



Diego de Almagro 440 - Rancagua - Chile - Tel. 722282776 - www.almarestaurante.cl

ENTRANTES

Comienza tu experiencia
con una de nuestras
entradas frías

CEVICHE ALMA \$ 7.500

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

TÁRTARO SALMÓN \$ 7.500

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

TIRADITO DE PULPO AL OLIVO \$ 5.900

Finas láminas de pulpo aderezadas con salsa al olivo

PALTA CARDENAL \$ 5.400

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

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.



Diego de Almagro 440 - Rancagua - Chile - Tel. 722282776 - www.almaestaurante.cl

ENTRANTES

.....

Comienza tu experiencia
con una de nuestras
entradas calientes.

SPRING ROLLS VIETNAMITA (NEM) (5 uds.) \$ 5.500

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

SAMOSAS VEGETARIANA (5 uds.) \$ 5.400

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

SAMOSAS POLLO (5 uds.) \$ 5.400

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.) \$ 5.500

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

EMPANADITAS AJÍ DE GALLINA (5 uds.) \$ 5.500

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

PULPO A LA PARRILLA \$ 6.400

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

TOFU FRITO \$ 5.800

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

CAMARONES EN WANTÁN (5 uds.) \$ 6.300

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



Diego de Almagro 440 - Rancagua - Chile - Tel. 722282776 - www.almarestaurante.cl

POLLO TIKKA MASALA \$ 7.900 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 \$ 8.200 origen India

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

BAINGAN BHARTA PUNJABI \$ 7.600 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 \$ 8.800 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 \$ 7.900 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 \$ 8.200 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.

FONDOS

.....

De la India, Indonesia y
Chifa.



Diego de Almagro 440 - Rancagua - Chile - Tel. 722282776 - www.almarestaurante.cl

PAD THAI (Pollo/Camarón /Tofu) \$ 7.900 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/Tofu) \$ 7.900 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.

FONDOS

.....

De Tailandia y Vietnam.

GÀ XÀO \$ 7.800 origen Vietnam
Trozos de pollo caramelizado al jengibre terminado con cebollín y
cilantro acompañado de arroz.

SALTADO VIETNAMITA \$ 7.900 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) \$ 7.900 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 \$ 7.500 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. 722282776 - www.almarestaurante.cl

COCINA DE AUTOR

Cocina con sabor de
antaoño y toques
contemporáneos.

SPAGHETTI CON MECHADA \$8.500

Carne mechada con spaghetti acompañado con salsa pomodoro terminado con pavesano 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) \$6.500

Suprema de pollo grilladas.

PAPAS FRITAS \$2.000

ARROZ DEL DÍA \$2.000

QUINOA \$3.500

VERDURAS ASADAS \$2.000

ENSALADA MIX DE HOJAS \$2.000

GUARNICIONES

Acompaña tu plato con
exquisitas opciones.



Diego de Almagro 440 - Rancagua - Chile - Tel. 722282776 - 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. 722282776 - 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. 722282776 - 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

MOJITO ALMA \$4.000

MOJITO ALMA ZERO \$4.200

MOJITO SABOR TEMPORADA \$4.300

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

CAFÉ CORTADO \$1.800

CERVEZAS

ROYAL 355 CC \$2.500

ROYAL AMBAR 355 CC \$2.500

SHOP HEINEKEN 500 CC \$3.000

HEINEKEN CERO 330 CC \$2.500

KUNSTMANN TOROB. 330 CC \$3.000

SOL 330 CC \$2.500

AUSLAND GOLDEN ALE 330 CC \$3.500

AUSLAND CALAFATE 330 CC \$3.500

+56 CERVEZA ARTESANAL \$3.500

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

ESPUMANTE \$ 13.800

*Destilados no incluyen bebida



Diego de Almagro 440 - Rancagua - Chile - Tel. 722282776 - www.almarestaurante.cl

AFTER OFFICE

KIR ROYAL \$3.500

ALMA SOUR \$3.500

ALMA SOUR MIEL \$4.800

ALMA SOUR ZERO \$3.700

TÉ VERDE SOUR \$3.500

MOJITO ALMA 2x \$6.000

MOJITO ALMA ZERO \$4.200

MOJITO SABOR TEMPORADA 2x \$6.500

CHILCANO 2x \$5.000

APEROL SPRITZ 2x \$7.000

MARACUYA SPRITZ \$4.800

RAMAZZOTTI 2x \$7.000

DAIQUIRI FRAMBUESA MENTA 2x \$7.000

PISTÓN 2x \$5.000

RON \$3.500

PISCO \$3.000

WHISKY \$4.500

VODKA \$4.000

16:00 a 21:00