



PARA EL CORAZÓN

CARPACCIO DE PERA 20

Pera finamente rebanada marinada con miel local, servida con arúgula, nueces rostizadas, queso de cabra con trufa y vinagreta de higo.

PARA EL ALMA

CARICIA TIBIA 9

Cremosa sopa de papa y puerro hecha en casa, aterciopelada y llena de sabor. Pídele al mesero que incluya un Wink si te gusta picante.

Adornada con tocino y queso cheddar.

ALGO GRANDIOSO

MEDALLONES DE FILETE DE RES CON ROMERO Y MOSTAZA (GF) 23

Filete de res marinado en romero y mostaza en grano, terminado con nuestro pesto especial.

PESCA DEL DÍA MP

Pescado fresco con su elección de salsa de mango, glaseado de mandarina o “jerk caribeño”.

PULPO A LA FERIA (GF) 23

Plato tradicional gallego y portugués. Tentáculo de pulpo a la parrilla con ajo, espolvoreado con pimentón y servido con papas cocidas.

CARACOLES A LAS HIERBAS 14

Caracoles colosales cocidos en salsa de ajo y hierbas, servidos con pan. (¡Se recomienda mojar!)



ALGO GRANDIOSO

ROPA VIEJA DE PATO *(GF)* 12.5

Carne de pato cocida lentamente en su propia grasa con una mezcla de sabores cubanos, servida sobre tostones finos de plátano verde.

ALBÓNDIGAS GLASEADAS CON MANDARINA *(Meat, GF)* 11

Albóndigas de res, cerdo y salchicha glaseadas con una mantequilla de mandarina y chile en hojuelas hecha en casa.

VIEIRAS AL AJO SELLADAS 22

Vieiras U10 perfectamente selladas, servidas sobre orzo Alfredo con albahaca.

PELMENI SIBERIANO 11

Dumplings rellenos de carne de res y cerdo, servidos con crema agria, cebollines e hinojo.

BULGOGI COREANO 18

Filete de res marinado por lo menos tres días, servido en una cama de arroz Jasmín, cilantrillo, cebollines, zanahoria, con un toque de salsa de chili dulce.

NAVIDAD BORICUA *(GF)* 10

Un guiño a nuestra isla, Tierra de la Navidad eterna, con guineítos en escabeche y un pincho de cerdo evocando nuestras tradiciones.

GUARNICIONES

Papas fritas 11
con parmesano y trufa

Papas fritas 6

Espárragos 8
con chile dulce

Bok Choi asado 9

Puré aireado de Papa 7

ALGO DULCE

MOUSSE DE CHOCOLATE 1755 (GF) 9

Nuestra versión de la receta de 1755 del chef francés Menon.

CREPA DE PARCHA 11

Delicada mezcla de queso mascarpone y pulpa de parcha servida con coulis de fresas hecho en la casa.



ENGLISH
VERSION

Alma
DYNAMIC WORLD CUISINE

VERSIÓN
INGLÉS



FOR THE HEART

PEAR CARPACCIO 20

Local honey-marinated thinly sliced pear served with arugula, roasted walnuts, truffle goat cheese, and fig vinaigrette.

FOR THE SOUL

WARMTH ON A BOWL 9

Creamy potato leek soup made in-house, velvety smooth and full of flavor. Ask your server to include a Wink if you like spicy.

Garnished with bacon and cheddar.

SOMETHING GREAT

ROSEMARY-MUSTARD BEEF TENDERLOIN MEDALLIONS (GF) 23

Beef tenderloin marinated with a rosemary, grain mustard blend and finished with our special pesto.

CATCH OF THE DAY MP

Delicious white fish served with your choice of mango salsa, mandarin glaze or Caribbean jerk

PULPO A LA FERIA (GF) 23

Traditional Galician and Portuguese dish. Garlicky grilled octopus tentacle dusted with paprika and served with boiled and braised potatoes.

HERBED ESCARGOT 14

Colossal snails cooked in a garlic and herb blend sauce, guaranteed to open your senses, served with bread. (Dipping encouraged)



SOMETHING GREAT

DUCK ROPA VIEJA *(GF)* 12.5

Duck meat slow-cooked in its own fat with a combination of Cuban flavors, served over thin green plantain tostones.

MANDARIN GLAZED MEATBALLS *(Meat, GF)* 11

The perfect bite. Beef, pork, and sausage meatballs glazed in a House made mandarin-chili flake butter, totally unexpected.

SEARED GARLIC SCALLOPS 22

U10 Scallops beautifully seared, served over Basil Alfredo Orzo.

SIBERIAN PELMENI 11

Pork and beef dumplings, served with green onions, sour cream and dill.

KOREAN BULGOGI BOWL 18

Beef Tenderloin marinated for at least three days, served in a bed of jasmine rice, cilantro, carrots and green onions, drizzled with sweet chili sauce.

BORICUA CHRISTMAS *(GF)* 10

A wink to our island, Land of the never-ending Christmas, featuring guineitos en escabeche and a pork pincho evoking our traditional fare.



SIDES

Truffle Parmesan Fries 11

French Fries 6

Sweet Chili Asparagus 8

Charred Bok Choi 9

Whipped Potatoes 7

SOMETHING SWEET

1755 CHOCOLATE MOUSSE *(GF)* 9

Our take on the 1755 recipe by French chef Menon.

PASSION FRUIT CREPE 11

Delicate blend of mascarpone cheese and passion fruit pulp served with a homemade strawberry coulis.