

# ALMA DE MÉXICO RESTAURANT

215.929.6910 – [almademexico.us](http://almademexico.us)

## Pa' Comenzar

**QUESO FUNDIDO \$16**

*(servido con tortillas de harina)*

*Queso mozzarella y monterrey, rajas de poblano y elote (con hongos o chorizo)*

**NACHOS ALMA DE MEX \$14**

*Queso mixto, frijoles refritos, pico de gallo, jalapeños, crema agria y lechuga*

agregar pollo \$15 – asada o chorizo - \$16

**FLAUTAS DE POLLO \$18**

*4 flautas rellenas de pollo, con crema, queso fresco, lechuga, tomate, aguacate y cebolla*

**GUACAMOLE CLÁSICO \$12**

*(servido con totopos)*

*Aguacate, jalapeño, jugo de limón, cebolla, cilantro y jitomate*

con chipotle y cacahuete .... \$15

con mango y cangrejo .... \$18

## SOPAS Y CALDOS

**SOPA DE TORTILLA \$11**

*Caldo de tomate sazonado, con tortillas en juliana frito, queso fresco, aguacate, chile pasilla y crema agria – (con o sin pollo desmenuzado)*

**CALDO DE CAMARÓN \$19**

*Caldo de chile guajillo, ajo, cebolla, camaron seco, acompañado de vegetales, cilantro y limón (servido con un baquette)*

**PANCITA DE RES \$19**

*Cocinada con una salsa de chiles secos y condimentos, con garbanzos, cilantro, limón y orégano (con tortillas hecha a mano)*

## ENSALADAS

**CESAR TRADICIONAL \$14**

*Lechuga con queso parmesano, crutones y aderezo cesar*

agregar pollo - \$15 – camarón - \$16

**COBB \$16**

*Lechuga, pechuga de pollo, huevos duros, tomate, aguacate, queso blue cheese, cebolla morada, tocino frito con una vinagreta de miel y mostaza (con limón y aceite de olivo)*

## TACOS (3 POR ORDEN)

*(servido en tortillas de maiz hechas a mano acompañados con cebolla, cilantro y limón)*

**AL PASTOR \$14**

**ASADA \$16**

**CARNITAS \$15**

**CHULETAS AHUMADAS \$16**

*Con nopales, cebollas y jalapeños*

## DEL COMAL

**TLACOYO \$15**

*Rellenos de frijol, queso fresco, crema, cebolla y cilantro, con salsa roja y verde*  
agregar carne- \$18

**HUARACHES \$15**

*Rellenos de frijol, crema, queso fresco, queso oaxaca, cebolla y cilantro, con nopales guisados*  
agregar carne- \$18

**CHIPS Y SALSAS \$9**

## ALMA DE MÉXICO RESTAURANT

### QUESADILLAS

*Con queso oaxaca en tortillas de maíz hechas a mano – 1 pieza*

SENCILLA	\$8
HONGOS	\$9
TINGA	\$9
PAPA CON CHORIZO	\$9
CARNE ASADA	\$10
PASTOR	\$9
CARNITAS	\$9
CHICHARRÓN PENSADO	\$10
NOPALES	\$9

### BURRITOS en tortilla de espinaca

*(Incluye arroz, frijol, guacamole, lechuga, crema agria y queso)*

VEGETERIANO	\$14
POLLO A LA PLANCHA	\$15
AL PASTOR	\$15
CARNITAS	\$15
CARNE ASADA	\$16
BURRITO MOJADO	\$16

*En salsa verde, roja o mole con queso fresco y crema agria encima*

### TRADICIONAL

**ENCHILADAS** \$17  
*(pollo envuelto en tortillas de maíz, servido con frijol refrito, arroz, queso fresco, crema agria y cebolla)*

enscoger su salsa

ROJA	VERDE
MOLE	BANDERA

**CHILAQUILES** \$16  
*Con crema, queso fresco, cebolla y cilantro*

**CON HUEVOS** \$17  
**HUEVOS Y CARNE** \$19

### SOPES (3 POR ORDEN)

*(con frijoles refritos, queso fresco, crema, lechuga y cebolla)*

SENCILLOS	\$15	CARNITAS	\$15
PASTOR	\$15	CARNE ASADA	\$17

### GORDITAS

*(con queso oaxaca, queso fresco, lechuga, crema, cilantro y cebolla)*

PASTOR	\$9	CARNITAS	\$9
CHICHARRÓN PENSADO			\$9

### PLATOS FUERTES

**NEW YORK STEAK DE ALMA** \$35  
*Chamuscado y acompañado de 2 sopes sencillos, con nopal, jalapeño asado y queso panela asado en una salsa bordelaise*

**CARNE ASADA** \$30  
*NY steak chamuscado, servido con arroz, frijoles refritos, queso panela asado y guacamole*

**MOLCAJETE AL ALMA** \$35  
*Carne, pollo, chorizo, camarón, chuleta ahumada, salchicha, nopal, queso y cebolla asada, con una salsa especial de la casa*

**CAMARÓN AL AJILLO** \$25  
*Sarteneado con ajo, chile guajillo en juliana, limón, cilantro, mantequilla y aceite de oliva, acompañado con arroz, guacamole y ensalada*

**CAMARÓN A LA DIABLA** \$25  
*Sarteneado con 4 chiles secos, servido con arroz, frijol refrito y vegetales salteados*

**PECHUGA DE POLLO ASADA** \$18  
*servido con arroz, guacamole y vegetales mixtos salteados con mantequilla y ajo*

# ALMA DE MÉXICO RESTAURANT

*Bebidas, Postres y para Niños*



PARA LOS CHIQUITOS			
CHICKEN FINGERS	\$10	QUESADILLA CHICAS	\$10
<i>(servido con papas fritas)</i>		<i>(solo de queso, 2 piezas)</i>	

## GUARNICIONES - SIDES

ARROZ – RICE	\$4
FRIJOL REFrito – REFRIED BEANS	\$4
CHARROS – WHOLE PINTO BEANS	\$5
TORTILLAS DE MAIZ (4) (CORN)	\$2
CREMA AGRIA – SOUR CREAM	\$2
PICO DE GALLO – MEXICAN SALSA	\$4
SALSA VERDE O ROJA – RED OR GREEN SAUCE	\$4
HABANERO (cebolla y limón) (lemon & onions)	\$3
CHILES TOREADOS – SAUTEED CHILES	\$4

## BEBIDAS – BEVERAGES

SANGRIA	\$9	JUGO DE NARANJA FRESCO - OJ	\$7
PIÑA COLADA	\$10	CAFE DE OLLA	\$5
AGUAS FRESCAS	\$7	(con canela, piloncillo y naranja)	
(horchata, piña o limonada)		(cinnamon, brown sugar & oranges)	
JARRITOS	\$3	TE	\$4
(mandarina, toronja o piña)		(limón, manzanilla, jengibre con limñn,	
SEÑORIAL SANGRIA	\$3	lavanda con manzanilla o negro)	
SIDRAL DE MANZANA	\$3	(lemon, chamomile, lemon & ginger,	
COCA COLA MEXICANA	\$3	lavender & chamomile)	

## POSTRES - DESSERTS

CHURROS \$12  
*acompañado con jarabes de cajeta y chocolate*  
*served with gotas milk caramel & chocolate*

TRES LECHES \$12  
*Pastel de vainilla con salsas de 3 leches*  
*Vanilla sponge cake in a 3 milk sauce*

CREPAS DE NUTELLA \$12  
*servidas tibia con plátano y fresas*  
*served warm with plantains & strawberries*

FLAN NAPOLITANO \$12  
GELATINA – GELATINE \$6

*WELCOME - BIENVENIDOS*



*Fines de semana "BARBACOA" WEEKENDS*

*Tacos de barbacoa preparados al estilo Hidalgo.  
Usando pencas de maguey asadas y servidos  
con un consome y tortillas hecha a mano.*

~ ~

*Hidalgo style barbecue tacos.  
Using roasted maguey leaves & served with  
an exquisite broth with handmade tortillas.*

*WWW.ALMADEMEXICO.US - 215.929.6910  
124 LOMBARD ST, PHILADELPHIA, PA 19148*