



Alma
COCKTAIL BAR

TAPAS

- Gourmet olives selection**  
With homemade seasonings of spices and herbs 8.95€
- Selección de aceitunas gourmet**
En aliños caseros de especias y hierbas
- Foie micuit 80 gr.**   
With a trilogy of homemade compotes and bread toasts with raisins 23.45€
- Foie micuit 80 gr.**
Con trilogía de compotas caseras y tostaditas de pan con pasas
- Beetroot tartar**   
With pickles, capers, mustard, onion, Worcestershire sauce with a spicy touch 11.95€
- Tartar de remolacha**
Con pepinillo, alcaparras, mostaza, cebolla, salsa Worcestershire con toque picante
- Kois Oyster (1 piece)**  
With ginger and citrus dressing 7.95€
- Ostras Kois (1 und)**
Con pipeta de cítricos y jengibre
- Acorn fed Iberian Ham 50 gr.**  
With its variety of toasts 17.45€
- Jamón Ibérico de bellota 50 gr.**
Con su variedad de tostadas
- Crispy shrimps (4 pieces)**    
With garlic and smoked paprika mayonnaise 17.95€
- Gambas crujientes (4 uds)**
Con mahonesa de ajo y pimentón ahumado
- Mini taquito of duck confit (2 pieces)**  
With bell pepper sour compote, pickled red onion, sautéed mushrooms and apple 13.95€
- Mini taquito confit de pato (2 uds)**
Con compota agria de pimiento del piquillo, cebolla roja encurtida, setas salteadas y manzana
- Caprese skewer (2 pieces)**   
With a spiced mango chutney 13.95€
- Brocheta caprese (2 uds)**
Con chutney especiado de mango
- Cured salmon loin Gravlox 60 gr.**     
Cured with brown sugar and Himalayan salt with trout caviar, sour cream with dill, pickled red cabbage and wakame salad with sesame 16.45€
- Gravlox de lomo de salmón curado 60 gr.**
En azúcar moreno y sal del Himalaya con caviar de trucha, crema agria al eneldo, col roja encurtida y ensalada wakame con sésamo

All prices are in € and include local taxes. / Todos los precios en € incluyen el IGIC



ISLAND INSPIRED TAPAS / TAPAS DE INSPIRACIÓN ISLEÑA

Croquettes trilogy (6 pieces)      

Of chicken in salmorejo, local fish, zucchini, and cheese with their emulsions

11.95€

Trilogía de croquetas (6 uds)

De pollo en salmorejo, pescado local, bubango y queso con sus emulsiones

Cured cheese pate with red mojo sauce from La Gomera Island 50 gr.      

With thyme bread sticks and chips of Canarian potatoes, sweet potatoes and vegetables

11.95€

Almogrote gomero 50gr.

Con picos al tomillo, chips de papa bonita, batata y vegetales

Canarian cheeses board from the islands of La Gomera, El Hierro, Gran Canaria and Fuerteventura. Enjoy a tasting of local products from fresh cheese to the most cured 60 gr.

12.45€

With figs jam and toasted bread      

Tabla de quesos canarios procedentes de las islas de la Gomera, El Hierro, Gran Canaria y Fuerteventura. Deléitese con una degustación de productos tradicionales desde el queso más fresco hasta el más curado 60 gr.

Con confitura de higos y pan tostado

Cured goat cheese from Fuerteventura 60 gr.   

With paprika seasoned with Canarian herbs




11.95€

Queso de cabra curado de Fuerteventura 60 gr.

Al pimentón aliñado con hierbas canarias

LITTLE SWEETS / PEQUEÑOS BOCADOS DULCES




3.95€

Blueberry and mascarpone mini cake      

Bocadito de arándanos y mascarpone

Chocolate and hazelnut choux      

Choux de chocolate y avellana

Raspberry macaron    

Macaron de frambuesa

Passion fruit and meringue tartlet      

Tartaleta de maracuyá y merengue

All prices are in € and include local taxes. / Todos los precios en € incluyen el IGIC



DAIRY
LÁCTEOS



LUPINS
ALTRAMUZ



PEANUTS
CACAHUETES



CELERY
APIO



CRUSTACEANS
CRUSTÁCEOS



TREE NUTS
FRUTOS SECOS



GLUTEN
GLUTEN



MOLLUSCS
MOLUSCOS



MUSTARD
MOSTAZA



EGGS
HUEVOS



FISH
PESCADOS



SESAME
SÉSAMO



SOYA
SOJA



SULPHITES
SULFITOS



VEGETARIAN
VEGETARIANO