

ALMA

Carta de Caviar



IMPERIAL

Tipo de esturión *ACIPENSER BAERII*
Procedencia Polonia

Caviar fresco de color entre negro y marrón muy oscuro.
Excelente y cremosa textura, con un sabor muy intenso.

Formatos 10g (28€) - 30g (84€)



BELUGA 000

Tipo de esturión *HUSO HUSO*
Procedencia Moldavia

Caviar natural sin conservantes, de color gris claro, translúcido
y muy poco grasa. Un caviar de un extraordinario sabor.

Formatos 10g (45€) - 30g (135€)

ALMA

Corazón y Vida



PURAVIDA

PICOTEO

Pan de Cristal con Sobrasada Vegetal 🌱🌱 Crystal Bread with Veggie Chorizo cream	5,00€
Jamón Ibérico (100 gr) 🌱 Iberian cured Ham(100 gr)	18,50€
Tabla de Queso “La Lechera de Burdeos Selección” 🌱🌱 Cheese board “La Lechera de Burdeos Selección”	16,00€
Croqueta de Jamón Ibérico 🌱🌱 2,20€ Iberian Ham Croquette	
Croqueta de Pulpo y Mayonesa de Wakame 🌱🌱🌱 2,20€ Octopus Croquette and Wakame Mayo	
Croqueta líquida de Idiazabal y Cebolla caramelizada 🌱🌱 2,20€ Liquid Croquette with Idiazabal Cheese & caramelised Onion	
Croqueta de Pollo a la Brasa con salsa Cajún 🌱🌱 2,20€ BBQed Chicken Croquette with Cajun sauce	
Croqueta de Berenjena y Queso de Cabra con dulce de Tomate 🌱🌱 2,20€ Aubergine Croquette with Goat Cheese and sweet Tomato	
Croqueta de Gambas, Puerro y Planctón 🌱🌱🌱 2,20€ Prawn, Leek and Plancton Croquette	
Croqueta de Choco en su Tinta, Alioli de Lima 🌱🌱🌱 2,20€ Squid in Ink Croquette, Lime Alioli	
Mejillón Tigre en salsa Kimchee 🌱🌱🌱 2,20€ Tiger Mussel with Kimche sauce	
Caballitos con Alioli de Ajo negro Caballitos with black Garlic Alioli	4,50€
Gambas al Ajillo 🌱🌱 Garlic Prawns	11,50€
Alitas de Pollo con salsa Bourbon y Coleslaw Chicken Wings with Bourbon sauce and Coleslaw	8,00€
Nachos con Guacamole, salsa Cheddar, pico de Gallo y Jalapeños 🌱🌱🌱 10,00€ Nachos with Guacamole, Cheddar Cheese, pico de Galo and Jalapenos	
Fingers de Pollo con salsa Mayo-Melocotón 🌱🌱🌱🌱 7,50€ Chicken Fingers with Mayo-Peach sauce	



ALMA

Corazón y Vida

  PURA VIDA

LAS ENTRADAS CON ALMA

Marinera con Anchoa "00"    	3,00€
Marinera with Anchovies "00"	
Humus de Remolacha con Crudités y Pan de Coco 	9,00€
Beet Hummus with raw Veggies and Coconut Bread	
Bruschetta de Jamón y Parmesano, Tomates Cherry al Balsámico   	8,50€
Ham & Parmesan Bruschetta, Cherry Tomato and balsamic dressing	
Tabla de Ensaladillas (Murciana, Rusa, Alcachofas)   	9,50€
Board of Salads (Murcian, Russian, Artichokes)	
Ensaladilla con Edamame, Anguila ahumada y Huevas de Salmón  	9,50€
Edamame Salad with smoked Eel and Salmon roe	
Ceviche de Salmón receta de la Casa   	11,50€
Salmon Ceviche homemade style	
Aguacate a la Brasa, Tartar de Atún Rojo   	16,00€
BBQed Avocado, Red Tuna Tartar	
Steak Tartar con Patatas fritas de rejilla  	18,50€
Steak Tartar with rack Chips	



ALMA

Corazón y Vida

by PURAVIDA

LOS ENTRANTES DEL MAR "A LA BRASA"

Mejillones a la Brasa 🍷🍷 BBQed Mussels	9,50€
Mejillones con Queso Idiazábal 🍷🍷🍷 Mussels with Idiazábal Cheese	11,50€
Mejillones en salsa cremosa de Vino blanco 🍷🍷🍷 Mussels in White Wine creamy sauce	10,50€
Pulpo a la Brasa con Patatas aplastadas al Tenedor 🍷🍷🍷 BBQed Octopus with smashed Potatoes	18,00€
Zamburiña a la Brasa con Kimchee y Katsuobushi 🍷🍷 BBQed Scallop with Kimchee and Katsuobushi	4,50€/ud
Calamar Nacional A la Brasa o Andaluza 🍷🍷 BBQed or Andalusian style national Squid	16,50€
Bogavante canadiense a la Brasa con Mantequilla de Finas Hierbas 🍷🍷 BBQed Canadian Lobster with Fine Herbs Butter	28,50€



ALMA

Corazón y Vida

by  PURAVIDA

FROM BOWL TO SOUL

- Salmón o Atún rojo Poke Bowl (Arroz, Pepino, Zanahoria, Wakame, Cebolla, Edamame y Aguacate)** 13,00€
Salmon or Red Tuna Poke Bowl (Rice, Cucumber, Carrot, Wakame, Onion, Edamame and Avocado) 🌱🌱🌱🌱
- Vegan Poke Bowl (Arroz, Pepino, Zanahoria, Wakame, Cebolla, Edamame, Maíz, Piña y Aguacate)** 9,50€
Vegan Poke Bowl (Rice, Cucumber, Carrot, Wakame, Onion, Edamame, Corn, Pineapple and Avocado) 🌱🌱🌱🌱
- Beef Teriyaki Poke Bowl (Entrecot, Arroz, Puerro, Zanahoria, Cebolla y salsa Teriyaki)** 12,50€
Beef Teriyaki Poke Bowl (Entrecot, Rice, Leek, Carrot, Onion and Teriyaki sauce) 🌱🌱🌱🌱

ENSALADAS

- Ensalada con Alma (Cogollos, Piquillo, Tomate Raf, Cebolla morada, Ventresca, Espárragos, Aguacate y Aceitunas)** 12,00€
Salad with Alma (Lettuce Sprouts, Pepper, Raf Tomato, red Onion, Tuna belly, Asparagus, Avocado and Olives) 🌱🌱🌱🌱
- La Surfera (Pollo crujiente, Rúcula, Cebolla tierna, Fresas, Manzana, Pipas de Calabaza, lascas de Parmesano y salsa Cheddar)** 11,00€
The Surfer (crispy Chicken, Arugula, fresh Onion, Strawberry, Apple, Pumpkin seeds, Parmesan and Cheddar sauce) 🌱🌱
- Burrata, Pesto, Cebolla dulce, tierra de Olivas y nuestra selección de Tomate** 13,00€
Fresh Burrata, Pesto, sweet Onion, dried Olives and Cherry Tomatoes 🌱🌱🌱🌱



ALMA

Corazón y Vida

by  PURAVIDA

LAS CARNES A LA BRASA

Pollo a la Brasa, Guacamole, Pétalos de Cebolla y Padrón 🌱🌱 BBQed Chicken, Avocado, Onion and green Peppers	12,50€
Secreto Ibérico a baja temperatura al Bourbon y Naranja 🌱🌱 Low temperature Pork special cut flavored with Bourbon and Orange	18,50€
Costillar de Cerdo cocinado a baja temperatura en salsa 🌱🌱🌱 BBQ casera, acompañado de Patata asada y Enslada de Col Rib BBQ cooked in low temperature and homemade BBQ sauce served with baked Potato and Coleslaw	18,50€
Solomillo de Txogitxu al carbón con Mantequilla de Romero 🌱 Cow Steak fillet flavored with Rosemary Butter	22,50€
Entrecot de Vaca holandesa al Horno de Brasas Dutch Cow Entrecôte made on Charcoal Oven	21,50€
Bife Argentino a la Brasa (500 gr aprox) BBQed Argentinian Bife (500gr aprox)	39,00€
Tomahawk Txogitxu (1,5 Kg aprox) Txogitxu Tomahawk (aprox. 1,5 Kg)	78,00€



ALMA

Corazón y Vida

by  PURAVIDA

LOS PESCADOS

- Tataki de Salmón a la Brasa, Wakame y Aceite aromatizado** 🌱🌿🌱🌿 16,50€
BBQed Salmon Tataki, Wakame and aromatized Oil
- Tataki de Atún Rojo a la Brasa, Trigueros y Mango** 18,50€
BBQed Tuna Tataki, wild Asparagus and Mango
- Lomo de Lubina a la Brasa, Hinojo y Alioli de Ajo negro** 🍷🌿🌱 16,00€
BBQed Sea Bass loin, Fenel and black Garlic Alioli
- Nuestro Fish "N" Chips, salsa Tártara** 🍷🌿🌱 15,50€
Homemade Fish "N" Chips, Tartar sauce
- Lubina semisalvaje frita en harina de Garbanzo al estilo Alma** 🍷🌿🌱 39,00€
Semi-wild deep fried in Chickpeas flour Sea Bass Alma style
- Desde Formentera: Bogavante frito con Patatas, Pimiento verde, Ajetes, Huevo y Sobrasada Ibérica** 39,50€
From Formentera: Fried Lobster with Chips, green Pepper, Garlic shoots, Egg and Chorizo cream



ALMA

Corazón y Vida

 PURA VIDA

LAS BURGUERS

- Burguer PURA VIDA (Pan de Brioche, doble de Carne, Rúcula, 🌿🥑🥒) 12,00€**
Tomate, Queso Cheddar, Bacon, Cebolla caramelizada y Pepinillo)
PURA VIDA Burger (Brioche Bread, double Meat, Arugula, Tomato, Cheddar, Bacon, caramelised Onion & Cucumber)
- Burguer Jalisco (Pan de Brioche, doble de Carne, Guacamole, 🌿🥑) 12,00€**
Pico de Gallo, Nachos y Jalapeños)
Jalisco Burger (Brioche Bread, doble Meat, Guacamole, Picos de Gallo, Nachos & Jalapeños)
- Burguer Extreme Cheese (Pan de Brioche, doble de Carne, 🌿🧀) 11,50€**
doble de Queso, Cebolla dulce, Cebolla crujiente y salsa Cheddar)
Extreme Cheese Burger (Brioche Bread, doble Meat, doble Cheese, sweet Onion, crispy Onion & Cheddar sauce)
- Burguer Crujipollo (Pan de Brioche, pechuga de Pollo crujiente, 🌿🥑) 11,50€**
Lechuga, Tomate y Mayonesa con especias Cajún)
Crispy Chicken Burger (Brioche Bread, crispy Chicken breast, Lettuce, Tomato & Mayo with Cajun Spices)
- Burguer "Gourmet" (Pan de Cristal, doble de Carne, Lechuga, 🌿🧀) 11,50€**
Tomate, Cebolla confitada y Queso de Cabra)
Burguer "Gourmet" (Crystal Bread, 100% Beef, Lettuce, Tomato, confit Onion and Goat Cheese)
- Cangriburger (Pan de Cristal, Cangrejo de caparazón blando 🌿🦀🥑) 12,50€**
en Tempura, Coleslow, Guindilla dulce y Mayonesa de especias)
Crab-burger (Crystal Bread, Crab of soft shell in Tempura, Colslow, sweet Chilli and Mayo with Spices)
- Brioche XL de Chorizo Criollo, Pico de Gallo y salsa Cheddar 🌿🥑🥒) 9,50€**
XL Chorizo Criollo Brioche, Pico de Gallo & Cheddar sauce



ALMA

Corazón y Vida

by PURAVIDA

MINI-BRIOCHES

- Brioche de La Mata con Rabo de Ternera, Setas y salsa Bearnesa** 🍷🥘 3,50€
Beef Brioche from La Mata with Mushrooms & Bearnaise sauce
- Brioche de Salmón, salsa de Eneldo y Rúcula** 🐟🌿 3,50€
Salmon Brioche with Arugula & Dill sauce
- Brioche de Steak Tartar** 🍷🥘🥗🥑🥓 4,50€
Steak Tartare Brioche
- Brioche Pollo Pekín (Pechuga, Puerro, Pepino, Cebolla y salsa Hoisin)** 🍷🥘🥗🥑🥓 3,50€
Chicken Pekin (Chicken breast, Leek, Cucumber, Onion and Hoisin sauce)
- Brioche de Roast Beef de lomo bajo y Mayonesa de Carne** 🍷🥘🥑🥓 4,00€
Roast Beef and Meat Mayonnaise

PAN CRUJIENTE

- Pepito de Lomo bajo de Ternera y Mantequilla aromatizada** 🍷🥘 9,50€
"Pepito" Baguette of Beef and flavoured Butter
- Tosta de Sobrasada ibérica y Miel de Romero** 🍷🥘🥑🥓 7,50€
Iberian Sobrasada and Rosemary Honey
- Tosta de Solomillo ibérico, Pimiento verde y Queso Brie** 🍷🥘🥑🥓 7,50€
Iberian sirloin Pork, green Pepper and Brie Cheese Toast
- Tosta de Pollo a la Brasa y Alioli de Queso azul** 🍷🥘🥑🥓 7,50€
BBQed Chicken and blue Cheese Alioli Toast

SANDWICH

- Sandwich de Salmón marinado, salsa de Yogurt y Pepino** 🍷🥘🥗🥑🥓 7,00€
Marinated Salmon Sandwich with Yoghurt sauce and Cucumber
- Sandwich Mixto con Queso Mozzarella** 🍷🥘🥗🥑🥓 5,50€
Mixed Sandwich with Ham and Mozzarella Cheese



ALMA

Corazón y Vida

by  PURAVIDA

PARA LOS PEQUES

Cheeseburger con Patatas & Ketchup 🍷🍷 Cheeseburger with CHips & Ketchup	7,50€
Delicia de Pollo crujiente, Patatas fritas & Ketchup 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 Crusty Chicken delight, Chips and Ketchup	6,50€
Espaguetis a la Boloñesa Bolognese Spaghettis	6,00€
Pescado rebozado, Patatas fritas & Mayonesa 🍷🍷🍷🍷 Battered Fish, Chips and Mayo	8,00€

LOS POSTRES CASEROS

Tarta de Queso horneada, servida "fundida" 🍷🍷🍷 Baked Cheesecake, served molted	6,00€
Tarta de Calabaza y Mermelada de Naranja casera 🍷🍷🍷 Pumpkin Cake and homemade Orange Jam	6,00€
Coulant de Chocolate blanco con Helado de Chocolate negro 🍷🍷 White Choco Coulant with black Choco Ice Cream	6,50€
Milhojas de Frutas y Crema de Vainilla 🍷🍷🍷 Fruits Strudle and Vanilla cream	6,50€
Brownie meloso al Corazón 🍷🍷🍷🍷 Honeyed Brownie with Heart	6,00€
Gofres con salsa Nutella y ralladura de Naranja 🍷🍷🍷 Waffles with Nutella sauce & Orange peel	6,00€
Mocchis Variados Varied Mocchis	6,00€
Sorbete de Mandarina 🍷 Clementine Sorbet	5,50€



ALMA

Corazón y Vida

COCKTAILS

MOJITO ALMA 7,50€

Ron, Lima, Azúcar moreno, Hierbabuena, Angostura, Sprite, Ingrediente Secreto.
FRESA / MANGO / COCO

CAIPIRINHA 7,50€

Cachaça, Lima, Azúcar blanco.
NORMAL O FRESA

CAIPIROSKA 7,50€

Vodka, Lima, Azúcar blanco.
NORMAL O FRESA

PIÑA COLADA 7,50€

Malibú, Mangaroca, zumo de Piña, zumo de Coco, Azúcar moreno y Nata

SEX ON THE BEACH 7,50€

Vodka, licor de Malón, zumo de Naranja y Granadina

COSMOPOLITAN 7,50€

Vodka, Lima, Cointreau y zumo de Arándanos

LECHE DE PANTERA 7,50€

Ginebra, Brandy, Leche condensada, Azúcar moreno, Nata y Canela en polvo

BAILEYS 7,50€

Amareto, Baileys, Malibú y Chocolate rallado

BLUE LAGOON 7,50€

Curaçao azul, Limón, Vodka y Limón granizado

TEQUILA SUNRISE 7,50€

Tequila, zumo de Naranja, zumo de Lima y Granadina

SAN FRANCISCO 7,50€

Zumo de Naranja, zumo de Piña, zumo de Melocotón, Granadina y VodkaBallantine's

BLOODY MARY 7,50€

Vodka, zumo de Tomate, zumo de Limón, Pimienta, Tabasco y Sal

MOJITO JÄGERMEISTER 7,50€

Jägermeister, Lima, Azúcar moreno, Hierbabuena, Angostura, Sprite e Ingrediente Secreto

FROZEN

DAIQUIRI ALMA 7,50€

Ron blanco, Lima y Azúcar Blanco.
NORMAL, FRESA, FRESA Y FRUTA DE LA PASIÓN, MANGO

MARGARITA 7,50€

Tequila, Cointreau, zumo de Lima y Sal. **NORMAL o FRESA**

SIN ALCOHOL

MOJITO 5,00€

NORMAL, FRESA, MANGO o COCO

PIÑA COLADA 5,00€

Zumo de Piña, zumo de Coco, Azúcar moreno y Nata

SAN FRANCISCO 5,00€

Zumo de Naranja, zumo de Piña, zumo de Melocotón y Granadina

MILKSHAKES

FRESA 5,50€

CHOCOLATE 5,50€

VAINILLA 5,50€

ESPECIALES

FRESA / COCO 6,00€

VAINILLA Y FRUTA DE LA PASIÓN 6,00€

CHIPS AHOY 6,00€



ALMA

Corazón y Vida

COMBINADOS

GINEBRAS

Tanqueray	7,00€
Beefeater	7,00€
Seagram's	7,00€
Puerto de indias	7,50€
Bombay	7,50€
Bulldog	7,50€
Hendrick's	8,00€
Martin miller's	8,00€
Brockmans	8,50€
G-vine	10,00€

VODKA

Smirnoff	7,00€
Absolut	7,00€
Círoc	8,00€

RON

Bacardi	7,00€
Barceló	7,00€
Brugal	7,00€
Legendario	7,00€
Havana 7	7,00€
Matusalem 15	8,00€
Zacapa 23	10,00€

WHISKEY

White Label	7,00€
JB	7,00€
Ballantine's	7,00€
Red Label	7,00€
Jack Daniel's	7,00€
Black Label	8,00€
Chivas	8,00€
Macallan	9,00€

BRANDY

Soberano	4,00€
Terry 1900	4,00€

VARIOS

Pacharán Zoco	4,00€
Licor 43	4,00€
Tía María	4,00€
Malibú	6,00€
Ponche Caballero	4,00€
Tequila José Cuervo	6,50€
Martini	3,50€

BEBIDAS

Agua Solán de Cabras	2,20€
Agua con Gas Perrier	2,50€

REFRESCOS

Coca Cola	2,50€
Coca Cola Zero	2,50€
Coca Cola Light	2,50€
Fanta Naranja	2,50€
Fanta Limón	2,50€
Sprite	2,50€
Nestea	2,50€
Zumos	2,50€
Tónica Schweppes	2,50€
Tónica Fiver Tree	2,80€
Tónica 1724	3,50€

ENERGY DRINKS

Aquarius Limón	2,80€
Red Bull	3,50€

JARRAS

Cerveza	12,00€
Tinto de Verano	12,00€
Agua de Valencia	18,00€
Sangría ALMA	18,00€
Sangría de Cava	19,00€

CERVEZA

1/3 Mahou sin Gluten	3,00€
1/5 Mahou	1,50€
Mixta	2,50€
Alhambra 1956	3,00€
Heineken	3,00€
Heineken 0.0%	3,00€
Coronita	3,00€
De barril	2,00/3,00/4,00€

CAVA Y SIDRA

D.O. Allcante	18,00€
Mini Cava Cordón Negro	5,50€
Ladrón de Manzanas	2,50€

CHAMPAGNE

Moët Chandon Imperial	75,00€
Moët Chandon Rosé	90,00€
Möet Ice	100,00€
Möet Ice Rosé	120,00€
Möet NIR	120,00€
Dom Perignon	240,00€
Carbon Cuvee Brut	350,00€

VINO

Tinto/Rosado/Blanco	11,90/2,20€
Tinto de Verano	2,00/3,00/4,00€

*Más variedades de vino consultar



ALMA

Corazón y Vida

CHAMPAGNES

MÖET IMPERIAL	75,00€
MÖET ROSÉ	90,00€
MÖET ICE	100,00€
MÖET ICE ROSÉ	120,00€
MÖET NIR	120,00€
DON PERIGNON	240,00€
CARBON CUVÉE BRUT	350,00€

BOTELLAS

BOTELLA NORMAL + 12 Refrescos	90,00€
BOTELLA PREMIUM + 12 Refrescos	120,00€



 www.almaplaya.es

ALMA
Corazón y Vida

ALMA

Corazón y Vida

SHISHAS

LEMENCIAGA

Limón y esencia de Té

WATERFALL

Sandía helada

BIG BOY

Sandía con Menta

LOVE 66

Maracuyá, Sandía, Melón,
Hierbabuena helada y Menta

SEXY GREEN

Menta y Clorofila

OVER THE RAINBOW

Pera y Menta

DIVE

Melón mentolado

18€

MEZCLA

LEMENCIAGA & BIG BOY

DIVE & LOVE 66

WATERFALL & LOVE 66

19€

EXTRAS



Cambio de cazoleta	+10€
Cambio carbones	+2€
Con ALCOHOL	23€



www.almaplaya.es

