

## Entrantes

Rebozuelos salteados, yema confitada y jamón ibérico	16 €
Sardinas ahumadas sobre escalivada al limón	16 €
Ensalada de tomate de temporada, ventresca de bonito y alcaparrones	12 €
Sepioneta plancha y ensalada de lentejas rojas	16 €
Salmorejo Alma	15 €
Canelón de aguacate, atún rojo y cítricos	16 €
Ensalada de navajas, calabacín confitado y leche de tigre	16 €

## Pescados

Arroz seco de sepia, cigalas y alcachofas	22 €
Bacalao confitado, romesco y espinacas salteadas	20 €
Corvina salvaje plancha, tabulé de bulgur y Pedro Ximénez	22 €
Rape asado, tomate al limón y olivas negras	24 €

## Carnes

Solomillo de ternera rubia gallega brasa, tartar de calabacín al mascarpone y mostaza antigua	28 €
<i>Steak tartare</i> , patatas paja y mantequilla Echiré	22 €
Cabritillo al horno de leña con cebollitas glaseadas, Parmentier de patatas	24 €

\*Servicio de pan 1,50 €

## Postres

Flan de yema Bernadó, nube de vainilla y crujiente de piñón	7 €
Tarta de limón Alma con helado de hierba luisa	10 €
Coulant de chocolate y helado de vainilla	9 €
Frutos rojos en infusión de fresón y espuma de yogur	8 €
Surtido de mini cornetes de helado o sorbete casero	9 €
Recuit de Fonteta con miel de acacia o mermelada de naranja	7 €
Degustación de quesos catalanes (Blau del Nét, Garrotxa-Bauma, Tou dels Til·lers, Veciana), mermelada de higos y olivas de Kalamata	14 €



Jardín del Alma