



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.

ENSALADA ALMA 16

Inspirada en Asia, aprobada por el Caribe. Mezcla de hojas verdes, micro tomates con aderezo de jengibre, servida con crujientes “chips” de sésamo. Hecha para deleitar tu paladar.

PARA EL ALMA

CARICIA TIBIA 11

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 25 CON ROMERO Y MOSTAZA (GF)

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.

Favor notificarnos sus alergias. Consumir carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o parcialmente cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Máximo de dos cuentas por mesa.



ALGO GRANDIOSO

- CARACOLES A LAS HIERBAS** 15
Caracoles colosales cocidos en salsa de ajo y hierbas, servidos con pan. (¡Se recomienda mojar!)
- 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** 19
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.

Favor notificarnos sus alergias. Consumir carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o parcialmente cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Máximo de dos cuentas por mesa.

GUARNICIONES

Papas fritas con parmesano y trufa	11
Papas fritas	6
Espárragos con chile dulce	8
Bok Choi asado	9
Puré aireado de Papa	10

ALGO DULCE

MOUSSE DE CHOCOLATE 1755 *(GF)* 11

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.

¿Quieres agradecer a la cocina?
¡Invítales un “round”! 15

Favor notificarnos sus alergias. Consumir carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o parcialmente cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Máximo de dos cuentas por mesa.



FOR THE HEART

PEAR CARPACCIO 20

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

ALMA SALAD 16

Asian inspired with a Caribbean Approved twist. Mix of Greens, micro tomatoes, with a gingery dressing, and sesame chips, made to indulge your tastebuds.

FOR THE SOUL

WARMTH ON A BOWL 11

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) 25

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.

Please let us know of any food allergies. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase the risk of food borne illnesses. Maximum of two checks per table.



SOMETHING GREAT

HERBED ESCARGOT 15

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

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 19

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.

Please let us know of any food allergies. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase the risk of food borne illnesses. Maximum of two checks per table.



SIDES

Truffle Parmesan Fries	11
French Fries	6
Sweet Chili Asparagus	8
Charred Bok Choi	9
Whipped Potatoes	10

SOMETHING SWEET

1755 CHOCOLATE MOUSSE *(GF)* 11
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.

Want to thank the kitchen?

Buy them a round! 15

Please let us know of any food allergies. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase the risk of food borne illnesses. Maximum of two checks per table.