



Alma Marina

RESTAURANTE

Menú



Desayuno



Platos fuertes



Ceviches



Bebidas



Breakfast



Main Courses



Beverages



Ceviches



Desayuno

Omelete Energético ----- 8.95

Huevo relleno con tomate, pimentón, queso cheddar, cebolla caramelizada acompañado con tostada y queso crema



Huevo al gusto ----- 4.50

2 Huevos fritos o revueltos acompañados de tostadas de la casa

Avocado Toast ----- 7.95

Tostadas de aguacate con huevo frito



Bagel de salmón ahumado ----- 8.95

Bagel tostado y esponjoso relleno de queso crema, salmón ahumado, tomate y cebolla morada acompañado de alcaparras

Yogurt griego con granola y frutas ----- 7.95

Esquicito yogurt con frutas frescas, fresas, blueberries, guineo y uvas

Platos Fuertes

Sopa de Tomate ----- 7.95

Sopa cremosa de tomate con un toque de albahaca y especias



Salmón Estilo Oriental ----- 14

Filete de salmón fresco sellado a la perfección, sobre arroz de jazmín y brócoli al vapor, bañado en una delicada salsa de soja con un toque de jengibre

Sándwich de Pulled Pork ----- 10.5

Cerdo desmenuzado a cocción lenta, cebolla encurtida, salsa de la casa; servido en pan brioche y acompañado de papas fritas o ensalada



Ensalada Cobb ----- 10 con pollo + 2

Ensalada americana con tocino, huevo, lechuga, aguacate, queso azul, zanahoria, cebolla y aderezado con salsa ranch o vinagreta



Rasta Pasta de Camarones ----- 17

Camarones y langostinos salteados en salsa cremosa de curry con leche de coco, pasta al dente y vegetales frescos, con un toque picante el estilo tropical

Bebidas Frías

Limonada	2.5
Limonada de fresa	3.5
Jugo/Batido de piña	3.5
Jugo/Batido de mango	3.5
Agua de pipa	2.5
Mimosa	5
Sodas	1.5
Agua embotellada	1.5



Bebidas Calientes

Expresso	2.5
Café Americano	3.5
Chocolate Caliente	2.5
Capuchino	3.5
Té	2.5



Ceviches 10 oz.



Tropical ----- 9

Ceviche de pescado, maíz, pico de gallo con salsa de la casa

Americano ----- 9

Ceviche de pescado con uvas, manzana y salsa de la casa

Veraniego ----- 10

Ceviche de camarón, maíz, pico de gallo con salsa de la casa

Oceánico ----- 11

Ceviche de pulpo, maíz y pico de gallo.

Coctél de Camarón ----- 11

Camarones en salsa rosada y brandy



Menu

Breakfast

Energizing Omelet

8.95

Egg stuffed with tomato, bell pepper, cheddar cheese, and caramelized onion.
Served with toast and cream cheese



Eggs Your Way

4.50

Two eggs, fried or scrambled, served with house-made toast

Avocado Toast

7.95

Avocado spread on toast, topped with a fried egg



Smoked Salmon Bagel

8.95

Toasted, fluffy bagel filled with cream cheese, smoked salmon, tomato, and red onion. Served with capers

Greek Yogurt with Granola & Fruit

7.95

Delicious Greek yogurt topped with fresh seasonal fruits: strawberries, blueberries, banana, and grapes

Menu

Main Courses

Tomato Soup ----- **7.95**
Creamy tomato soup with a hint of basil and spices

Oriental Style Salmon ----- **14**
Fresh salmon fillet seared to perfection, served over jasmine rice and steamed broccoli, topped with a delicate soy sauce with a hint of ginger

Shrimp Rasta Pasta ----- **17**
Shrimp and prawns sautéed in creamy coconut curry sauce with al dente pasta and fresh vegetables, with a spicy tropical touch

Pulled Pork Sandwich ----- **10.5**
Slow-cooked pulled pork, pickled onions, house sauce; served on brioche bun with fries

Cobb Salad ----- **10.5**
with chicken ----- **+ 2**
American-style salad with bacon, egg, lettuce, avocado, blue cheese, carrot, onion, and dressed with ranch or vinaigrette.

Cold Beverages

Lemonade ----- **2.5**
Strawberry Lemonade ----- **3.5**
Pineapple Juice/Smoothie ----- **3.5**
Mango Juice/Smoothie ----- **3.5**
Coconut Water ----- **2.5**
Mimosa ----- **5**
Sodas ----- **1.5**
Bottled Water ----- **1.5**

Hot Beverages

Espresso ----- **2.5**
American ----- **3.5**
Hot Chocolate ----- **2.5**
Cappuccino ----- **3.5**
Tea ----- **2.5**



Ceviches 10 oz.



Tropical ----- 9

Fish ceviche with corn, diced tomato, onion, cilantro sauce

American ----- 9

Fish ceviche with grapes, apple, and house sauce



Veraniego ----- 10

Shrimp ceviche with corn, diced tomato, onion, cilantro, and house sauce

Oceanic ----- 11

Octopus ceviche with corn, diced tomato, onion and cilantro

Shrimp Cocktail ----- 11

Shrimp in pink sauce and brandy

