

Alma^{RS}

COZINHA, NATUREZA & FOGO



Menu

*Através de releituras de pratos clássicos do gaúcho,
o Alma RS transporta a cultura através da
gastronomia, resgatando ingredientes sulistas
de uma forma contemporânea e atual.*

*Com menu assinado pelo chef Rodrigo Bellora,
o restaurante Alma que preza pelo resgate das
tradições, combinado ao estilo do chef, traz uma
proposta sazonal de utilizar os ingredientes da terra
com vivacidade em seu potencial máximo,
respeitando os insumos e valorizando os produtores.*

*O frescor dos pratos, se conecta com a cultura do
forno de lenha e os aromas da brasa.*

*Os ingredientes são orgânicos da terra, do ar,
da água e formam o ALMA. Com afeto para quem é
desta terra, e carregado de memória para quem aqui
vem conhecer os sabores do Rio Grande do Sul.*

*Localizado em meio a pura natureza,
o ambiente convida a saborear a comida,
a companhia do fogo, a vista pelas janelas,
o ar puro. É sobre uma experiência única,
é sobre a pureza do sabor, é sobre usufruir do tempo.*



◆ ◆ ◆

“PARA BELISCAR
a qualquer hora”

Açaí JUÇARA

BOWL DE AÇAÍ JUÇARA ORGÂNICO DO LITORAL
NORTE GAÚCHO, COCO, BANANA, GRANOLA
E FRUTAS SECAS.

R\$ 34,00

Empanadas de LINGUIÇA

ACOMPANHA VINAGRETE CRIOLO.

R\$ 12,00

CHURRAS

LINGUIÇA CAMPEIRA, BRIOCHE DE MILHO,
CEBOLA TOSTADA E MOSTARDA.

R\$ 39,00

Croqueta de CORDEIRO

ACOMPANHA GELEIA ESPECIAL PARA CORDEIRO.

R\$ 38,00

Tábua REGIONAL

QUEIJO SERRANO DE CAMBARÁ, QUEIJO SERRANO SOPRO DO MINUANO,
SALAME TERROIR DA VIGIA DE PORCO MOURA,
PRESUNTO CRU DE PORCO MOURA E PÃO DE CAMPANHA.

R\$ 67,00

Xis CAMPEIRO

O “BURGUER DOS GAÚCHOS”, FEITO COM UM PÃO DE AIPIM,
120G DE CARNE, QUEIJO SERRANO E BACON ARTESANAL

R\$ 29,00

◆ ◆ ◆

◆◆◆

Da Nossa Cozinha

“PARA COMEÇAR”

Carpaccio de FRESCAL

CHARQUE FRESCO DOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA,
QUEIJO CURADO 12 MESES, REDUÇÃO DE BALSÂMICO
E FOLHAS AMARGAS.

R\$ 37,00

SOPAS

CONSULTE AS SOPAS DO DIA, ACOMPANHA UMA FATIA
DE FOCACCIA.

R\$ 34,00

Salada PARADOR

FOLHAS, MOLHO DE AMENDOIM, FRUTAS SECAS,
PICLES DE LEGUMES E SEMENTES.

R\$ 38,00

Tabule de FEIJÃO

MIX DE FEIJÕES GAÚCHOS TEMPERADOS, COGUMELOS
LAMINADOS, NOZES, AZEITE DE OLIVA E ERVAS AROMÁTICAS

R\$ 36,00

◆◆◆

◆ ◆ ◆

“OS PRINCIPAIS”

CARREITEIRO

ARROZ CATETO COM COSTELA BOVINA, TOMATE
FERMENTADO, TEMPERO VERDE, COUVE FOLHA E OVO MOLLET.

R\$ 76,00

Matambre com PINHÃO

MATAMBRE BOVINO RECHEADO COM PINHÃO, DEMI GLACE DE
BUTIÁ, POLENTA DE MILHO CREMOSA, COTTO DE URTIGA.

R\$ 78,00

Costela LAQUEADA

COSTELA BOVINA COM DEMI GLACE, ALIGOT DE AIPIM E QUEIJO
COLONIAL, LEGUMES DA ESTAÇÃO E FAROFA DE ALHO E ERVA MATE.

R\$ 98,00

Pappardele e CORDEIRO

PAPPARDELLE FRESCO ALLA NORMA COM LOMBO DE
CORDEIRO GRELHADO.

R\$ 89,00

Tainha ASSADA

ACOMPANHA PURÊ DE BANANA TOSTADA, FAROFA DE
AMENDOIM E VINAGRETE DE MORANGA.

R\$ 82,00

Coxa e Sobrecoxa Assada na CERVEJA

ACOMPANHA CEBOLA TOSTADA E BATATA DOCE ASSADA.

R\$ 88,00

◆ ◆ ◆

◆◆◆

Do nosso forno à lenha para compartilhar

Lasanha de COGUMELOS

(Deve ser solicitado com 12h de antecedência)

MASSA ARTESANAL E COGUMELOS FRESCOS, MOLHO BRANCO E QUEIJO SERRANO.

R\$ 162,00

Moranga RECHEADA

MORANGA ASSADA RECHEADA COM CHARQUE DESFIADO, CREME DE ABÓBORA
COM QUEIJO SERRANO GRATINADO.

R\$ 148,00

Quarta de Ovelha ASSADA

MONTAMOS A MESA COM FAROFA, LEGUMES GRELHADOS, SALADA DE
FOLHAS TEMPERADAS.

R\$ 228,00

◆◆◆

“E AQUELE DOCE PARA ENCERRAR”

Curau BRULLÉ

CREME DE MILHO CRIOULO FRESCO, TOQUE DE CANELA, CASQUINHA CROCANTE DE
AÇÚCAR QUEIMADO.

R\$ 27,00

Pudim da VÓ

PUDIM DE LEITE CREMOSO COM QUEIJO CURADO, LEVEMENTE SALGADO E INTENSO.

R\$ 23,00

Chico BALANCEADO

TÍPICA SOBREMESA GAÚCHA, BANANA GRELHADA, FAROFA DE AMENDOIM,
CREME FRESCO COM CANELA, CALDA DE DOCE DE LEITE.

R\$ 24,00

Romeu e JULIETA

GELATO DE QUEIJO SERRANO E ARAÇADA (DOCE DE ARAÇÁ).

R\$ 29,00

◆◆◆