



Almarza 483 - Rancagua - Chile - Tel. 722581722 - www.almarestaurante.cl

CEVICHE ALMA \$ 7.000

Cortes de salmón y reineta, camarones, con un toque de ají amarillo, terminado con cebolla, cilantro y limón.

TÁRTARO SALMÓN \$ 7.000

Cortes de salmón acompañado de mango, palta, aceite de ajonjolí y sutiles toques de limón.

ENTRANTES

Comienza tu experiencia
con una de nuestras
entradas frías

TIRADITO DE PULPO AL OLIVO \$ 5.500

Finas láminas de pulpo aderezadas con salsa al olivo

PALTA CARDENAL \$ 5.200

Exquisita Palta rellena con camarones, aderezada con mayonesa de la casa, acompañado de mix de hojas.

CARPACCIO DE SALMÓN AL ESTILO ASIA \$ 7.000

Finas láminas de salmón con aderezo macerado en curry, soya, acompañado de emulsión cítrica de yogurt menta y mix de hojas.



Almarza 483 - Rancagua - Chile - Tel. 722581722 - www.almarestaurante.cl

ENTRANTES

Comienza tu experiencia con una de Fría nuestras entradas calientes.

SPRING ROLLS VIETNAMITA (NEM) (5 uds.) \$ 5.300

Mix de verduras con pollo especiado al estilo vietnamita envuelto en masa de arroz frita.

SAMOSAS VEGETARIANA (5 uds.) \$ 5.100

Empanadas de la India rellenas de vegetales, papas, Guisantes, especias de la India acompañadas de salsa de yogurt (Raita).

SAMOSAS POLLO (5 uds.) \$ 5.200

Empanadas de la India rellenas de pollo con cebolla, ajo, especias de la India terminadas en menta y limón, acompañadas de salsa de yogurt (Raita).

EMPANADITAS SALTEÑAS (5 uds.) \$ 5.200

Empanadas rellenas de carne, aceituna, huevos y papa terminadas con cebollín acompañadas de salsa chimichurri.

EMPANADITAS AJÍ DE GALLINA (5 uds.) \$ 5.300

Finas láminas de masa de la casa rellenas con Ají de Gallina, acompañadas de salsa al olivo.

PULPO A LA PARRILLA \$ 5.800

Pulpo al grill aderezado con chimichurri, acompañado de papas a la grilla con emulsión de aceituna morada.

TOFU FRITO \$ 5.400

Cortes de tofu apanados en panko acompañados de salsa de maracuyá con cardamomo.

CAMARONES EN WANTÁN (5 uds.) \$ 5.800

Camarones ecuatorianos envueltos en masa de wantán al curry acompañado con salsa teriyaki.



Almarza 483 - Rancagua - Chile - Tel. 722581722 - www.almarestaurante.cl

FONDOS

.....

De la India, Indonesia y
Chifa.

POLLO TIKKA MASALA \$ 7.500 origen India

Suprema de pollo adobada en especias de la India y asada al horno con salsa tikka masala acompañada de arroz a la amapola.

REINETA CHETTINAD \$ 7.800 origen India

Reineta frita adobada en especias de la India, terminada con cebolla morada, menta, gajos de limón acompañada de arroz.

BAINGAN BHARTA PUNJABI \$ 7.200 origen India

Puré de berenjenas asadas al garam masala terminado con menta, cilantro y cortes de mango acompañado de arroz. (Vegetariano)

CURRY DE POLLO Y CAMARONES \$ 8.300 origen India

Cortes de pollo, camarones ecuatorianos, cortes de cebolla, zanahoria y cebollín al wok, con pasta de curry rojo, verde o amarillo, terminado en leche de coco, cortes de mango y menta acompañado de arroz.

POLLO SATAY \$ 7.500 origen Indonesia

Suprema de pollo macerada en leche de coco y curry con salsa satay de maní y menta, acompañado de arroz a la amapola.

SALTADO CHIFA \$ 7.800 origen Chifa

Cortes de pollo y vacuno al wok acompañado con cortes de cebolla, zanahoria, cebollín y dientes de dragón, bastones de papas fritas y arroz.



Almarza 483 - Rancagua - Chile - Tel. 722581722 - www.almarestaurante.cl

FONDOS

De Tailandia y Vietnam.

PAD THAI (Pollo/Camarón /Tofu) \$ 7.500 origen Tailandia

Fideos de arroz al wok, cortes de cebolla, zanahoria y cebollín, tortilla de huevo y tamarindo terminado en diente de dragón, cilantro, limón y maní.

KHAO PAD (Pollo/Camarón/Tofu) \$ 7.500 origen Tailandia

Arroz al wok, cortes de cebolla, zanahoria y cebollín, tortilla de huevo, pimentón y tamarindo, terminado en diente de dragón, cilantro, limón y maní.

GÀ XÀO \$ 7.300 origen Vietnam

Trozos de pollo caramelizado al jengibre terminado con cebollín y cilantro acompañado de arroz.

SALTADO VIETNAMITA \$ 7.500 origen Vietnam

Cortes de pollo, vacuno y verduras al wok con salsa vietnamita de la casa, terminado con jengibre fresco, menta y sésamo acompañado de arroz.

BÒ BÚN CHA GIÒ (Vacuno) \$ 7.500 origen Vietnam

Vermicelli de arroz, trozos de nem de pollo, vacuno al wok con cebolla, lechuga, pepino y dientes de dragón, cilantro, menta y maní y salsa vietnamita de la casa.

TÀ HU KHO ME \$ 7.200 origen Vietnam

Tofu con salsa agridulce (tamarindo), verduras, champiñones salteados, Vermicelli de arroz y salsa de pescado. (Vegetariano)



Almarza 483 - Rancagua - Chile - Tel. 722581722 - www.almarestaurante.cl

SPAGHETTI CON MECHADA \$8.500

Carne mechada con spaghetti acompañado con salsa pomodoro terminado con parmesano fresco y pesto del día.

SALMÓN CON SALSA MARGARITA THAI \$10.800

Salmón sellado con camarones, ostiones al curry amarillo, leche de coco, verduras acompañado de arroz al sésamo y mango.

ATÚN GRILLADO \$10.800

Atún al grill acompañado de rustico de papas y gremolata.

ATÚN Y MARACUYA \$10.800

Atún sellado con salsa de maracuyá acompañado de mix de quinoa al wok, terminado con verduras, dientes de dragón y cilantro.

SALMÓN CROCANTE \$10.800

Salmón a la plancha y costra de papa con verduras asadas al aceto balsámico.

SALMÓN CHIKKEI \$10.800

Tataki de Salmón macerado en salsa hoisin con salteado de quinoa y fideos de trigo al estilo ramen.

PASTA BANGKOK \$ 8.500

Pasta al wok con cortes de pollo y camarón, verduras al curry rojo, terminado con leche de coco, menta, dientes de dragón y almendras.

POLLO (ANTICUCHERO / MOSTAZA LIMÓN / A LA SAL) \$6.200

Suprema de pollo grilladas.

SAL DE CÁHUIL * SAL DE CÁHUIL-ORÉGANO * SAL CÁHUIL-MERKÉN * SAL DEL HIMALAYA

GUARNICIONES

Acompaña tu plato con exquisitas opciones.

PAPAS FRITAS \$2.000

ARROZ DEL DÍA \$2.000

VERDURAS ASADAS \$2.000

ENSALADA MIX DE HOJAS \$2.000

COCINA DE AUTOR

Cocina con sabor de antaño y toques contemporáneos.



Almarza 483 - Rancagua - Chile - Tel. 722581722 - www.almarestaurante.cl

ENSALADAS Y

CREMAS

Frescas, llena de colores y sabores, directo de nuestro mercado local.

POLLO GRILL \$6.200

Mézclum de hojas, brotes de temporada, cortes de tomates, palta, parmesano y suprema de pollo.

MEDITERRANEA \$6.200

Mézclum de hojas, brotes de temporada, queso, aceitunas negras, maní y verduras asadas.

ALMA \$6.200

Mézclum de hojas, brotes de temporada con láminas de salmón crudo, palta, quínoa y ciboulette.

ENSALADA DEL HUERTO \$ 6.200

Mézclum de hojas y brotes de temporada con tofu, palmitos, aceitunas moradas y ciboulette picado

SOPA O CREMA NATURAL DEL DÍA \$3.500

Según calendario semanal

LIMONETA * VINAGRETA * YOGURT

POSTRE

POSTRE DEL DÍA \$3.500

Según calendario semanal.



Almarza 483 - Rancagua - Chile - Tel. 722581722 - www.almarestaurante.cl

BEBIDAS

- GASEOSA \$1.600
- JUGO NATURAL DE TEMPORADA \$2.400
- LIMONADA MENTA/JENGIBRE \$2.500
- TÉ HELADO \$2.500
- AGUA CON Y SIN GAS \$1.200
- MAWUN RAINWATER \$2.400

DRINK

- KIR ROYAL \$3.500
- ALMA SOUR \$3.300
- ALMA SOUR MIEL \$4.800
- ALMA SOUR ZERO \$3.700
- TÉ VERDE SOUR \$3.500
- MOJITO ALMA \$4.000
- MOJITO ALMA ZERO \$4.200
- MOJITO SABOR TEMPORADA \$4.300
- CHILCANO \$3.500
- APEROL SPRITZ \$4.000
- DAIQUIRI FRAMBUESA MENTA \$4.000
- PISTÓN \$3.500
- RON \$3.500
- PISCO \$3.000
- WHISKY \$4.500
- VODKA \$4.000

DIGESTIVOS

- TÉ O INFUSIÓN \$1.200
- TETERA CALIENTE DEL DÍA \$2.800
- CAFÉ EXPRESO \$1.500
- CAFÉ AMERICANO \$1.700
- CAFÉ CORTADO \$1.800

CERVEZAS

- CRISTAL 350 CC. \$1.500
- CERVEZA SIN ALCOHOL \$2.000
- HEINEKEN 350CC. \$2.100
- CORONA 350 CC. \$2.500
- CUSQUEÑA 350 CC. \$2.500
- +56 CERVEZA ARTESANAL \$3.500

VINOS

- VINO PREMIUM 21.500
- SAUVIGNON BLANC \$12.900
- CHARDONNAY \$11.800
- GEWURZTRAMINER \$7.500
- CABERNET SAUVIGNON \$11.500
- CARMÈNE \$11.200
- MERLOT \$10.500
- PINOT NOIR \$11.200
- ESPUMANTE \$ 13.800
- VINO DEL ALMA "VINO PAÍS" \$ 9.000
- TINTO O BLANCO POR COPA \$2.500
- VINO PARA SONREIR \$5.000