

Bar
Jardín del Alma

* * * * *

Zumos al momento

- Revitalizante – Vitamina C: pomelo, zanahoria y perejil^o 8 €
- Equilibrio – Antioxidante: col, manzana, hinojo y jengibre^o 8 €
- Energía: piña, espinacas, lechuga y menta^o 8 €
- Raíces – Minerales: boniato, remolacha y zanahoria^o 8 €

Lateo

- Berberechos grandes al natural de las rías gallegas^o 15 €
- Almejas blancas de las rías gallegas^o 15 €
- Sardinillas en aceite de oliva virgen extra^o 9 €
- Mejillones en escabeche^o 7 €

Tapas

- Filetes de anchoa del Cantábrico (5 uds.)^o 10 €
- Ensaladilla rusa con picos^o 5 €
- Bravas Alma^o 4,5 €
- Croqueta de pollo de corral o de jamón ibérico (1 ud.) 2,5 €
- Hummus al natural con pan *carasatu*^o 6 €
- Guacamole con pan *carasatu*^o 8 €
- Aros fritos de cebolla fresca del huerto^o 6 €
- Coca de Folgueroles con tomate^o 6 €
- Jamón ibérico de bellota Señorío de Montanera^o 18 €
- Surtido de quesos afinados^o 16 €
- Lomos de salmón ahumado con tosta de 6 granos y mantequilla^o 16 €
- Patatas paja fritas caseras^o 4,5 €

Bocadillos

- Burger Alma con queso Tou dels Til·lers, tomate confitado y cebolla crujiente 14 €
- Club Sándwich GL 12 €
- BKN Alma: jamón ibérico y dulce de York, queso Tou dels Til·lers y trufa 10 €
- Mollete de tortilla francesa 9 €
- Coca de ventresca de atún con pimientos del piquillo, mayonesa y guindilla 9 €
- Vegetal con pan de pipas, tomate, aguacate, mozzarella de búfala y rúcula^o 9 €

Ensaladas*

- Quínoa bio, salmón, pomelo, aguacate y cebolla *crunch*^o 12 €
- Brotes del jardín, espinacas, rúcula, berros, tomates *cherry* secos, pipas de calabaza y burrata^o 10 €
- Niçoise: judía verde, huevo duro, tomate, ventresca de atún y anchoa^o 12 €
- Berenjena al vapor, vinagreta de sésamo, frutos secos y *recuit* de Fonteta^o 10 €

Sopas y cremas*

- Salmorejo^o 9 €
- Gazpacho de remolacha^o 9 €
- Crema de espinacas y cilantro^o 9 €
- Crema de calabaza con jengibre y pipas de calabaza^o 9 €

Platos calientes*

- Suprema de salmón de Noruega con ensalada de verduras crujientes^o 14 €
- Pechuga de pollo de corral con puré de boniato y espinacas *baby*^o 14 €
- Espaguetis frescos con salsa de temporada 10 €
- Carpaccio de rosbif con salsa tártara y encurtidos 10 €

Dulces

- Helados y sorbetes artesanos (2 bolas)^o 5 €
- Recuit* de Fonteta con mermelada de naranja amarga^o 6 €
- Brownie* de chocolate con helado de vainilla 6 €
- Ensalada de frutos rojos en infusión de fresón^o 6 €
- Tarta del día 5 €
- Nuestro yogur bio con granola, arándanos rojos y miel de acacia^o 6 €
- Panna cotta* con mermelada de temporada^o 5 €

- * En horario de restaurante
- o Opción sin gluten (bajo comanda)
- o Opción vegana (bajo comanda)

Mesa _____ Comensales _____

Bar Jardín del Alma

* * * * *