

# Tapas

Mejillones en escabeche°	8 €	Hummus al natural con pan <i>carasatu</i> °*	6 €
Boquerones en vinagre°	8 €	Guacamole con pan <i>carasatu</i> °*	8 €
Filetes de anchoa 00 del Cantábrico (5 uds.)°	12 €	Coca de Folgueroles con tomate°*	6 €
Ensaladilla rusa con picos°	5 €	Jamón ibérico de bellota Señorío de Montanera°	18 €
Tortilla de patatas y cebolla°	9 €	Surtido de quesos afinados°	16 €
Croqueta de pollo de corral o de jamón ibérico (1ud.)	2,5 €	Salmón ahumado con queso <i>raifort</i> y tostadas°	16 €
Croquetas de berenjena (4 uds.)*	8 €	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 €
Vegetal con pan de pipas, tomate, aguacate, mozzarella de búfala y rúcula°*	9 €

# 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 €

# 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 €

# 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 €

\* En horario de restaurante

o Opción sin gluten (bajo comanda)

∨ Opción vegana (bajo comanda)

# Tapas

Mussels in marinade°	€ 8	Hummus with <i>carasatu</i> bread°∨	€ 6
Pickled Anchovies°	€ 8	Guacamole with <i>carasatu</i> bread°∨	€ 8
Cantabrian anchovy fillets (5 pieces)°	€ 12	Folgueroles flatbread with tomato°∨	€ 6
Russian potato salad with mini bread sticks°	€ 5	Señorío de Montaner Iberian acorn-fed ham°	€ 18
Potato and onion omelette°	€ 9	Farmhouse cheese board°	€ 16
Free-range chicken or Iberian cured ham croquette (1p.)	€ 2,5	Smoked salmon, <i>Raifort</i> cheese & toast°	€ 16
Aubergine croquettes (4 pieces)∨	€ 8	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
Sunflower seed bread with tomato, avocado, buffalo mozzarella and rocket°∨	€ 9

# 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

# 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

# Desserts

Homemade ice-creams and sorbets (2 scoops)°∨	€ 5
Fonteta cottage cheese with orange 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

\* During restaurant hours

° Gluten-free option (available upon request)

∨ Vegan option (available upon request)