

entradas

first course

tradicional civinche de camarones al estilo alma <i>alma's unique prawn civinche</i>	S/.32
timbal de papa rellena con salsa de ocopa y cauche de camarones <i>potato pie with blackmint sauce and covered with spicy creole prawn stew</i>	S/.32
tradicional rocoto relleno <i>stuffed rocoto pepper</i>	S/.28
rocoto del alma, relleno de cordero, salsa de quinua y chutney de papayita arequipeña <i>alma stuffed pepper, braised lamb and served with quinoa sauce and baby papaya chutney</i>	S/.28
bombón de papa crocante con tartare de trucha andina en salsa acevichada <i>crispy potato bonbon's topped with andean trout tartare and creamy ceviche sauce</i>	S/.28
ceviche; tradicional o nikkei servido con camote glaseado y choclo <i>ceviche; traditional or nikkei served with glazed sweet potato and corn</i>	S/.34
tiradito de pescado en salsa de rocoto <i>fish carpaccio topped with rocoto pepper sauce</i>	S/.30

sopas

soups

chupe de selectos camarones de camana <i>traditional prawn chowder</i>	S/.38
consome de ave fusionado a lo andino-oriental <i>chicken consome merged with andean - oriental flavors</i>	S/.28
menestrón andino con carne, papa y pasta penne <i>andean menestroni with meat, potato and penne pasta</i>	S/.28

precios incluyen impuestos y servicios
prices include tax and services

verdes del valle

green from the valley

napoleón de vegetales con queso mozzarella y salsa de reducción de vinagre balsámico <i>vegetables napoleon melted with mozzarella cheese and balsamic vinegar reduction</i>	S/.26
ensalada verde acompañada de queso azul, pimientos de piquillo, aceitunas negras del yauca en vinagreta de algarrobina y maracuyá <i>green salad mixed with blue cheese, red bell peppers, yauca's black olives, carob and passion fruit dressing</i>	S/.28
mix de lechugas con tomate cherry, queso de cabra frito de ayaviri y espárragos en vinagreta balsámica <i>mixed lettuce with cherry tomatoes, fried goat cheese from ayaviri and asparagus with balsamic vinaigrette</i>	S/.28

especialidades del alma

alma specialties

crema de papas nativas de la comunidad de pampallacta, aceite de rocoto y cuajada de espárragos <i>native potato soup from the community of pampallacta, rocoto oil and asparagus curdled</i>	S/.28
lomo saltado ahumado al wok, acompañado con arroz y papas <i>sautéed tenderloin smoked flavored, accompanied with rice and fried potatoes</i>	S/.38
la hualpa, ají de gallina bajo la receta tradicional de los incas <i>hualpa, chicken stew with yellow chili, traditional recipe from the incas</i>	S/.34

fondos

main course

granos y cereales / grains and cereals

penne pasta con vegetales del huerto <i>penne pasta with vegetables</i>	S/.32
spaghetti con salchicha casera, hongos andinos y vegetales <i>spaguetti with homemade sausage, wild andean mushrooms and vegetables</i>	S/.34
arroz con pollo de corral al estilo alma <i>alma's creole rice with chicken</i>	S/.36
risotto cremoso de camarones y queso andino <i>creamy prawn rissotto with andean cheese</i>	S/.45

carnes y aves / meat and poultry

cola de buey acompañado de manzanas flambeadas, puré de alverjas y granizados de pera y wasabi <i>oxtail accompanied with flambé apples, green peas pure and pear-wasabi granita</i>	S/.42
tataki de lomo en salsa de champiñones acompañado de puré de papa con ajo confitado <i>beef tataki with mushroom sauce accompanied with potatoes and roasted garlic puree</i>	S/.38
canilla de cordero braseada en salsa de seco sobre risotto de zapallo loche y ají amarillo <i>lamb shin braised with cilantro sauce served with pumpkin and yellow chili risotto</i>	S/.44
panceta de cerdo cocida al horno por 36 horas en salsa de aromas arequipeños, puré de poro con ajos y crocante de vegetales <i>slow cooked pork served with garlic and pore puree and crunchy vegetables</i>	S/.38
alpaca en salsa de oporto acompañados de risotto y crocante de espinacas <i>alpaca with port wine sauce served with risotto and crispy spinach</i>	S/.40
pollo al grill con chutney de papaya arequipeña y ensalada con vinagreta de ciruela <i>grilled chicken with papaya chutney and salad seasoned with plum vinaigrette</i>	S/.38

pescados y camarones / fish and prawns

trucha del lago titicaca a la plancha acompañado de puré de habas y solterito arequipeño <i>lake titicaca trout accompanied with lima beans puree and classic solterito salad</i>	S/.36
trucha andina en dos textura acompañado de puré de yuca al aroma de ají amarillo y espárragos al grill <i>double texture trout accompanied with yucca puree with yellow chili and grilled asparagus</i>	S/.36
picante de camarones acompañado de papa amarilla <i>creole prawn stew served with potatoes</i>	S/.42

postres / desserts

helados y sorbetes hechos en casa <i>home made ice cream and sherbets</i>	S/.18
alfajor de lúcuma con helado de choclo y sésamo <i>lucuma pastry with corn and sesame ice cream</i>	S/.26
rocoto caramelizado, relleno y aromatizado a las 12 especias acompañado de granita de queso helado <i>caramelized rocoto pepper stuffed with 12 spices and served with cheese ice-cream</i>	S/.26
gazpacho de frutos rojos, con isla de cheese cake y disco de chocolate <i>red fruits gazpacho with cheese cake and chocolate</i>	S/.26
trilogía de papayita arequipeña; sorbete, cheese cake y crème brulée <i>baby papaya trilogy; sorbet, cheese cake and crème brulee</i>	S/.30
queso helado en texturas (mousse, crema volteada y queso helado tradicional) <i>textured cheese ice-cream: mousse, "crema volteada" – peruvian custard –, and traditional cheese ice-cream</i>	S/.30