



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

ENTRANTES

Comienza tu experiencia
con una de nuestras
entradas frías

CEVICHE ALMA \$ 8.200

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

TÁRTARO SALMÓN \$ 8.200

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

TIRADITO DE PULPO AL OLIVO \$ 7.500

Finas láminas de pulpo aderezadas con salsa al olivo

PALTA CARDENAL \$ 6.500

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

CARPACCIO DE SALMÓN AL ESTILO ASIA \$ 8.500

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. 722363640 - www.almarestaurante.cl

ENTRANTES

.....

Comienza tu experiencia
con una de nuestras
entradas calientes.

SPRING ROLLS VIETNAMITA (NEM) (5 uds.) \$ 6.000

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

SAMOSAS VEGETARIANA (5 uds.) \$ 6.000

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

SAMOSAS POLLO (5 uds.) \$ 6.000

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.) \$ 6.000

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

EMPANADITAS AJÍ DE GALLINA (5 uds.) \$ 6.000

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

PULPO A LA PARRILLA \$ 7.500

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

TOFU FRITO \$ 6.600

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

CAMARONES EN WANTÁN (5 uds.) \$ 7.500

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



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

POLLO TIKKA MASALA \$ 8.500 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 \$ 9.500 origen India

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

BAINGAN BHARTA PUNJABI \$ 8.500 origen India

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

FONDOS

.....

De la India, Indonesia y
Chifa.

CURRY DE POLLO Y CAMARONES \$ 9.500 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 \$ 8.500 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 \$ 9.500 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 origen Tailandia

(Pollo, Camarón ó Tofu) \$ 9.000

Dúo (Pollo - Camarón) - (Camarón - Tofu) \$ 9.700

Triple (Pollo - Camarón - Tofu) \$ 9.900

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 origen Tailandia

(Pollo, Camarón ó Tofu) \$ 9.000

Dúo (Pollo - Camarón) - (Camarón - Tofu) \$ 9.700

Triple (Pollo - Camarón - Tofu) \$ 9.900

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 \$ 8.800 origen Vietnam

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

SALTADO VIETNAMITA \$ 9.400 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) \$ 8.800 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 \$ 8.400 origen Vietnam

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



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

SPAGHETTI CON MECHADA \$ 9.900

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

SALMÓN CON SALSA MARGARITA THAI \$ 13.500

(Punto de cocción: sellado - $\frac{3}{4}$ - cocido)

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

ATÚN GRILLADO \$ 13.500

(Punto de cocción: sellado - $\frac{3}{4}$ - cocido)

Atún al grill acompañado de rustico de papas y gremolata.

ATÚN Y MARACUYA \$ 13.500

(Punto de cocción: sellado - $\frac{3}{4}$ - cocido)

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

SALMÓN CROCANTE \$ 13.500

(Punto de cocción: sellado - $\frac{3}{4}$ - cocido)

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

SALMÓN CHIKKEI \$ 13.500

(Punto de cocción: sellado - $\frac{3}{4}$ - cocido)

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

PASTA BANGKOK \$ 9.900

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) \$ 7.000

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

COCINA

DE AUTOR

Cocina con sabor de antaño
y toques contemporáneos.

GUARNICIONES

Acompaña tu plato con
exquisitas opciones.



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

POLLO GRILL \$ 7.200

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

MEDITERRANEA \$ 7.200

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

ALMA \$ 7.200

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

ENSALADA DEL HUERTO \$ 7.200

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

SOPA O CREMA NATURAL DEL DÍA \$ 3.800

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 \$ 8.500

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

SALMÓN PANKOCO \$ 8.500

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

CHORRILLANA SALTADA \$ 8.500

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

CHORRILLANA MONGOLIANA \$ 8.500

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 \$ 8.500

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

EMPANADAS CAMARÓN QUESO CIBOULETTE (5 uds.) \$ 8.500

Empanadas fritas de camarón queso ciboulette, acompañadas de salsa sriracha mayo.

EMPANADAS MECHADA QUESO (5 uds.) \$ 8.500

Empanadas fritas de mechada queso, acompañadas de salsa sriracha mayo.

MONTADITO DE SOPAIPILLAS \$ 8.500

Mini sopaipillas con carne desmechada en su jugo, peperonota de palta y salsa criolla.

17:00 a 23:00

*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

CHICHA MORADA \$ 2.500

CERVEZAS

ROYAL 355 CC \$ 2.800

ROYAL AMBAR 355 CC \$ 2.800

SHOP HEINEKEN 500 CC \$ 3.200

HEINEKEN CERO 330 CC \$ 2.800

KUNSTMANN TOROB./MIEL/LAGER 330 CC \$ 3.500

SOL 330 CC \$ 2.800

AUSTRAL CALAFATE \$ 3.500

+56 CERVEZA ARTESANAL \$ 4.500

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

DIGESTIVOS

TÉ O INFUSIÓN \$ 1.200

CAFÉ EXPRESO \$ 1.500

CAFÉ AMERICANO \$ 1.700

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

GIN CUCUMBER \$ 4.500

DESHUESADO \$ 4.300

BELINI \$ 3.800

ESPUMANTE FRESH \$ 4.000

CHILCANO \$ 3.800

CHILCANO MARACUYA \$ 4.000

APEROL SPRITZ \$ 4.500

MARACUYA SPRITZ \$ 5.200

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



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

SAN PETER SOUR (SOUR RICA RICA) \$ 6.000

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

GIN CUCUMBER 2x \$ 8.500

DESHUESADO 2x \$ 7.000

BELINI 2x \$ 6.000

ESPUMANTE FRESH 2x \$ 7.000

CHILCANO 2x \$ 6.500

CHILCANO MARACUYA 2x \$ 7.000

APEROL SPRITZ 2x \$ 7.000

MARACUYA SPRITZ 2x \$ 9.300

RAMAZZOTTI 2x \$ 7.000

DAIQUIRI FRAMBUESA MENTA 2x \$ 7.000

PISTÓN 2x \$ 6.500

17:00 a 23:00



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

DRINK PARA COMPARTIR

PISCO MISTRAL | L + 4 BEBIDAS 350CC \$ 19.900

JARRA SANGRIA ALMA | L \$ 8.500

JARRA SANGRIA BLANCA | L \$ 8.500

JARRA DE ALMA SOUR | L \$ 13.000

WHISKY Johnnie Walker Red Label + 4 BEBIDAS 350CC \$ 25.000