

atma

BY CASA ANDINA

BAR RESTAURANTE

Lo que nos diferencia,
nos hace únicos.
Cocinar nace con sentimiento.
Alma es cocina llena de imaginación, y
rescatando la memoria de nuestro pasado.

Bienvenidos.

*What makes us different,
makes us unique.
Cooking grows from a feeling.
Alma is a kitchen full of imagination that
keeps the memory of our ancestors.
A journey into our hearts, deep into our
country.*

Welcome

PIQUEOS Y SANDWICHES

LANGOSTINOS SAMURAI

s/49

Crocantes colitas de langostino al panko, servidas con una cremosa salsa acevichada.

Crispy prawns' tails served with ceviche style mayo dipping sauce.

FOCCACIA

s/24

Servido con aceite de oliva y vinagre balsámico.

Served with olive oil and balsamic vinegar.

ANTICUCHOS DE LOMO FINO

s/63

Jugosos trozos de lomo fino marinado en nuestra salsa anticuchera, acompañado con choclito al comino y papitas nativas crocantes.

Grilled tenderloin skewers with Peruvian chili sauce, sautéed corn with cumin powder and crispy Peruvian potatoes.

BURRATA

s/59

Servida sobre una base de pesto de la casa, reducción de aceto balsámico, tomates cherrys y aromatizados con aceite de oliva extra virgen.

On a base of house pesto, balsamic vinegar reduction, cherry tomatoes flavored with extra virgin olive oil.

HAMBURGUESA PREMIUM

s/59

Carne angus, lechuga, tomate, tocino, queso Edam y salsa barbecue en pan brioche.

Servido con papas fritas.

Angus beef, lettuce, tomato, bacon, Edam cheese, barbecue sauce, brioche bread and French fries on the side.

CLUB SANDWICH

s/49

Pechuga de pollo, tocino, huevo, jamón inglés, queso Edam, tomate, lechuga y mayonesa. Servido con papas fritas.

Chicken breast, bacon, egg, ham, Edam cheese, tomato, lettuce, mayonnaise and French fries on the side.

CHICKEN BLT

s/37

Jugosa pechuga de pollo, tocino crocante, tomate, lechuga y mayonesa.

Servido con papas fritas.

Chicken breast, bacon, tomato, lettuce, mayonnaise and French fries on the side.

MIXTO PLANCHADO

s/29

Clásico sándwich mixto con el mejor Jamón inglés y queso Edam en pan blanco.

Servido con papas fritas.

Ham and Edam cheese, served on white bread with French fries on the side.

ENTRADAS

CARPACCIO DE LOMO O SALMON

S/59

Finas láminas de lomo fino o salmón, alcaparras, queso parmesano, pimienta Mignonette, arúgula silvestre y vinagreta Dijon. Perfumado con aceite de oliva extra virgen y reducción balsámica.

Thin slices of tenderloin or salmon, capers, parmesan cheese, mignonette pepper, wild arugula and Dijon vinaigrette. Perfumed with extra virgin olive oil and balsamic reduction.

ENSALADA CESAR

S/32

Frescas hojas de lechuga romana, queso parmesano y croutones, con el clásico aliño César.

Fresh romaine lettuce leaves, parmesan cheese, bacon and croutons, with the classic Caesar dressing.

ENSALADA GRIEGA DE QUINUA

S/39

Ensalada de quinua con palta, aceituna negra, lechuga romana, queso fresco y tomate marinados en aceite de oliva.

Quinoa salad with avocado, black olives, romaine lettuce, fresh cheese, and tomato marinated in olive oil.

ENSALADA POPEYE

S/42

Espinacas, arúgula y mix de hojas verdes, pechuga de pollo deshilachada, apio, manzanas, pasas, nueces, tocino crocante servida con vinagreta Dijon.

Spinach, arugula, and a mix of greens, shredded chicken breast, celery, apple, raisins, nuts, and crunchy bacon served with a Dijon vinaigrette.

TIRADITO DE ALCACHOFAS

S/49

Finas láminas de alcachofas, aromatizado con esencias cítricas de limón y aceite de oliva, coronado con palta, choclito desgranado y chips de ajo crocante.

Thin slices of artichokes, flavored with citrus essences of lemon and olive oil, topped with avocado, shelled corn and crispy garlic chips.

PULPO AL OLIVO

S/59

Láminas de pulpo aromatizadas con aceite de oliva extra virgen sobre mayonesa de aceitunas botija. Coronado con palta y pimienta piquillo.

Octopus slices flavored with extra virgin olive oil on botija olive mayonnaise. Crowned with avocado and piquillo pepper.

CEVICHE DE PESCADO O MIXTO

S/79

Pesca del día o mixtura de mariscos, marinada en jugo de limón y especias, con cebollas, siguiendo nuestra clásica receta.

Catch of the day or seafood mix, marinated in lemon juice and spices with onions, prepared according to our classic recipe.

FONDOS

LOMO SALTADO

S/79

Jugosos trozos de lomo fino con cebolla y tomate salteados a fuego alto. Acompañado con crocantes papitas tumbay y arroz con choclo.

Juicy pieces of tenderloin with onion, tomato sautéed over high heat. Accompanied with crispy Peruvian potato fries and rice with corn.

SALMON AL AJO CROCANTE EN CREMA DE AJIES

S/79

Filete de salmón a la plancha en salsa aromática de ajies, con un perfecto majado de papa amarilla perfumado con sal de maras, tocino crocante y toques de ají limo.

Grilled salmon fillet in aromatic chili sauce, with a perfect yellow potato mash, perfumed with Maras salt, crispy bacon and touches of limo chili.

FETUCCINI A LA HUANCAINA CON LOMO SALTADO

S/79

Pasta al dente en salsa huancaína acompañado de jugoso lomo saltado criollo.

Pasta cooked al dente in a yellow chili pepper sauce served with Peruvian lomo saltado on top.

CHANCHITO ORIENTAL

S/59

Panceta de cerdo crocante, bañada con nuestra salsa dinamita, sobre arroz con verduras al wok, semillas de sésamo y kiury encurtidos.

Crispy pork belly, bathed with our dynamite sauce, with vegetable fried rice, sesame seeds and pickled Japanese cucumber.

MILANESA A LA NAPOLITANA

S/59

Filete de pechuga de pollo crujiente bañado en salsa pomodoro, con tomates confitados y arúgula fresca, sobre mozzarella gratinada. Acompañado con choclitos a la crema o ensalada mixta.

Crispy chicken breast fillet bathed in pomodoro sauce, with tomato confit and fresh arugula, over mozzarella au gratin, accompanied with baked corn in a creamy white sauce or a fresh salad.

AJI DE GALLINA

S/53

Clásico de la cocina peruana, con trozos de gallina tierna en salsa a base de ají amarillo, acompañado de papa amarilla, huevo de corral, aceitunas negras y arroz blanco.

A classic of Peruvian cuisine, with pieces of tender hen in a yellow chili pepper sauce, served with yellow potato, free-range egg, black olives and white rice.

ATUN PEPPER

S/75

Fresco medallón de atún a la plancha bañado con salsa a la pimienta acompañado de papas a la francesa salteadas con mantequilla almendrada al perejil.

Fresh grilled tuna medallion bathed in pepper sauce served with french fries sautéed with parsley almond butter.

PAPARDELLE ALMA

S/79

La mejor pasta artesanal en salsa cítrica cremosa con queso parmesano, un toque de limón, aceite de oliva extra virgen. Acompañado con salmón fresco y dorado.

The best artisan pasta in a creamy citrus sauce with Parmesan cheese, lemon juice, and extra virgin olive oil. Accompanied with fresh seared salmon.

DE NUESTRO HORNO DE BARRO

LASAGNA	S/63	BOSCAIOLA	S/57
BOLOGNESE Deliciosas capas de láminas de pasta bañadas con nuestra tradicional salsa bolognesa, recubierta con bechamel, mozzarella y parmesano. <i>Delicious layers of pasta sheets bathed in our traditional bolognese sauce, covered with bechamel, mozzarella and parmesan cheese.</i>		Chorizo, tocino crujiente, cebolla blanca, champiñones y queso mozzarella. <i>Local sausage, crispy bacon, white onion, mushrooms and mozzarella cheese.</i>	
PIZZA SPECIALE	S/59	MARGARITA	S/41
Jamón inglés, prosciutto, pimiento rojo, cebolla caramelizada, pomodoro, champiñones y queso mozzarella. <i>English ham, prosciutto, red bell pepper, caramelized onion, pomodoro, mushrooms and mozzarella cheese.</i>		Queso mozzarella, tomates, albahaca fresca y aceite de oliva. <i>Mozzarella cheese, tomatoes, fresh basil and olive oil.</i>	
		AMERICANA	S/49
		Jamón inglés, queso mozzarella y salsa pomodoro. <i>English ham, mozzarella cheese and pomodoro sauce.</i>	
		HAWAIANA	S/51
		Jamón inglés, piña, salsa pomodoro y queso mozzarella. <i>English ham, pineapple, mozzarella cheese and pomodoro sauce.</i>	

POSTRES

STRUDELL DE MANZANA	S/32
Combinación perfecta de manzanas caramelizadas al horno y crumble de vainilla. Servido con helado de vainilla bañado con salsa butterscotch. <i>Perfect combination of baked caramelized apples and vanilla crumble. Served with vanilla ice cream topped with butterscotch sauce.</i>	
BROWNIE EN SARTEN	S/32
Delicioso brownie de chocolate en sartén de hierro servido con helado de vainilla y butterscotch. <i>Delicious chocolate brownie in an iron skillet served with vanilla ice cream and butterscotch.</i>	
TARTA DE QUESO	S/32
Espectacular tarta de queso horneada. Servida con mix de frutos rojos en su salsa, crumble de vainilla y naranja deshidratada. <i>Spectacular baked cheesecake. Served with a mix of red fruits in their sauce and dehydrated orange.</i>	
MERENGADO DE FRUTOS ROJOS	S/32
Mix de frutos del bosque con trozos de merengue, dulce de leche y crema batida. <i>Berries mix with meringue pieces, dulce de leche and whipped cream.</i>	

Precios incluyen impuestos y servicios. Prices include taxes and services



ultima

BY CASA ANDINA

Av. C erro de Camacho 500,
Santiago de Surco