

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

ENTRADAS / STARTER

ENSALADA DE ROAST BEEF / ROAST BEEF SALAD s/47

Lechuga, tomate confitado, palmito, aceitunas, pimiento, cebolla blanca, vinagreta al romero.
Lettuce, tomato confit, hearts of palm, olives, bell pepper, white onion, rosemary vinaigrette.

ENSALADA CAESAR / CAESAR SALAD s/46

Lechuga romana, tocino, croutones, parmesano, pollo emparrillado.
Romaine lettuce, bacon, croutons, Parmesan cheese, grilled chicken.

TIRADITO NIKKEI / TIRADITO NIKKEI s/55

Atún, leche tigre ahumada en ponzu, kiuri, palta tostada, chalaquita.
Tuna, ponzu-smoked leche de tigre, kiuri, toasted avocado, chalaquita.

CEVICHE CALIENTE / HOT CEVICHE s/69

Pesca del día, mariscos, reducción de ajíes, choclo ahumado, camote.
Catch of the day, seafood, chili reduction, smoked corn, sweet potato.

CEVICHE CLÁSICO / CLASSIC CEVICHE s/69

Pesca del día, leche de tigre natural, camote, choclo, lechuga.
Catch of the day, leche de tigre, sweet potato, corn, lettuce.

CARPACCIO DE BETERRAGA / BEET CARPACCIO s/40

Palta, membrillo, queso de cabra, pistachos, brotes, tostones.
Avocado, quince, goat cheese, pistachios, sprouts, toasted bread.

ROCOTO RELLENO / ROCOTO RELLENO s/40

Pesque de quinua, hongos, habas, crema de ajo, mix orgánicos.
Pesque de quinua (Quinoa and Cheese Pudding), mushrooms, broad beans, creamy garlic sauce, organic mix.

PULPO Y HUMMUS / OCTOPUS AND HUMMUS s/50

Crema de olivo, palta, quinua pop, cebolla, papa nativa, aceite de albahaca.
Creamy olive sauce, avocado, quinoa pop, onion, native potato, basil oil.

TARTARE DE SALMÓN / SALMON TARTARE s/56

Pimiento morrón, habas, palta, berros, tostadas.
Bell pepper, broad beans, avocado, watercress, toasts.

ZANAHORIAS ROSTIZADAS / ROASTED CARROTS s/40

Queso de hierbas, reducción cítrica, semillas, brotes orgánicos.
Herbed cheese, citrus reduction, seeds, organic sprouts.



VEGETARIANA / VEGETARIAN

Si tuviera algunas restricciones adicionales, comunicar al mozo. / *If you have any additional restrictions, please inform the waiter.*

Precios incluyen impuestos y servicios. Prices include taxes and services.

ENTRADAS DE CUCHARA / SOUP AND CREAM SOUP

SOPA DE CEBOLLA / ONION SOUP  S/40
Queso gratinado, tostón de semillas.
Gratin cheese, seed tostón.

CREMA DE ZAPALLO Y ZANAHORIA HORNEADA  S/40
/ CREAMY ROASTED CARROT & SQUASH SOUP
Anís estrella, hierba luisa, tostón, crema agria de queso.
Star anise, lemon verbena, toast, cheesy sour cream.

CHUPE DE LANGOSTINOS / SHRIMP CHOWDER S/50
Vegetales, papa, huevo pochado.
Vegetables, potato, poached egg.



VEGETARIANA / VEGETARIAN

Si tuviera algunas restricciones adicionales, comunicar al mozo. / *If you have any additional restrictions, please inform the waiter.*

Precios incluyen impuestos y servicios. Prices include taxes and services.

FONDOS / MAIN COURSE

- LOMO SALTADO** S/79
Cebolla, tomate, ají amarillo, papas y huevo frito, arroz con choclo.
Beef tenderloin stir fry, onion, tomato, aji amarillo chili, potatoes and fried egg, rice with corn.
- CANILLA DE CORDERO / LAMB SHANK** S/82
Queso de cabra, limón, raviolos de camote al burro, ajo frito, brotes.
Goat cheese, lemon, sweet potato ravioli with butter, fried garlic, sprouts.
- SALMÓN EMPARRILADO / GRILLED SALMON** S/79
Espárragos trufados, papas enanas, castañas, salsa de mostaza, arúgula.
Truffled asparagus, baby potatoes, chestnuts, mustard sauce, arugula.
- PESCA DEL DÍA / CATCH OF THE DAY** S/78
Velouté de cebolla y poro, alcachofas, prosciutto, verdes orgánicos.
Onion and leek velouté, artichokes, prosciutto, organic greens.
- MEDALLÓN DE LOMO / BEEF TENDERLOIN** S/80
MEDALLION
Rústico de papa con membrillo, reducción de vino marsala.
Rustic potato with quince, Marsala wine reduction.
- SPAGUETTI ACHUPADO / CREAMY SHRIMP** S/60
SPAGHETTI
Langostinos, ajo crocante, cebolla china.
Crispy garlic, chives.
- ATÚN MISO / MISO TUNA** S/77
Puré de papa, wasabi, palta brasa, vegetales, reducción de miso y ají panca.
Mashed potato, wasabi, grilled avocado, vegetables, miso reduction and aji panca.
- MELOSO DE QUINUA / CREAMY QUINOA**  S/55
Pesto rústico, hongos de estación, tomate confitado, vegetales, queso fundido.
Rustic pesto, seasonal mushrooms, tomato confit, vegetables, melted cheese.



VEGETARIANA / VEGETARIAN

Si tuviera algunas restricciones adicionales, comunicar al mozo. / If you have any additional restrictions, please inform the waiter.

Precios incluyen impuestos y servicios. Prices include taxes and services.

POSTRES / DESSERT

VOLCÁN RED VELVET / VOLCANO RED VELVET S/36

Crema de queso, inglesa de hierba luisa, limón, tartar de frutos rojos, helado.
Cream cheese, lemon verbena crème anglaise, lemon, red berry tartar, ice cream.

TEXTURAS DE CHOCOLATE / CHOCOLATE S/35

TEXTURES

Mousse al sifón, ganache de cardamomo, bizcocho y nibs de cacao.
Mousse on siphon, cardamom ganache, sponge cake and cocoa nibs.

PERA ALMA / ALMA PEAR S/36

Confitada en especias y vino de chacra, crema cítrica, crumbre de vainilla, espuma de coco.
Candied pear with farmhouse wine and spices, citrus cream, vanilla crumble, coconut foam.

CAFÉ & LÚCUMA / COFFEE & LUCUMA S/38

Namelaka mixta, merengue tostado, helado de chocolate, praliné de maíz chullpi.
Mixed namelaka, toasted meringue, chocolate ice cream, chullpi corn praline.

Si tuviera algunas restricciones adicionales, comunicar al mozo. / *If you have any additional restrictions, please inform the waiter.*

Precios incluyen impuestos y servicios. Prices include taxes and services.



ultima

BY CASA ANDINA

Av. Cerros de Camacho 500,
Santiago de Surco