Alma de Triana

TABERNA URBANA

CARTA DE PLATOS

PRECIOS CON IVA INCLUIDO

TAPEO CON ALMA

*Tapas disponibles de lunes a jueves

**TAPAS AVAILABLE MONDAY THROUGH THURSDAY*

Abrir boca

VERMOUTH	**4,00**
COPA DE SANGRÍA	**4,00**
JARRA DE SANGRÍA	**14,00**

Esenciales

Ensaladilla triana con salmón **4,30**
RUSSIAN SALAD WITH SMOKED SALMON

Porra antequerana **3,20**
TRADITIONAL COLD TOMATO AND BREAD CREAM

Albóndigas al curry con arroz **3,50**
CURRY MEATBALLS WITH RICE

Brocheta de langostino **3,80**
con tomate cherry, salsa Teriyaki y sésamo
SHRIMP SKEWER WITH CHERRY TOMATOES, TERIYAKI SAUCE AND SESAME

Patatas con bacon y queso cheddar **3,60**
POTATOES WITH BACON AND CHEDDAR CHEESE

Mini hot dog **4,60**
con cebolla crujiente, queso y piparras
MINI HOT DOG WITH CRISPY ONION, CHEESE AND PIPARRAS

Mini flamenquín cordobés **4,70**
FLAMENQUIN IS A BREADED AND STUFFED PORK ROLL

Tosta de sobrasada, queso azul, miel y nueces **3,70**
TOAST WITH SOBRASADA, BLUE CHEESE, HONEY AND WALNUTS

Saam de atún, guacamole y pico de gallo **4,20**
TUNA, GUACAMOLE AND ONION SAAM, TOMATO AND PEPPER

Tiras de choco frito **3,90**
con alioli de aguacate
STRIPS OF FRIED CHOCOLATE WITH AVOCADO ALI OLI

Molletitos

/IT IS THE TYPICAL BREAD OF ANTEQUERA

Serranito de lomo **4,20**
lomo, tomate, pimiento y jamón
LOIN, TOMATO, PEPPER AND HAM

Salmón ahumado, rúcula y queso de cabra **5,50**
SMOKED SALMON, ARUGULA AND GOAT CHEESE

Pringá de la abuela **4,00**
Pringá casera con pollo, lomo y tocino
IT IS A TYPICAL MIXTURE MADE WITH DIFFERENT PARTS OF THE PORK

Pollo estilo KFC **4,50**
con lechuga, tomate y mayonesa de Kimchie
FRIED CHICKEN WITH LETTUCE, TOMATO AND KIMCHI MAYONNAISE





Alma de Triana

TABERNA URBANA





COMENZAR CON ALMA
/TO START

RACIÓN
/DISH

Jamón ibérico cebo de campo cortado a mano — **18,90**
servido con sus tostas, tomate, AOVE y almendritas fritas
Hand-cut Iberian ham
with toast, tomato, extra virgin olive oil and fried almonds

Queso semicurado de cabra con frutos deshidratados — **16,00**
Semi-cured goat cheese with dried fruits

Porra antequerana con melva canutera — **12,60**
Typical Antequera dish: It is a cold cream of tomato, bread and olive oil, accompanied by canned tuna

Ensaladilla Triana con salmón ahumado — **13,60**
Spanish potato and smoked salmon salad with peas and mayonnaise

Tostas con anchoa del Cantábrico — **14** *(4 UD)*
con mantequilla de oveja y tomate del bueno
Toast with Cantabrian anchovy with sheep butter and good tomato

Saam de atún en escabeche — **16** *(4 UD)*
con guacamole y pico de gallo
Toast with Cantabrian anchovy with sheep butter and good tomato

Steak tartar de ternera añoja con tostas — **19,00**
Beef steak tartare with toast

Tartar de salmón marinado y aguacate — **19,00**
con teriyaki, cebollita, perejil con regañá de alga nori
Marinated salmon and avocado tartare with teriyaki, onion, parsley with nori seaweed

Tataki de ternera añoja con crujiente y praliné de pistacho — **18,90**
Beef tataki with cream and crunchy pistachio crust

Nachos gratinados con ternera, cheddar y guacamole — **12,70**
Nachos gratin with beef, cheddar and guacamole

Alcachofas al carbón con jamón iberico y pistacho — **15,50**
Charcoal artichokes with Iberian ham and pistachio

Mis bravas y olé — **13,00**
Fries with slightly spicy sauce

Parrillada de verduras con salsa romescu — **12,00**
Grilled vegetables with romescu sauce

Servicio de pan y picos - 1,00€ /persona
Bread and snacks service - €1.00 /person



ENSALADA DE PAPAYA Y PIÑA

CON HELADO DE CÍTRICOS

Alma de Triana
TABERNA URBANA



ENSALADA DE TOMATE DEL BUENO, PISTACHOS ESCABECHADOS,

BACON IBÉRICO Y PIPARRAS

EL VERDE DE ALMA
/SALADS

Ensalada de papaya y piña con helado de cítricos — 14,60
Papaya and pineapple salad with citrus ice cream

Ensalada de tomate del bueno, atún en escabeche — 14,60
y pimientos asados
Good tomato salad, pickled tuna and roasted red peppers

Ensalada de tomate del bueno, pistachos escabechados, — 14,60
bacon ibérico y piparras
Good tomato salad, pickled pistachios, Iberian bacon and green peppers

HUEVOS CAMPEROS
/EGGS AND SCRAMBLED

Huevos estrellados con patatas panaderas — 16,50
y virutas de jamón ibérico y foie
Fried eggs with baked potatoes and shavings of Iberian ham and foie

Revuelto de verduras de la Vega antequerana — 11,00
con daditos de jamón y taquitos de gamba
**Si lo deseas puedes pedirlo sólo de verdura, sin jamón ni gambas*
Scrambled vegetables from Antequera with diced ham and diced shrimp
**If you wish, you can order it with vegetables only, without ham or shrimp*

Huevos alegría: Patatas, huevos, mayonesa y gambas al pilpil — 14,50
Eggs of joy: Potatoes, eggs, mayonnaise and pilpil shrimp









SELECCIÓN DE CROQUETAS

De nuestra Chef Mónica

/SELECTION OF CROQUETTES *by our Chef Mónica*

	RACIÓN
Croquetas del puchero (6 uds) *Grandma's croquettes (6 units)*	9,60
Croquetas de bacon ibérico (6 uds) *Iberian bacon croquettes (6 units)*	11,50
Croquetas de jamón ibérico (6 uds) *Croquettes of iberian ham (6 units)*	11,50
Croquetas de gambas al pilpil (6 uds) *Garlic prawn croquettes (6 units)*	10,80
Croquetas de queso azul y almendras (6 uds) *Blue cheese and almond croquettes (6 units)*	10,80
Surtido de croquetas (5 uds, 1 de cada) *Assortment of croquettes (5 units, 1 of each)*	8,00
Surtido de croquetas (10 uds, 2 de cada) *Assortment of croquettes (10 units, 2 of each)*	16,00
Croquetas del puchero sin gluten y sin lactosa *Gluten-free and lactose-free stew croquettes*	11,00

HAMBURGUESAS PREMIUM

/PREMIUM BURGERS

Hamburguesa ibérica de triana — 14,90

Carne 100% cerdo ibérico, jamón ibérico, queso manchego, lechuga, tomate y cebolla crujiente

100% Iberian pork, Iberian ham, Manchego cheese, lettuce, tomato and crispy onion

Hamburguesa con Alma — 14,90

Carne 100% ternera añoja, bacon ibérico, tomate, lechuga, huevo frito y cebolla crujiente

100% beef, Iberian Bacon, Egg, Lettuce, Tomato and Crunchy Onion

Hamburguesa vegana de calabaza — 14,90

con verduras a la parrilla, salsa romescu y tomate

Vegan pumpkin burger with grilled vegetables, romescu sauce and tomato



PESCAÍTO FRITO CON ALMA

/ FRIED FISH

	RACIÓN
Boquerones vitorianos *Anchovies from Málaga*	12,80
Boquerones rellenos de Philadelphia y salmón *Anchovies stuffed with Philadelphia and salmon*	14,50
Calamares fritos *Fried squid*	13,90
Lomitos de bacalao rebozado *Battered cod loins*	11,60
Rosada frita al limón o a la plancha *"Rock salmon" fried with lemon or grilled*	14,50
Pavías de merluza *battered hake fillet*	12,80
Tortillitas de camarón (4 uds) *Crispy shrimp omelette*	11,90

PESCADOS

/ FISH

Taco de bacalao confitado en AOVE con salsa de pimientos sobre base de patatas panaderas *Cod confit taco in oil with pepper sauce on a base of baked potatoes*	19,50
Cazuela de langostinos al pilpil *Prawn casserole with oil and spicy garlic*	16,60
Salmón a la parrilla marinado con salsa teriyaki sobre base de arroz *Grilled salmon marinated with teriyaki sauce based on rice*	18,00

A través de este QR puedes reservar mesa, consultar nuestra carta completa, **dejarnos una reseña con alma** y comprar nuestras carnes online

Reserva
Tienda online
Opina
Ver carta





Alma de Triana
TABERNA URBANA





CERDO IBÉRICO /IBERIAN PORK

RACIÓN

Tournedó de lomo ibérico al ajillo (230g) 17,00
"Tournedó"(230 g). Iberian pork loin with garlic

Lagarto ibérico cebo de campo 17,60
These are thin strips of pork meat between the ribs. It is a very juicy piece

Solomillo ibérico cebo de campo 18,80
Iberian sirloin

Costillar ibérico asado a fuego lento y lacado con BBQ 26,00
Iberian ribs. Slow roasted and lacquered with BBQ

Codillo de cerdo asado con salsa de vino tinto 18,80
Roasted pork knuckle with red wine sauce

Carrillada ibérica al Pedro Ximénez sobre puré de patatas 15,60
Iberian cheek with sweet wine on mashed potatoes

Entrecot ibérico al aroma del monte 18,00
Iberian entrecote with spices

Flamenquín especial de Alma de Triana 17,00
cheese stuffed meat roll

TERNERA AÑOJA /BEEF

Presa de ternera añoja (200g) 17,00
Beef loin (200 g)

Medallón de ternera amielado (230g) 18,00
Honeyed beef medallion (200g)

Solomillo de ternera añoja con foie 25,00
Sirloin steak with foie

Costilla de ternera añoja a baja temperatura 22,70
y terminada en brasa
Laquered beef rib (450g) Cooked for long hours at low temperature and finished in a charcoal oven

Cachopo de ternera relleno de queso y pimientos asados 21,00
Beef cachopo stuffed with cheese and roasted peppers

POLLO /CHICKEN

Churrasco de pollo a la brasa 15,00
Grilled chicken steak

CHIVO MALAGUEÑO /MALAGA GOAT

Chivo malagueño a la pastoril 17,80
Malaga goat in sauce

GUARNICIÓN EXTRA

Ración de patatas fritas
6,50€
Patata asada
3,50€
Ratatouille de verdura
5,50€
Huevo frito
2,50€

Guarnición: /Garrison:
Todas nuestras carnes van acompañadas de patata asada con alioli
All our meats are accompanied by roasted potatoes with aioli

Pide tu salsa favorita por 1,50€ (Roquefort, pimienta, P.X...)
Order your favorite sauce for €1.50 (Roquefort, pepper, P.X...)

BRASAS DE ALMA
/ THE EMBRACE

PARRILLADA SUPREMA
/SUPREMA GRILLED

Degustación de las mejores piezas nobles de nuestra ternera añoja y cerdo ibérico de crianza propia:

Tasting of the best noble pieces of our own-bred Beef and Iberian Pork

Presa de ternera añoja, medallón de ternera amielado, tournedó de lomo ibérico y entrecot de ibérico con patatas fritas y verduras al dente

¡Al punto exacto que desees!

**Medallón amielado*
**Honeyed beef medallion*

Beef loin, Honeyed beef medallion, "Tournedó" Iberian pork loin with garlic Iberian entrecote with spices with french fries and al dente vegetables

To the exact point you want!

58€

recomendada para 2-3 pax
recommended for 2-3 pax



BROCHE DULCE
/DESSERTS

Brownie de pistacho 6,00
con sopa de chocolate blanco.
Pistachio brownie with white chocolate soup.

Tarta de queso casera 6,00
Cheesecake

Bienmesabe antequerano 6,00
Antequera-style bienmesabe (almond cream dessert).

Lingote de chocolate con mousse de frutos rojos 6,00
Chocolate ingot with red berry mousse.

Milhojas de limón 6,00
Lemon mille-feuille.

Crumble de galleta 6,00
con mousse de naranja y caramelo salado.
Cookie crumble with orange mousse and salted caramel.





TINTOS

	Copa	Botella
MELIOR DE MATARROMERA • Roble *D.O. Ribera del Duero | 100% Tempranillo*	3,90	24,50
FINCA ENGALIA • Roble *D.O. Ribera del Duero | 100% Tempranillo*	3,50	20,80
CELESTE • Crianza *D.O. Ribera del Duero | 100% Tempranillo*	5,40	29,50
LA MALDITA *D.O.Ca. Rioja | 100% Garnacha*	3,50	20,80
VIVANCO • Crianza *D.O.Ca. Rioja | 95% Tempranillo, 3% Graciano, 2% Maturana*		25,60
TIO MARTIN *D.O.Ca. Rioja | Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano*	4,10	24,50
SEIS + SEIS *D.O. Sierras de Málaga | Tempranillo y Syrah*	5,10	26,70
CEPAS VIEJAS *D.O. Bierzo 100% Mencía*	5,20	30,80

BLANCOS

CAMINO DEL SUR • Verdejo *D.O. Rueda | 100% verdejo*	3,60	20,80
BARBADILLO VI • Frizzante *IGP Cádiz | Moscatel*	3,50	20,50
CLOE CHARDONNAY *D.O. Sierras de Málaga | Chardonnay 100%*	4,60	25,70
TERRER DE LA CREU BRUT NATURE *D.O. Cava | Macabeo, Parellada, Xarel·lo*	4,80	22,30

ROSADO

BARBADILLO ROSADO *VT Cádiz | Tempranillo, Cabernet Sauvignon*	3,50	20,50

Alma de Triana

TABERNA URBANA

GRACIAS

PRECIOS CON IVA INCLUIDO