

Bar
Jardín del Alma

* * * * *

Tapas

Mejillones en escabeche°	8 €
Boquerones en vinagre°	8 €
Filetes de anchoa 00 del Cantábrico (5 uds.)°	12 €
Ensaladilla rusa con picos°	5 €
Tortilla de patatas y cebolla	9 €
Alcachofas fritas con romesco	8 €
Croqueta de pollo de corral o de jamón ibérico (1 ud.)	2,5 €
Croquetas de berenjena (4 uds.) [∨]	8 €
Hummus al natural con pan <i>carasatu</i> ° [∨]	6 €
Guacamole con pan <i>carasatu</i> ° [∨]	8 €
Patatas bravas Alma° [∨]	6 €
Coca de Folgueroles con tomate° [∨]	6 €
Jamón ibérico de bellota Señorío de Montanera°	18 €
Surtido de quesos afinados°	16 €
Tacos de salmón ahumado con queso <i>raifort</i> y tostadas°	16 €
Patatas paja fritas caseras° [∨]	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 de York, queso Tou dels Til·lers y trufa	10 €
Mollete de tortilla francesa°	9 €
Vegetal con pan de pipas, tomate, aguacate, mozzarella de búfala y rúcula [∨] °	9 €

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

Platos fríos*

Ensalada de quínoa bio, salmón, pomelo, aguacate y cebolla <i>crunch</i> ° [∨]	12 €
Ensalada de brotes del jardín, espinacas, rúcula, berros, tomates <i>cherry</i> secos, pipas de calabaza y burrata° [∨]	10 €

Platos calientes*

Crema de calabaza con jengibre y pipas de calabaza° [∨]	9 €
Caldo de pollo con fideos°	8 €
Suprema de salmón de Noruega con cremoso de lentejas y vinagreta de hierbas°	16 €
Pechuga de pollo de corral con verduras salteadas al momento°	16 €
Raviolis de calabaza y parmesano	12 €
Arroz cremoso de parmesano y langostinos	16 €

Dulces

Helados y sorbetes artesanos (2 bolas)° [∨]	5 €
<i>Recuit</i> de Fonteta con mermelada de naranja amarga°	6 €
<i>Brownie</i> de chocolate con helado de vainilla	6 €
Tarta de limón Alma	7 €
Tarta de zanahoria°	6 €
Coulant de chocolate con helado de naranja	9 €
Ensalada de frutos rojos° [∨]	6 €
Nuestro yogur bio con granola, arándanos rojos y miel de acacia°	6 €

Bar Jardín del Alma

* * * * *

Jardín del Alma Bar

* * * * *

Tapas

Mussels in marinade°	€ 8
Pickled Anchovies°	€ 8
Cantabrian anchovy fillets (5 pieces)°	€ 12
Russian potato salad with mini bread sticks°	€ 5
Potato and onion omelette	€ 9
Fried artichokes with <i>romesco</i>	€ 8
Free-range chicken or Iberian cured ham croquette (1p.)	€ 2.5
Aubergine croquettes (4 pieces)~	€ 8
Hummus with <i>carasatu</i> bread°~	€ 6
Guacamole with <i>carasatu</i> bread°~	€ 8
Alma bravas potatoes°~	€ 6
Folgueroles flatbread with tomato°~	€ 6
Señorío de Montaner Iberian acorn-fed ham°	€ 18
Farmhouse cheese board°	€ 16
Smoked salmon tacos, <i>Raifort</i> cheese & toast°	€ 16
Homemade French fries°~	€ 4.5

Sandwiches

Alma burger: with Tou dels Til·lers cheese, tomato confit and crispy onion°	€ 14
GL club sandwich	€ 12
Alma BKN: Iberian and baked ham, Tou de Til·lers cheese and truffle	€ 10
Bread roll with omelette°	€ 9
Sunflower seed bread with tomato, avocado, buffalo mozzarella and rocket ~°	€ 9

- * During restaurant hours
- Gluten-free option (available upon request)
- ~ Vegan option (available upon request)

Cold Dishes*

Organic quinoa with salmon, grapefruit, avocado and crispy onion°~	€ 12
Garden-fresh baby-leaf salad, sun-dried tomatoes, pumpkin seeds and burrata cheese°~	€ 10

Hot Dishes*

Pumpkin soup with ginger and pumpkin seeds°~	€ 9
Chicken broth noodles°	€ 8
Norwegian salmon fillet with creamy lentils and herb vinaigrette°	€ 16
Free range chicken breast with freshly sautéed vegetables°	€ 16
Pumpkin & parmesan ravioli	€ 12
Creamy rice with parmesan and shrimps	€ 16

Desserts

Homemade ice-creams and sorbets (2 scoops)°~	€ 5
Fonteta cottage cheese with marmalade°	€ 6
Chocolate brownie with vanilla ice-cream	€ 6
Alma lemon tart	€ 7
Carrot cake°	€ 6
Chocolate fondant with orange ice cream	€ 9
Red fruit salad°~	€ 6
Organic yoghurt with granola, cranberries and acacia honey°	€ 6

Jardín del Alma Bar

* * * * *