

AL
MAR
A

A blue stylized graphic of a leafy branch, resembling a sprig of seaweed or a plant, positioned vertically and partially overlapping the text.



Almara es un homenaje contemporáneo al Mediterráneo en pleno Paseo de la Castellana.

Un espacio concebido para disfrutar sin prisa, donde el producto, la calma y el placer de sentarse a la mesa marcan el ritmo.

Almara combina elegancia y cercanía en una propuesta gastronómica honesta, pensada para compartir, celebrar y alargar la sobremesa, con el mar como hilo conductor y una atmósfera que invita a quedarse.





COCINA MEDITERRÁNEA ACTUAL

La propuesta gastronómica de Almar nace del Mediterráneo y se apoya en el respeto absoluto al producto y a los sabores reconocibles.

Una cocina de raíz, entendida desde la actualidad, que combina recetas tradicionales reinterpretadas con una ejecución precisa y elegante.

Al frente se encuentra **Aitor Mena**, chef ejecutivo del grupo, cuya trayectoria aporta técnica, sensibilidad y coherencia a una carta donde conviven mar, huerta y carne, siempre con una mirada honesta y mediterránea.

Una cocina pensada para el disfrute colectivo, ideal para eventos que buscan calidad, identidad y equilibrio.





INTERIORISMO MEDITERRÁNEO CONTEMPORÁNEO

El interiorismo de Almar evoca los paisajes, la luz y la forma de vida del Mediterráneo a través de un espacio cálido, sereno y elegante.

Materiales naturales como la cerámica, la madera de roble, el metal y los tejidos en tonos claros conviven con formas curvas y texturas que recuerdan al mar y a la arena.

Distribuido en dos plantas, el restaurante cuenta con una barra protagonista, grandes ventanales de más de cuatro metros de altura y una terraza ajardinada acondicionada todo el año.

Un espacio versátil y luminoso, diseñado para acoger distintos formatos de evento sin perder identidad ni carácter.





MENÚ 1

ENTRANTES (a compartir para cada 4 comensales)

Ensaladilla rusa con ventresca de atún

Trio Al-Marino: Anchoa 00, boquerón y atún rojo

Croqueta de gamba blanca con su tartar y Croqueta de jamón ibérico

Puerro a la brasa con mojama, salsa tonnata y alcaparras fritas

PRINCIPALES : a Elegir

Merluza a la Bilbaína con patata panadera

Carrillera de ternera con parmentier de patata y demi glace

POSTRE

Flan con yemas de huevo de corral y chantilly

BODEGA : 1 botella de vino para cada dos comensales

La Cuadrada. D.O. Rueda. Verdejo

Cune Crianza. D.O. Rioja.

60€



MENÚ 2

ENTRANTES

Gilda 6XL: Anchoa, boquerón, pulpo y atún rojo con crema de mejillones escabechados

Alcachofa confitada con muselina de ajo negro y papada ibérica

Tartar de dorada salvaje con ajo blanco y tirabeques a la brasa

Steak tartar de solomillo de ternera con milhojas de patata

PRINCIPALES: A elegir

Parpatana de atún rojo al oloroso

Pluma ibérica a la parrilla con pimientos del piquillo confitados

POSTRE

Torrija caramelizada con helado de dulce de leche

BODEGA : 1 botella de vino para cada dos comensales

Pazo San Mauro. D.O. Rías Baixas. Albariño

Marqués de Vargas Reserva. D.O. Rioja

75€



MENU CÓCTEL

Gilda de anchoa del cantábrico

Ajo blanco, huevas y aove

Tosta de anchoa del cantábrico sobre pan de cristal

Ensaladilla rusa con tartar de piparras

Pani puri de atún rojo

Croqueta de jamón ibérico

Croqueta de gamba blanca

Nuestro bocata de calamares

Tartar de dorada salvaje, pistachos y tirabeque brasa

Tosta de steak tartar con yema trufada

Bocado de merengue y limón

Brownie de chocolate

BODEGA

La Cuadrada. D.O. Rueda. Verdejo

Cune Crianza. D.O. Rioja.

Cervezas, aguas y refrescos

*La duración del servicio es de 90 minutos

El menú de coctel se servirá a razón de 1,5 piezas por persona

65€



POLÍTICA DE CONTRATACIÓN Y CANCELACIÓN

- Las reservas para eventos se darán por confirmadas con el pago a modo de señalización de el 50% del total de importe de la reserva a la recepción de la factura.
- La realización de la prerreserva tiene una validez de 48h desde el envío de la factura.
- Si desea hacer el pago mediante transferencia bancaria, deberá enviar el justificante del ingreso al menos tres días hábiles antes a la celebración del evento, indicando en el concepto de la transferencia la fecha y el nombre, o número de factura.
- Almara ofrece a sus clientes un margen del 10% en el número de asistentes, a partir de esta cifra se procederá al cobro de los comensales contratados, aunque estos no se hubiesen presentado.
- En caso de anulación del servicio con menos de 72 horas, no se devolverá el importe de la reserva.