

Exclusive



Tomahawk Bourbon

900g

\$ 1750 MXN



Un espectáculo gastronómico para los amantes de la carne. Este majestuoso **corte Tomahawk** es marinado con **whisky bourbon añejado**, aportando notas ahumadas y dulces. Sellado a la perfección sobre brasas de leña y terminado en horno para alcanzar una textura tierna y jugosa. Servido con una **papa rústica** horneada con crema de hierbas y una guarnición de **vegetales salteados en mantequilla de avellanas**.



Langosta a la Parrilla

600g

\$ 1450 MXN



Para los paladares más exigentes, nuestra **langosta fresca** es sellada a la parrilla para potenciar su sabor natural y finalizada con un delicado baño de **mantequilla inficionada con ajo rostizado y limón amarillo**. Acompañada de una fina selección de **espárragos al vapor con sal de mar** y **vegetales asados con un toque de aceite de trufa**.



Mar & Tierra Especial

langosta de 200g, filete mignon 200g

\$ 950 MXN



Una combinación sublime de los sabores del océano y la tierra. Langosta caribeña fresca, marinada en mantequilla de ajo y finas hierbas, perfectamente sellada para conservar su jugosidad. Acompañada de un filete de res de primera calidad, bañado en una exquisita salsa de ciruela al vino tinto, que aporta un equilibrio entre dulzura y profundidad. Servido con un sedoso puré de camote especiado y una selección de vegetales asados al romero.



Camarón tigre salteado al sartén a la mantequilla en mantequilla dorada, ajo confitado, vino blanco y perejil fresco.

Camarón Tigre

400g

\$ 700 MXN



Exclusive



Langosta Asada

con Bisque de su Coral, Mantequilla Cítrica y Puré de Camote

Langosta asada lentamente bañada en un bisque de su coral, realzada con mantequilla cítrica fresca y acompañada de un cremoso puré de camote especiado.

\$ 1450 MXN



10% DE DESCUENTO EN VINOS SELECCIONADOS

AL ADQUIRIR UN PLATILLO PREMIUM

SOCIOS 20% DE DESCUENTO EN CARTA DE VINOS

Casa Alma

M E N U



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

Pollo Mar y Tierra con Camarones, Salsa de Vino Blanco y Limón, Acompañado de Puré de Papas Trufado

Un delicioso plato que combina lo mejor del mar y la tierra: pollo jugoso acompañado de camarones frescos, todo bañado en una suave salsa de vino blanco y limón.

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

POSTRES

Mini concha rellena

mini concha rellena de helado de vainilla y champurrado caliente

Fruta tropical

Fruta tropical con tajín y limón (opcional)

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



