final

Lima o nada

Crumble de sirope de agave, crema de lima, merengue y pimienta

Concha tua

Mini concha rellena de helado de vainilla y campurrado caliente

Torrija mía

Torrija con leche de coco, crema de fruta de la pasión y banana caramelizada

Fruta enchilada

Frutas tropicales con tajín y limón



OPCIONES PARA SOCIOS

Zarandeado

Tacos de pulpo a la brasa con pico de gallo y crujiente de yuca

Atunado

Tartar de atún rojo fresco marinado con aceite de jengibre y soja

Saladito

Carpaccio de pescado del día, alga wakame, chile árbol, filete de toronja, pimienta rosa, brotes de rábano picante, limón y aceite de oliva

Linguini de marisco

Ouzo, hinojo y caldo de marisco

Casa Alma

MENÚ INFANTÍL

ENTRANTES

Dedos de pescado

tiras de pescado rebozados y fritos acompañados con salsa alioli

Hot dog

Hot dog con ketchup y cebolla frita

PRINCIPALES

Espaguetis con albóndigas

Pescado del día

cocido sobre las brasas
envuelto en hojas de banana

Hamburguesa de pescado frito

Mini hamburguesa

De ternera con queso

POSTRES

Mini concha rellena

mini concha rellena de helado de vainilla y champurrado caliente

Fruta tropical

Fruta tropical con tajín y limón (opcional)





Casa Alma
MENU



WHETTING YOUR APPETITE

Crispy Aguachile

Shrimp marinated in cucumber, jalapeño, radish, lime and fresh cilantro.

Tartar with green aguachile sauce

Salmon tartare with lime zest, served with apple aguachile*.

Citric tiradito (Peruvian-style thinly sliced raw fish in citrus marinade)

Catch of the day cut into sashimi style pieces, candied lemon, guacamole. Mango, onion, pickles.

Purple carpaccio

Beet carpaccio, feta cheese, cashews, papaya slices and sprouts.

Tuna Toast

Toast with tuna tartare, chipotle sauce. Avocado and fried onion.

Seafood au naturel

Juicy shrimp gently poached in a zesty lemon-infused brine.

FROM OUR FIRE

A flavorful bite

Grilled seafood of the day with herb butter.

Catch of the day

Fish of the day, wrapped in banana leaves, cooked over smoldering embers, served with a virgin sauce and a touch of olives.

Zarandeado Fish

Butterflied, marinated in a flavorful mixture resulting in a smoky and tangy flavor with a slightly crispy exterior.

Yuca-Topped Octopus

Grilled octopus served on a bed of yuca (cassava) puree with chipotle mayonnaise.

From the Grill

Slow-cooked chicken marinated with thyme and lemon, served with a herb cream sauce.

Primavera Pasta

Spaghetti with ribbons of fresh vegetables and roasted cherry tomatoes.

A Final Touch

Lime or Nothing

Agave syrup crumble, tangy lime cream, fluffy meringue, and a hint of pepper.

Concha Tua

Mini shell filled with velvety vanilla ice cream and piping hot champurrado (thick and creamy chocolate drink made with corn dough).

Torrija Mia

French toast with creamy coconut milk, vibrant passion fruit cream and caramelized banana.

Seasoned Fruit

Tropical fruits dusted with Tajín spices and a splash of lime.



ASSOCIATE MENU

Zarandeado

Grilled octopus tacos with pico de gallo and crispy yucca on the side.

Tunified

Fresh bluefin tuna tartare marinated with ginger and soy oil.

Salty fish

Catch of the day carpaccio, wakame seaweed, chilli, grapefruit steak, pink pepper, spicy radish sprouts, lemon and olive oil.

Seafood Linguini

Ouzo, fennel and seafood broth.



Casa Alma

KID`S MENU

STARTERS

Fish sticks

Fried breaded fish strips, served with aioli sauce.

Hot Dog

Hot dog with ketchup and fried onions.

MAIN COURSES

Spaghetti with Meatballs.

Catch of the day cooked over hot coals and wrapped in a banana leaf.

Fish Burger Mini hamburger.

Beef and cheeseburger.

DESSERTS

Stuffed mini shell

Mini shell filled with velvety vanilla ice cream and piping hot champurrado (thick and creamy chocolate drink made with corn dough).

Tropical fruit

Tropical fruits dusted with Tajín spices and a splash of lime (optional).





Casa Alma
MENU



O U V R I R L ' A P P É T I T

Aguachile croustillant

Crevettes, concombre, jalapeño(piment), radis, citron vert et coriandre fraîche

Tartare à l'aguachile vert

Tartare de saumon au zeste de citron vert servi avec de l'ahuachile de pomme verte

Tiradito (poisson cru) aux agrumes

Tiradito du poisson du jour, citron confit, guacamole, mangue, oignon, cornichons

Carpaccio violet

Carpaccio de betterave, fromage feta, noix de cajou, tranches de papaye et germes

Petites tortillas dorées au thon

Tortilla dorée avec tartare de thon, sauce chipotle(piment), avocat et oignon frit

La mer dans son état naturel

Crevettes cuites dans de l'eau salée avec du jus de citron

N O S B R A I S E S

Jusqu'à la bouchée

Fruits de mer grillés du jour avec beurre aux herbes

La capture

Poisson du jour enveloppé dans des feuilles de bananier, cuit sur la braise, servi avec une sauce aux olives vierges

Mélange de poissons

Poisson du jour grillé au citron, servi avec du riz et des légumes

Patte sur manioc

Poulpe grillé avec de la purée de manioc et mayonnaise au chipotle

La broche

Poulet cuit lentement, mariné au thym et au citron, servi avec une crème aux herbes

Pâtes printemps

Spaghetti avec des rubans de légumes frais et des tomates cerises grillées

L a t o u c h e f i n a l e

Lima ou rien

Crumble de sirop d'agave, crème de citron vert, meringue et poivre

Concha tua

Mini concha (pain) fourrée de glace à la vanille et boisson chaude au chocolat

Torrija mía

Torrija au lait de coco, crème de fruits de la passion et banane caramélisée

Fruits pimentés

Fruits tropicaux au tajin (piment rouge séché) et au citron



O P T I O N S P O U R L E S A S S O C I É S

Mélange

Tacos de poulpe grillé avec pico de gallo (tomates, oignons et coriandre) et croustillant de manioc

Thon

Tartare de thon rouge frais mariné au gingembre et à l'huile de soja

Salé

Carpaccio de poisson du jour, algue wakame, chile árbol (piment), filet de pamplemousse, poivre rose, germes de raifort, citron et huile d'olive

Linguine aux fruits de mer

à l'Ouzo, fenouil et bouillon de fruits de mer

Casa Alma

MENU ENFANT

E N T R É E S

Bâtonnets de poisson pané

Petites bandes de poisson enrobées et frites, servies avec une sauce aïoli

Hot dog

Hot dog avec ketchup et oignons frits

P R I N C I P A L E S

Spaghetti

aux boulettes de viande

Poisson du jour

cuit sur la braise, enveloppé dans des feuilles de bananier

Hamburger de poisson frit

Mini hamburger

de boeuf avec fromage

D E S S E R T S

Mini concha (pain) fourrée

Mini concha fourrée à la glace vanille et boisson chaude au chocolat

Fruits tropicaux

Fruits tropicaux avec tajín (piment rouge séché) et citron (optionnel)





Casa Alma
MENU



ANTIPASTI

Aguachile crujiente

Gamberi, cetrioli, jalapeño, lime e coriandolo fresco

Tartar con aguachile verde

Tartar di salmone con scorza di lime, con un contorno di aguachile di manaza

Tiradito cítrico

“Tiradito” preparato con il pesce del giorno, limone candito, guacamole, mango, cipolla e cetriolini

Carpaccio morado

Carpaccio di barbabietola, formaggio feta, anacardi, fette sottili di papaya e germogli

Tostaditas de atún

Tostada con tartar di tonno, salsa di chipotle, avocado e cipolla fritta

Mar al natural

Gamberi cotti in acqua salata con limone

LE NOSTRE GRIGLIE

Al bocado

Frutti di mare del giorno alla griglia con burro alle erbe

La captura

Pesce del giorno, avvolto in fogli di banana, cucinato alla brace, servito in salsa vergine di olive

Pescado zarandeando

Pesce del giorno con limone, cucinato alla griglia, con un contorno di riso e verdure

Pata sobre yuca

Polpo alla griglia su letto di purè di yuca e maionese al chipotle

El asador

Pollo cotto lentamente, marinato con timo e limone, servito con crema alle erbe

Pasta primavera

Spaghetti con nastri di verdure fresche e pomodorini cherry arrostiti

Un tocco finale

Lima o nada

Crumble di sciroppo di agave, crema di lime, meringa e pepe

Concha tua

Mini pane dolce ripieno di gelato alla vaniglia e cioccolato calda base acqua

Torrija mía

Pane tostato con latte di cocco, crema di frutto della passione e banana caramellata

Fruta enchilada

Frutta tropicale con polvere piccante “tajín” e limone



OPZIONI PER I PARTNER

Zarandeado

Tacos di polpo alla griglia con pico de gallo e croccante di yuca

Atunado

Tartar di tonno rosso fresco marinato con olio di zenzero e soja

Saladito

Carpaccio di pesce del giorno, alga wakame, peperoncino, filetti di pompelmo, pepe rosso, germogli di ravanelli picanti, limone e olio d'oliva d'od'olivaiva

Linguini di frutti di mare

Ouzo, finocchi e brodo di frutti di mare

Casa Alma

MENÙ PER BAMBINI

ANTIPASTI

Ditini di pesce

Strisce di pesce impanato, accompagnate da salsa alioli

Hot dog

Hot dog con ketchup e cipolla fritta

PIATTI PRINCIPALI

Spaghetti con polpette

Pesce del giorno

alla griglia avvolto in foglie di banana

Hamburger di pesce fritto

Mini hamburger

di manzo con formaggio

DOLCI

Mini concha rellena

Mini pane dolce ripieno di gelato alla vaniglia e cioccolato calda

Fruta tropical

Frutti tropicali con polvere piccante "tajin" e limone (opzionale)





Casa Alma
MENU



APPETITANREGER

Knackiges Aguachile

Garnelen, Gurke, Jalapeño-Chili, Rettich, Limette und frischer Koriander

Lachs-Tatar mit grünem Aguachile

Lachs-Tatar mit Limettenabrieb und Aguachile aus Mango

Tiradito mit Zitrusfrüchten

Tiradito aus frischem Fisch, Limettenkonfit, Guacamole, Mango, Zwiebel, Essiggurken

Rotes Carpaccio

Rote-Bete-Carpaccio, Feta-Käse, Cashewnüsse, Papayascheiben und Sprossen

Thunfisch-Tostaditas

Tostaditas mit Thunfisch-Tatar, Chipotle-Sauce, Avocado und gebratene Zwiebel

Meeresfrüchte Natur

Shrimps in Salzwasser zubereitet mit Zitronensaft

GEGRILLTES

Al bocado

Frische Meeresfrüchte gegrillt mit Kräuterbutter

La captura

Frischer Fisch in Bananenblättern über der Glut gegrillt, serviert mit einer Sauce aus nativen Oliven

Pescado zarandeando

Frischer Fisch mit Zitrone, auf dem Grill zubereitet, serviert mit Reis und Gemüse

Pata sobre Yuca

Gegrillter Tintenfisch auf Maniokpüree und Chipotle-Mayonnaise

El asador

Langsam gegartes Hähnchen, mariniert mit Thymian und Zitrone, serviert mit Kräutercreme

Pasta primavera

Spaghetti mit frischem Gemüse und gerösteten Kirschtomaten

ZUR ABRUNDUNG

Lima o nada

Streusel mit Agavensirup, Limettencreme, Baiser und Pfeffer

Concha tua

Zuckergebäck gefüllt mit Vanilleeis und heißem Campurrado-Kakao

Torrija mía

Torrija mit Kokosnussmilch, Passionsfruchtcreme und karamellisierter Banane

Pikante Früchte

Tropenfrüchte mit Tajin-Chili und Zitrone



OPTIONEN FÜR MITGLIEDER

Zarandeado

Gegrillte Tintenfisch-Tacos mit
Tomaten-Zwiebel-Beilage und knackigem Maniok

Thunfisch

Frisches Thunfisch-Tatar, mariniert
in Ingwer- und Sojaöl

Saladito

Carpaccio aus frischem Fisch, Wakame-Algen,
Baumchili, Grapefruitfilet, Pfeffer, Meerrettichsprossen,
Zitrone und Olivenöl

Meeresfrüchte-Linguini

Ouzo, Fenchel und Meeresfrüchtebouillon

Linguini de marisco

Ouzo, hinojo y caldo de marisco

Casa Alma

KINDERMENÜ

VORSPEISEN

Fischstäbchen

panierte und gebratene Fischstäbchen,
serviert mit Aioli-Sauce

Hot Dog

Hot Dog mit Ketchup und Röstzwiebeln

HAUPTGERICHTE

Spaghetti mit Fleischbällchen

Frischer Fisch

in Bananenblättern auf Kohle gegart

Gebratener Fisch-Burger

Mini-Hamburger

Rindfleisch mit Käse

NACHTISCH

Gefülltes Mini-Gebäck

Mini-Gebäck gefüllt mit Vanilleeis und heißem

Champurrado-Kakao

Tropenfrüchte

Tropenfrüchte

mit Tajin-Chili und Zitrone (optional)



