



Alma Cocina

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Guacamole	
ITEM	PRICE
Traditional Faux.	\$12.00
Hearts of Palm Tranches de cœur de palmier accompagnées de tomates cerises anciennes, agrémentées de fines herbes et d'une touche d'agr...	\$12.00
Guacamole Trio	\$16.50
Wild Berry Agrodolce sherry, plantain, piloncillo	\$12.00
Salsa	
ITEM	PRICE
Salsa Trio	\$11.00
Tomatillo Avocado Salsa	\$4.50
Fire-Roasted Salsa Tomates grillés au feu de bois et jalapeños reçoivent une touche de coriandre fraîche, d'oignons émincés, et une pincée...	\$4.50
Salsa Negra	\$4.50
Small Plates	
ITEM	PRICE
Short Rib Empanadas natural jus, chihuahua, roasted jalapeno, umami aioli, not gluten friendly	\$18.75
Guajillo Grilled Octopus ancho carrot, citrus, fermented chile, miso aioli	\$22.00
Huitlacoche Empanadas Empanadas remplies de huitlacoche servies avec une sauce ranchero et parfumées à l'épazote. Produit avec des ingrédients...	\$12.00
Shellfish Ceviche Mousse d'avocat onctueuse, accompagnée de tobiko croquant, de concombres frais, de jeunes oignons verts et de fines tran...	\$18.75
Charred Romaine Caesar masa tajin croutons, burnt lemon, parmesan	\$15.50
Mollete AKA Fancy Toast avocado crush, salmon roe, pico, ciabatta, whipped ardo, not gluten friendly	\$16.50
Alma Salad charred corn, avocado, cucumbers, black beans, pickled red onion, radish, hibiscus masa crisps, queso fresco, avocado li...	\$16.50
Main Plates	
ITEM	PRICE
Roasted Chicken Mole mashed plantains, grilled green beans, mole negro, not gluten friendly	\$25.25
Chile Rubbed Pork Chop Imprégnée d'épices, cette côtelette de porc est sublimée par un doux nappage de beurre de pomme. Accompagnée de la fraîc...	\$34.00
Mole Rubbed Butcher Steak yucca /yukon puree, mini chili relleno, demi, not gluten friendly	\$51.75

Signature Tacos

ITEM	PRICE
Crispy Baja Fish salsa verde, cabbage, radish, citrus crema	\$39.50
Roasted 1/2 Chicken al Carbon tomatillo salsa, make gluten friendly	\$27.50
Pork Cochinita Pibil Porc effiloché Pibil accompagné de haricots charro refrits, banane plantain grillée et une touche de fromage fondu.	\$36.25

Street Tacos

ITEM	PRICE
Chicken Tinga Verde Trois tacos garnis de chorizo de poulet savoureux, piquante pico de gallo, et une touche de crème. Accompagnés de riz au...	\$17.50
Fried Avocado Crispy queso cotija, macha verde, make gluten friendly. Three tacos served with poblano rice and beans.	\$18.75
Masa Fried Shrimp lime sauce, repollo, chipotle salsa. Three tacos served with poblano rice and beans.	\$21.00
Carnitas de Lechoncito Onions, cilantro, chicharron, salsa verde. Three tacos served with poblano rice and beans.	\$18.75
Tacos Adobada "Estilo Tijuana" shaved marinated pork, avocado salsa, cilantro/onion. Three tacos served with poblano rice and beans.	\$18.75

Sides for the Table

ITEM	PRICE
Esquites Maïs grillé accompagné d'une mayonnaise au citron vert et serrano, couronné de queso mixto fondant.	\$10.00
Roasted Broccolini salsa macha	\$10.00
Poblano Rice and Black Beans	\$8.75
Mexican Yucca Potato Puree queso cotija, crema, pico de gallo	\$10.00

Desserts

ITEM	PRICE
Coconut Cake Gâteau à la noix de coco garni de pêches locales rôties au sherry, nappé d'un sirop tres leches, et couronné d'une crous...	\$10.00
Pastel de Elote Gelato de maïs sucré, réduction de bourbon à l'érable, sorgho soufflé au caramel.	\$11.00
Chocoflan devil's food cake, butter caramel, spiced almond brittle	\$11.00

Lunch Tortas

ITEM	PRICE
------	-------

Alma Cubano	\$16.50
roasted pork loin and belly, Italian ham, swiss cheese, house pickles, charro beans, mustard mojo, make gluten friendly	

Chicken al Carbon	\$14.25
achiote grilled, cabbage slaw, confit garlic aioli, crushed avocado, queso oaxaca, make gluten friendly	

Mushroom and Hominy Burger	\$13.25
chile marmalade, cumin mayo, chihuahua cheese, masa fries, not gluten friendly	

Guacamole	
ITEM	PRICE
Traditional	\$12.00
Un mélange vibrant de tomates fraîches, piments serranos, oignons rouges et coriandre.	
Hearts of Palm	\$12.00
cherry heirloom tomatoes, citrus, herbs	
Wild Berry Agrodulce	\$12.00
spice, sherry, plantain	
Guacamole Trio	\$16.50

Salsa	
ITEM	PRICE
Tomatillo Avocado	\$4.50
false	
Fire-Roasted Salsa	\$4.50
Tomates rouges grillés sur le feu, mélangés avec du piment jalapeño fumé, des oignons doux et une touche de coriandre fr...	
Salsa Negra	\$4.50
Salsa Trio	\$11.00

Guacamole and Salsa Tasting	
ITEM	PRICE
Guacamole and Salsa Tasting (All 6)	\$22.00
All six available guacamoles and salsas	

Soup, Salads and Small Plates	
ITEM	PRICE
Charred Romaine Caesar	\$15.50
masa tajin croutons, burnt lemon, parmesan	
Huitlacoche Empanadas	\$12.00
Fausse.	
Fried Stuffed Squash Blossoms	\$21.00
chihuahua cheese, fire roasted salsa, charred corn	
Mollete	\$16.50
avocado crush, salmon roe, pico, ciabatta, whipped ardo, not gluten friendly	
Short Rib Empanadas	\$18.75
natural jus, chihuahua, roasted jalapeno, umami aioli, not gluten friendly	
Shellfish Ceviche	\$18.75
Fauxfilet de fruits de mer marinés accompagné de mousse d'avocat, œufs de poisson tobiko, concombre croquant, oignon ver...	

ITEM	PRICE
Alma Salad Maïs grillé, avocat crémeux, concombre croquant, haricots noirs savoureux, oignon rouge mariné, radis, croustillants de...	\$16.50
Guajillo Grilled Octopus Ancho carrot, citrus, fermented chile, miso aioli	\$22.00
Lunch Plates	
Chile Rubbed Pork Chop apple butter, watercress, pomegranate, chayote	\$34.00
Mole Rubbed Butcher Steak yucca /yukon puree, mini chili relleno, demi, not gluten friendly	\$51.75
Roasted Chicken Mole Mashed plantains, grilled green beans, mole negro, not gluten friendly.	\$24.25
Snapper Veracruzana Poisson vivaneau rehaussé de haricots verts croquants et de fèves. Des câpres salées et des jalapeños marinés ajoutent d...	\$29.75
Street Tacos	
Shaved Ribeye "Arrachera" marinated ribeye, salsa negra, guacamole, onion/cilantro. Two tacos served with poblano rice and beans.	\$21.00
Fried Avocado Crispy queso cotija, macha verde, make gluten friendly. Two tacos served with poblano rice and beans.	\$13.25
Chicken Tinga Verde Chicken chorizo, pico de gallo, queso fresco, crema. Two tacos served with poblano rice and beans.	\$13.25
Tacos Adobada "Estilo Tijuana" Tranches de porc mariné, nappées de salsa à l'avocat, agrémentées de coriandre et d'oignon. Deux tacos accompagnés de ri...	\$16.50
Carnitas de Lechoncito Deux tacos généreux garnis de porc tendre, agrémentés d'oignons et de coriandre fraîches. Accompagnés de crispy chicharr...	\$13.25
Masa Fried Shrimp lime sauce, repollo, chipotle salsa. Two tacos served with poblano rice and beans.	\$16.50
Sides	
Esquites Serrano-lime mayo, queso mixto.	\$5.50
Poblano Rice and Black Beans	\$4.50
Sweet Fried Plantains Crema, agave, queso fresco.	\$5.50
Grilled Heirloom Carrots Carottes anciennes grillées accompagnées de salsa fraîche et de yogourt épicié.	\$6.50
Mexican Yucca Potato Puree queso cotija, crema, pico de gallo	\$5.50
Roasted Broccolini salsa macha	\$10.00

Desserts

ITEM	PRICE
Coconut Cake roasted local sherry peaches, tres leches, butter streusel	\$10.00
Great Wall of Alma false	\$10.00
Pastel de Elote Glace de maïs sucré, réduction de bourbon à l'érable, et sorgho caramélisé soufflé.	\$11.00
Chocoflan devil's food cake, butter caramel, spiced almond brittle	\$11.00