

Cocina

MENÚ  MENÚ

Mexicana

COCINA MEXICANA

Mexican Cuisine



Langostinos
a la diablo

Langoustines a la diablo



Ceviche de chicharrón*
Pork Rind ceviche

ENTRADAS

APPETIZERS

CEVICHE DE CORVINA **\$45.500**

Pesca blanca marinada en leche de tigre, cebolla roja en julianas, ají dulce, cilantro y aguacate, acompañado de galletas de sal

CORVINA CEVICHE

White fish marinated in leche de tigre, julienned red onion, sweet chili, cilantro and avocado, served with crackers

CÓCTEL MEXICANO **\$42.400** DE CAMARÓN Y PULPO

Delicioso cóctel de camarón y pulpo en salsa de la casa preparada a base de tomate y especias

MEXICAN SHRIMP AND OCTOPUS COCKTAIL

Delicious shrimp and octopus in a house-made tomato-based cocktail sauce

GUACAMOLE CON **\$19.000** CHICHARRÓN

Delicioso guacamole de la casa, acompañado de chicharrones crocantes

GUACAMOLE WITH PORK RINDS

Delicious house-made guacamole with crispy pork cracklings

CEVICHE DE CHICHARRÓN **\$29.900**

Crocantes lonjas de chicharrón, servidas con finas julianas de cebolla roja, ají dulce, cilantro y limón, acompañado de patacones

PORK RIND CEVICHE

Crispy pork cracklings served with a fine of julienne of red onion, sweet chili, cilantro and lime, with a side of fried green plantains

Mercatú

SOPAS

sopas SOUPS



Crema De Elote*
Mexican Tortilla Soup

 CREMA ELOTE (VEGANA) \$23.000

Rica crema a base de maíz dulce y leche de almendras, acompañada de crotones de pan rústico

CREAM OF CORN SOUP (VEGAN)

Made with sweet corn and almond milk, served with toast ed bread

SOPA DE TORTILLA \$24.900
MEXICANA

Deliciosa sopa a base de tomates y pimientos, servida con aguacate, cebolla, queso, sour cream, tortillas fritas y cilantro

MEXICAN TORTILLA SOUP

Classic tomato and pepper-based soup, garnished with avocado, onion, cheese, sour cream, fried tortilla strips and cilantro



Al Pastor*



Pescado ensenada*
Ensenada fish

TACOS

AL PASTOR x 3 **\$32.000**

Deliciosa carne de cerdo marinada en piña y achiote, servidos con cebolla brunoise, piña asada y cilantro; acompañados de salsa roja y limón

AL PASTOR x 3
Pork marinated in pineapple and achiote topped with diced onion, grilled pineapple and cilantro; served with a fresh tomatillo salsa and lime

 PESCADO ENSENADA x 3 **\$34.500**

Filetes de pesca blanca capeado, servidos con chucrut de repollo morado, cebolla, mayonesa chipotle y cilantro, acompañado de pico gallo y limón

ENSENADA FISH X 3
Battered white fish fillets, served with a red cabbage and onion slaw, mayonesa chipotle y cilantro, pico de gallo y lima

 CAMARÓN ACAPULCO x 3 **\$36.200**

Camarones salteados bañados en salsa picante, servidos con cebolla encurtida y cilantro; acompañados de pico de gallo y limón

ACAPULCO SHRIMP X 3
Sauteed shrimp in a spicy sauce, garnished with pickled onion and cilantro; served with pico de gallo and lime

CARNE ASADA x3 **\$35.800**

Jugosos cortes de solomito salteados con queso mozzarella, servidos con guacamole y cilantro; acompañados de sour cream y limón

GRILLED STEAK X 3
Juicy sauteed sirloin strips with mozzarella, served with guacamol and cilantro, sour cream and lime on the side



Quesadillas*
Quesadillas

QUESADILLAS

DE POLLO **\$46.000**

Tortillas de harina a la plancha rellenas de queso mozzarella, pollo, acompañadas de guacamole

CHICKEN QUESADILLAS

Grilled flour tortillas stuffed with mozzarella and chicken, served with guacamole

DE CAMARÓN **\$46.000**

Tortillas de harina a la plancha rellenas de queso mozzarella, camarón, acompañadas de guacamole

SHRIMP QUESADILLAS

Grilled flour tortillas stuffed with mozzarella and shrimp, served with guacamole

AL PASTOR **\$34.900**

Tortillas de harina a la plancha rellenas de queso mozzarella, carne de cerdo al pastor acompañadas de guacamole

AL PASTOR

Grilled flour tortillas stuffed with mozzarella, pork al pastor, served with guacamole

SOLO QUESO **\$35.000**

Tortillas de harina a la plancha rellenas de queso mozzarella, acompañadas de guacamole

CHEESE QUESADILLAS

Grilled flour tortillas stuffed with mozzarella, served with guacamole



FAJITAS

MIXTAS POLLO Y RES **\$38.900**

Mix de cebollas y pimientos salteados con julianas de solomito y pollo, acompañado de tortillas de harina, sour cream, pico de gallo y guacamole

MIXED CHICKEN AND BEEF

Sauteed onions and peppers with grilled chicken and sirloin strips, served with flour tortillas, sour cream, pico de gallo and guacamole

DE POLLO **\$35.000**

Mix de cebollas y pimientos salteados con julianas de pollo, acompañado de tortillas de harina, sour cream, pico de gallo y guacamole

CHICKEN FAJITAS

Sauteed onions and peppers with grilled chicken strips, served with flour tortillas, sour cream, pico de gallo and guacamole

DE RES **\$39.900**

Mix de cebollas y pimientos salteados con julianas de solomito, acompañado de tortillas de harina, sour cream, pico de gallo y guacamole

BEEF FAJITAS

Sauteed onions and peppers with grilled sirloin strips, served with flour tortillas, sour cream, pico de gallo and guacamole

Platters

NUESTROS FAMOSOS NACHOS SUPREMOS \$69.900

Cama de totopos servidos con carne molida, gratinada en queso mozzarella, bañada con queso cheddar y cilantro, acompañado de guacamole, pico de gallo, jalapeño y sour cream

OUR FAMOUS NACHOS SUPREME
Tortilla chips topped with ground meat and melted mozzarella, topped with cheddar cheese sauce and cilantro, served with guacamole, pico de gallo, jalapeños and sour cream

CARNE A LA TAMPIQUEÑA \$55.000 200 GRMS

Solomito a la plancha, acompañado de arroz rojo, pico de gallo, guacamole y refrito

CARNE A LA TAMPIQUEÑA 200 GRMS
Grilled sirloin served with Spanish rice, pico de gallo, guacamole and refried beans

Nuestros famosos nachos supremos*
Our famous nachos supreme



* Las imagenes son de referencia y pueden estar sujetos a modificaciones. Images are for reference only and may be subject to modifications.

MAR Y TIERRA

LAND AND SEA



Langostinos a la diablo*
Langoustines a la diablo



LANGOSTINOS A LA DIABLA

Jugosos langostinos salteados bañados en una salsa diablo picante, acompañados de arroz blanco, pico de gallo, sour cream y refrito

LANGOUSTINES A LA DIABLA

Juicy sauteed langoustines in a spicy tomato sauce, served with white rice, pico de gallo, sour cream and refried beans

\$80.500

PECHUGA DE POLLO

\$39.900

Filete de pollo asado a la plancha, acompañada de ensalada fresca y papas en cascós.

CHICKEN BREAST

Grilled chicken breast served with salad and potato wedges

LANGOSTINOS **\$78.200**

AL LIMÓN Y MANTEQUILLA DE ROMERO

Jugosos langostinos salteados en limón y mantequilla de romero bañados en una salsa diablo picante, acompañados de arroz blanco, pico de gallo, sour cream y refrito

LANGOUSTINES

WITH LEMON AND ROSEMARY BUTTER

Juicy langoustines sauteed in lemon and rosemary butter, served with white rice, pico de gallo and refried beans



RIB EYE-BIFE ANCHO **\$180.000**
U OJO DE BIFE

Corte Certificado Angus. Preparado a la plancha acompañado de vegetales salteados y púre de papa

PRIME BEEF OR RIB EYE

Certified Angus beef. Prepared on the grill, served with sauted vegetables and mashed potatoes



El New York **\$132.840**

Corte de carne para asar con sabor y jugosidad excelentes gracias a la grasa intramuscular del corte



Picana **\$155.000**

Corte Certificado Angus, acompañado con papas a la francesa y mezclum de lechugas



Pechuga de pollo
Chickien breast

Menú Alma



Salmón a la plancha*
Grilled salmon

SALMÓN A LA PLANCHA \$64.000

Filete de salmón a la plancha,
acompañado de ensalada fresca
y pure de papa criolla

GRILLED SALMON

Grilled fillet of salmon, served with
salad and mashed Andean potatoes

PESCA BLANCA 65.200

AL LIMÓN Y MANTEQUILLA DE ROMERO

Filete de pescado de temporada
salteado en limón, bañado en mante-
quilla de romero, acompañado de
ensalada fresca y puré de papa criolla

FISH FILLET WITH LEMON AND
ROSEMARY BUTTER

Fresh fillet of fish sauteed in lemon and
rosemary butter, served with salad and
mashed Andean potatoes

Menú atma

TÍPICOS COLOMBIANOS

TYPICAL COLOMBIAN

CAZUELA DE FRIJOLES \$45.200

Cazuela de frijoles servido con chicharrón, carne en polvo, plátano maduro, maíz dulce, aguacate y hogao, acompañado de arroz blanco y arepa

COLOMBIAN BEANS CAZUELA

Beans with chopped pork crackling, ground meat, sweet plantains; rice, sweet corns avocado and arepa

BANDEJA PAISA \$45.200

Platillo típico, servido con frijoles, arroz, carne molida, chorizo, morcilla, huevo frito, chicharrón, plátano maduro y arepa

BANDEJA PAISA

Traditional dish served with beans, rice, ground meat, chorizo, blood sausage, fried eggs, pork cracklings, sweet plantains and arepas

PICADA TÍPICA \$75.000

Chicharrón, carne de cerdo, carne de res, chorizo, morcilla, papas en cascós, acompañado de guacamole, pico de gallo, sour cream y alioli

TRADITIONAL PICADA

Pork, beef, chorizo, cracklings, blood sausage, potato wedges, served with guacamole, pico de gallo, sour cream and aioli



Bandeja paisa*



Saludable*
Healthy bowl

BOWLS

SALUDABLE

\$29.000

Cama de mix de lechugas, arroz o quinua, aceitunas, cebolla encurtida, zanahoria escabeche, repollo encurtido, pepino fresco, tomate cherry, aguacate, chía y ajonjolí

HEALTHY BOWL

Mixed greens, rice or quinoa, olives, pickled onions, carrots and cabbage, fresh cucumber, cherry tomatoes, avocado, chia and sesame seeds

Proteínas a elección / Choose a protein:

- Suprema de pollo

\$38.000

preparada en cocción lenta, terminada en la plancha
Slow-cooked chicken breast, finished on the grill

- Camarones al ajillo

\$44.000

Garlic shrimp

HAMBURGUESAS Y SANDWICH

HAMBURGERS AND SANDWICHES



Sandwich queso asado*
Grilled Cheese Sandwich

SANDWICH QUESO ASADO \$33.000

Pan de romero, alioli, base de mézclum, láminas de queso papialpa asado, bañados en nuestro delicioso pesto de la casa, servido con tomates cherry confitados, acompañado de papas a elección (francesa o cascós)

GRILLED CHEESE SANDWICH

Rosemary bread, aioli, mesclun lettuce, grilled papialpa cheese and house-made pesto, served with confit cherry tomatoes and potato

LA FAMOSA \$48.700

HAMBURGUESA ATMA CON SOLO UNA TAPA DE PAN

150 grs de mezcla de carnes albardadas en tocineta, base de pan, alioli, cebolla caramelizada, queso gratinado, papas a la francesa, bañada en salsa cheddar

The Famous Atma Burger

150-gram ground meat patty on a bun with bacon, aioli, caramelized onion, melted cheese and French fries, topped with cheddar sauce

HAMBURGUESA CLÁSICA \$41.000

150 grs de mezcla de carnes, base de pan, alioli, mix de lechugas, tomate, pepinillos, tocineta caramelizada en miel de agave y paprika, queso gratinado, cebolla crispí, acompañada de de papas a elección (francesa o cascos)

CLASSIC HAMBURGER

150-gram ground meat patty on a bun with aioli, spring mix, tomatoes, pickles, bacon caramelized in agave syrup and paprika, melted cheese and crispy onions, served with potato wedge

HAMBURGUESA CAMARÓN \$45.000

Camarones salteados gratinados con queso, pan, alioli, mix de lechugas, tomate, de papas a elección (francesa o cascos)

SHRIMP BURGER

Sauteed shrimp au gratin with cheese, bread, alioli, tomatoes, lettuce mix and potato wedges.

La Famosa Hamburguesa Atma con solo una tapa de pan*

The Famous Atma Burger





Nuggets*
Chicken Nuggets

MENU
INFANTIL

NUGGETS DE POLLO \$28.600

Papas a la francesa acompañados de alioli

CHICKEN NUGGETS

Served with French fries and aioli

SALCHIPAPAS \$21.000

Papas a la francesa acompañadas de alioli

HOT DOG AND FRENCH FRIES

Served with aioli

PASTA AL BURRO \$26.500

Espaguetis salteados en mantequilla servidos con fajitas de pollo y brócoli, acompañado de parmesano

BUTTERED PASTA

Spaghetti in a light butter sauce with grilled chicken strips and broccoli, served with parmesan cheese

*Menú
para niños*

POSTRES

DESSERTS

COPA DE HELADO

\$15.900

Dos bolas de helado, mermelada de frutos rojos, bañadas en salsa de chocolate, acompañada de galletas de vainilla

ICE CREAM SUNDAE

Two scoops of ice cream, red berry preserves and chocolate sauce, served with vanilla cookies

VOLCÁN DE CHOCOLATE

\$20.900

Esponjoso ponqué de chocolate con un centro de chocolate líquido, acompañado de helado de vainilla

LAVA CAKE

Tender chocolate cake with a liquid chocolate center, served with vanilla ice cream

FLAN DE LECHE

\$18.000

TIRAMISU.

\$19.900

Tiramisu

