

Bar Jardín del Alma

* * * * *

Tapas

Boquerones en vinagre°	10 €
Filetes de anchoa 00 del Cantábrico (5 uds.)°	15 €
Croqueta de pollo de corral o de jamón ibérico (1ud.)	2,5 €
Croquetas de berenjena (4 uds.)	10 €
Hummus al natural con pan <i>carasatu</i> °	10 €
Guacamole con pan <i>carasatu</i> °	10 €
Coca de Folgueroles con tomate°	8 €
Jamón ibérico de bellota Señorío de Montanera°	20 €
Surtido de quesos afinados°	18 €
Salmón ahumado con queso <i>raifort</i> y tostadas°	20 €

Bocadillos

Burger Alma con queso Tou dels Til·lers, tomate confitado y cebolla crujiente, patatas paja°	20 €
Club Sándwich GL, patatas paja	18 €
BKN Alma: jamón ibérico y de York, queso Tou dels Til·lers y trufa	12 €

Platos*

Ensalada de quínoa bio, salmón, pomelo, aguacate y cebolla <i>crunch</i> °	16 €
Ensalada de tomate de temporada, ventresca de atún y alcaparrones°	14 €
Salmorejo Alma, con huevo duro y mojama°	14 €
Tartar de atún con remolacha°	18 €
Steak tartare, patatas paja y mantequilla Echiré°	24 €

Dulces

Helados y sorbetes artesanos (2 bolas)°	7 €
<i>Recuit</i> de Fonteta con mermelada de naranja amarga°	7 €
Flan de yema Bernadó, nube de vainilla y crujiente de piñón°	8 €
Tarta del día	8 €



* En horario de restaurante

o Opción sin gluten (bajo comanda)

∨ Opción vegana (bajo comanda)

Jardín del Alma Bar

* * * * *

Tapas

Pickled Anchovies°	€ 10
Cantabrian anchovy fillets (5 pieces)°	€ 15
Free-range chicken or Iberian cured ham croquette (1p.)	€ 2,5
Aubergine croquettes (4 pieces)~	€ 10
Hummus with <i>carasatu</i> bread°~	€ 10
Guacamole with <i>carasatu</i> bread°~	€ 10
Folgueroles flatbread with tomato°~	€ 8
Señorío de Montaner Iberian acorn-fed ham°	€ 20
Farmhouse cheese board°	€ 18
Smoked salmon, <i>Raifort</i> cheese & toast°	€ 20

Sandwiches

Alma burger: with Tou dels Til·lers cheese, tomato confit, crispy onion and homemade French fries°	€ 20
GL club sandwich, homemade French fries	€ 18
Alma BKN: Iberian and baked ham, Tou de Til·lers cheese and truffle	€ 12

Dishes*

Organic quinoa with salmon, grapefruit, avocado and crispy onion°~	€ 16
Seasonal tomato salad with tuna fillet and capers°~	€ 14
<i>Salmorejo</i> Alma with boiled egg and <i>mojama</i> °~	€ 14
Tuna tartar with beetroot°	€ 18
Steak tartare, crispy thin-cut fries, Eclairé French butter°	€ 24

Desserts

Homemade ice-creams and sorbets (2 scoops)°~	€ 7
Fonteta cottage cheese with orange homemade marmalade°	€ 7
Bernadó's egg yolk flan, vanilla cream, pine nut and caramel crisp°	€ 8
Cake of the day	€ 8



* During restaurant hours

° Gluten-free option (available upon request)

~ Vegan option (available upon request)