



Diego de Almagro 440 - Rancagua - Chile - Tel. 722363640 - www.almarestaurante.cl

ENTRANTES

Comienza tu experiencia
con una de nuestras
entradas frías

CEVICHE ALMA \$ 7.800

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

TÁRTARO SALMÓN \$ 7.800

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

TIRADITO DE PULPO AL OLIVO \$ 6.200

Finas láminas de pulpo aderezadas con salsa al olivo

PALTA CARDENAL \$ 5.700

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

CARPACCIO DE SALMÓN AL ESTILO ASIA \$ 7.800

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



Diego de Almagro 440 - Rancagua - Chile - Tel. 722363640 - www.almarestaurante.cl

SPRING ROLLS VIETNAMITA (NEM) (5 uds.) \$ 5.800

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

SAMOSAS VEGETARIANA (5 uds.) \$ 5.700

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

SAMOSAS POLLO (5 uds.) \$ 5.700

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).

ENTRANTES

.....

Comienza tu experiencia
con una de nuestras
entradas calientes.

EMPANADITAS SALTEÑAS (5 uds.) \$ 5.800

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

EMPANADITAS AJÍ DE GALLINA (5 uds.) \$ 5.800

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

PULPO A LA PARRILLA \$ 6.700

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

TOFU FRITO \$ 6.100

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

CAMARONES EN WANTÁN (5 uds.) \$ 6.600

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



Diego de Almagro 440 - Rancagua - Chile - Tel. 722363640 - www.almarestaurante.cl

FONDOS

.....

De la India, Indonesia y
Chifa.

POLLO TIKKA MASALA \$ 8.400 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 \$ 8.700 origen India

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

BAINGAN BHARTA PUNJABI \$ 8.100 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 \$ 9.300 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 \$ 8.400 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 \$ 8.700 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.



Diego de Almagro 440 - Rancagua - Chile - Tel. 722363640 - www.almarestaurante.cl

PAD THAI (Pollo, Camarón ó Tofu) \$ 8.400 - Dúo \$9.500 - Triple \$9.900 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 ó Tofu) \$ 8.400 - Dúo \$9.500 - Triple \$9.900 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 \$ 8.300 origen Vietnam

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

FONDOS

.....

De Tailandia y Vietnam.

SALTADO VIETNAMITA \$ 8.400 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) \$ 8.400 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 \$ 7.900 origen Vietnam

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



Diego de Almagro 440 - Rancagua - Chile - Tel. 722363640 - www.almarestaurante.cl

COCINA DE AUTOR

Cocina con sabor de
antaaño y toques
contemporaaños.

SPAGHETTI CON MECHADA \$8.900

Carne mechada con spaghetti acompaaado con salsa pomodoro terminado con parmesano fresco y pesto del daa.

SALMÓN CON SALSA MARGARITA THAI \$11.300

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

ATÚN GRILLADO \$11.300

Atún al grill acompaaado de rustico de papas y gremolata.

ATÚN Y MARACUYA \$11.300

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

SALMÓN CROCANTE \$11.300

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

SALMÓN CHIKKEI \$11.300

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

PASTA BANGKOK \$ 8.900

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) \$6.900

Suprema de pollo grilladas.

GUARNICIONES

Acompaaña tu plato con
exquisitas opciones.

PAPAS FRITAS \$2.000

ARROZ DEL DAÍA \$2.000

QUINOA \$3.500

VERDURAS ASADAS \$2.000

ENSALADA MIX DE HOJAS \$2.000



Diego de Almagro 440 - Rancagua - Chile - Tel. 722363640 - www.almarestaurante.cl

POLLO GRILL \$6.700

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

MEDITERRANEA \$6.700

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

ALMA \$6.700

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

ENSALADA DEL HUERTO \$ 6.700

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

ENSALADAS Y CREMAS

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

POSTRE

POSTRE DEL DÍA \$3.500

Según calendario semanal.



Diego de Almagro 440 - Rancagua - Chile - Tel. 722363640 - www.almarestaurante.cl

COMIDA DE BAR

.....

Acompaña tu trago
preferido de la mejor
forma.

CEVICHE \$ 7.500

Cortes de salmón, reineta, camarones, dientes de dragón terminado con cebolla morada y cilantro acompañado de tostadas.

SALMÓN PANKOCO \$ 7.500

Cortes de salmón apanados en panko y coco rallado acompañados con salsa teriyaki.

CHORRILLANA SALTADA \$ 7.500

Bastones de papas fritas acompañadas con cortes de carne al wok terminado con soya, tomate y cilantro.

CHORRILLANA MONGOLIANA \$ 7.500

Bastones de papas fritas acompañadas con cortes de carne al wok terminado con soya, cebollín, dientes de dragón y huevo frito.

CARPACCIO DE SALMÓN AL ESTILO ASIA \$ 7.500

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

16:00 a 21:00

*Sólo consumo en local



Diego de Almagro 440 - Rancagua - Chile - Tel. 722363640 - www.almarestaurante.cl

BEBIDAS

GASEOSA \$1.600

RED BULL 250 CC \$2.000

JUGO NATURAL DE TEMPORADA \$2.500

LIMONADA MENTA/JENGIBRE \$2.500

AGUA CON Y SIN GAS \$1.600

DRINK

KIR ROYAL \$3.500

ALMA SOUR \$3.500

ALMA SOUR MIEL \$4.800

ALMA SOUR ZERO \$3.700

TÉ VERDE SOUR \$3.500

SAN PETER SOUR (SOUR RICA RICA) \$3.500

MOJITO ALMA \$4.000

MOJITO ALMA ZERO \$4.200

MOJITO SABOR TEMPORADA \$4.300

MOJITO ROYAL SABORES \$ 4.000

CHILCANO \$3.800

APEROL SPRITZ \$4.500

MARACUYA SPRITZ \$4.800

RAMAZZOTTI \$4.500

DAIQUIRI FRAMBUESA MENTA \$4.000

PISTÓN \$3.800

RON \$3.500

PISCO \$3.000

WHISKY Ballantine's \$4.500

WHISKY Johnnie Walker Red Label \$5.300

WHISKY Jack Daniel's Old N°7 \$6.500

WHISKY Chivas Regal 12 años \$7.000

VODKA \$4.000

DIGESTIVOS

TÉ O INFUSIÓN \$1.200

CAFÉ EXPRESO \$1.500

CAFÉ AMERICANO \$1.700

CERVEZAS

ROYAL 355 CC \$2.500

ROYAL AMBAR 355 CC \$2.500

SHOP HEINEKEN 500 CC \$3.200

HEINEKEN CERO 330 CC \$2.500

KUNSTMANN TOROB. 330 CC \$3.000

SOL 330 CC \$2.500

AUSTRAL CALAFATE \$3.200

+56 CERVEZA ARTESANAL \$3.500

KUNSTMANN VALDIVIA PALE LAGER \$2.800

VINOS

VINO PREMIUM 21.500

SAUVIGNON BLANC Leyda, reserva Valle Leyda. \$11.000

CHARDONNAY Apaltagua, reserva Valle Casablanca. \$10.600

GEWURZTRAMINER Morandé, reserva Valle Casablanca. \$9.500

CABERNET SAUVIGNON Apaltagua, reserva Valle Colchagua. \$10.600

CARMENERE Casas del Toqui, reserva Valle Cachapoal. \$14.500

PINOT NOIR Apaltagua, reserva Valle San Antonio. \$10.600

TINTO O BLANCO POR COPA Rayuela, reserva Valle Colchagua. \$2.500

*Destilados no incluyen bebida ESPUMANTE \$ 13.800



Diego de Almagro 440 - Rancagua - Chile - Tel. 722363640 - www.almarestaurante.cl

AFTER OFFICE

KIR ROYAL 2x \$6.000

ALMA SOUR 2x \$6.000

ALMA SOUR MIEL 2x \$9.000

ALMA SOUR ZERO 2x \$7.000

TÉ VERDE SOUR 2x \$6.000

MOJITO ALMA 2x \$6.000

MOJITO ALMA ZERO 2x \$8.000

MOJITO SABOR TEMPORADA 2x \$6.500

MOJITO ROYAL SABORES 2x \$7.000

CHILCANO 2x \$5.000

APEROL SPRITZ 2x \$7.000

MARACUYA SPRITZ 2x \$9.300

RAMAZZOTTI 2x \$7.000

DAIQUIRI FRAMBUESA MENTA 2x \$7.000

PISTÓN 2x \$5.000

16:00 a 21:00