



al-almã

X
NotCo

**ENCUENTRA
TUS BEBIDAS
CON LECHE
A BASE DE
PLANTAS.**

¡Bienvenidos!

En AL ALMA, encuentras lugares para compartir con tu familia, amigos o compañeros, también ofrecemos espacios amenos para conversar, trabajar o tener reuniones importantes, acompañados de la mejor gastronomía y platos únicos para cualquier hora del día.

Por eso constantemente evolucionamos para traer nuevas propuestas, no solo culinarias, sino también enfocadas en proporcionar las mejores experiencias en todos los sentidos.

Ven y descubre!

★ Recomendados

Bebidas Calientes

★ Americano	\$6.100
★ Capuccino	\$8.300
Espresso sencillo	\$5.400
Espresso doble	\$6.100
Latte	\$8.300
Café moka	\$8.800
Macchiato	\$6.600
Macchiato & caramelo	\$7.700
Espresso + chai latte	\$10.400
Matcha latte	\$9.900
★ Chocolate suizo	\$8.300
Cocoa agua o leche	\$7.200
Guandolo limón y jengibre	\$6.000
Chai latte	\$9.300

La elección de preparación de bebidas en **leche de almendras o a base de plantas (NOT MILK)**, tiene un costo adicional de + \$1.900

Té Premium

Té Caliente	\$8.200
Té Frío	\$8.600

• Ginger fruit:

Té verde gunpowder, jengibre, naranja y melocotón.

• Exciting kiwi:

Té negro, kiwi, melón y flor de cayena.

• Amazonía:

Té Guayusa, rosas y frutas tropicales

★ Tisanas - atardecer:

Manzana, mango, melocotón y caramelo.



**NOT
MILK®**
LOW FAT

YA PODRÁS ENCONTRAR TUS
BEBIDAS FAVORITAS CON LECHE A
BASE DE PLANTAS.

~~QUE~~ **SABE MEJOR QUE LA
TRADICIONAL, IGUAL DE CREMOSA,
DELICIOSA Y ESPUMOSA.**

ES LECHE PERO NOT.



Bebidas Frías

Iced Coffee	\$6.600
Iced Coffee Guandolo	\$7.700
Iced Latte	\$8.800
★ Iced Chai Latte	\$9.700
Iced Matcha Latte	\$10.400
Iced Chocolate Suizo	\$8.800
Limonada Matcha	\$9.900
Jugo de Naranja o Mandarina	\$8.700
Jugo de Temporada	\$8.200
Limonada Frappé	\$8.200
Guandolo Frío Limón y Jengibre	\$6.200
Té Helado & Limón	\$6.600
*Agua Ultrafiltrada con Gas AL ALMA	\$5.500
*Agua Ultrafiltrada sin Gas AL ALMA	\$5.300
Botella de Agua con Gas	\$5.500
Botella de Agua sin Gas	\$5.300
Soda Breñaña	\$6.400
Soda Hatsu	\$7.700
Gaseosa	\$6.400
Té Hatsu	\$8.600

*Agua ultrafiltrada solo disponible en la sede de El Retiro.

Frappé

Clásico	\$9.500
Baileys	\$14.900
★ Brownie & Chocolate	\$14.200
Caramelo o Chocolate	\$10.400

Todas nuestras preparaciones con café se realizan con doble shot.

Sodas Saborizadas

★ Elige el sabor	\$9.300
• Frutos rojos	
• Frutos amarillos	
• Limón, miel y jengibre	
• Sandía, albahaca y limón	

Batidos / Con toda la energía para empezar el día.

En Agua o Leche	\$9.900
En Yogurt o Leche Vegana	\$12.700

- **Antioxidante:** Fresa, mora, zanahoria, remolacha.
- ★ • **Energía:** Fresa, banano y nueces.
- **Detox verde:** Jengibre, piña, pepino, espinaca y apio.



Frappé
brownie & chocolate



Soda de sandía



Batidos funcionales

Vinos

Botella de VINO DE LA CASA	\$75.900
<i>Tinto • Blanco • Rose</i>	
Botella de vino PROSECCO ITALIANO	\$97.900
★ Mimosa Jarra	\$75.900
Sangría Jarra	\$75.900
<i>Tinto • Blanco • Rose</i>	
Sangría con VINO DE LA CASA	\$104.500
<i>Tinto • Blanco • Rose</i>	
Copa de VINO de la Casa	\$18.700
Copa de Sangría / Mimosa	\$16.500

Cervezas

Cerveza Artesanal AL ALMA	\$14.900
Cider AL ALMA (Gluten free)	\$14.900
★ Hardsetzler AL ALMA (Gluten free)	\$14.900
Cerveza Heineken	\$9.400
Cerveza Club Colombia	\$7.900
Cerveza Corona	\$11.600
Cervezas Artesanales	\$15.000

*Solo en las sedes de:

El Retiro, Santa fé de Antioquia, Cartagena.

Cocteles / Todos nuestros cocteles se preparan con doble shot.

Gin & Tonic	\$33.000
• Tamarindo • Fresa • Clásico con limón	
• Pepino • Lychee • Sandía	
Vodka Tonic	\$30.800
• Tamarindo • Fresa • Clásico con limón	
• Pepino • Lychee • Sandía	
Margarita • Clásica • Tamarindo	\$30.800
Mojito	\$33.000
Tequila Sunrise	\$30.800

Tragos

Baileys	\$9.900
Old Parr	\$17.500
Jack Daniels	\$16.500
Vodka	\$15.400
Ginebra	\$16.500
Buchanans	\$17.500



TROPICAL BITTER:

Es una cerveza roja con una mezcla de frutos rojos y amarillos que dan en boca un sabor refrescante y tropical.

5,5%	BAJO	RED
ALC./VOL.	AMARGO	ESTILO



AMERICAN IPA:

Se caracteriza por un buen equilibrio del amargo del lúpulo con la malta, las notas afrutadas y cítricas.

6,0%	MEDIO	IPA
ALC./VOL.	AMARGO	ESTILO



HOPPY GOLDEN:

Cerveza rubia de color intenso y lúpulo elevado en nariz y boca. Sabores tropicales y cítricos.

5,5%	MEDIO	GOLDEN
ALC./VOL.	AMARGO	ESTILO



GLUTEN FREE

CLASSIC CIDER:

Libre de glúten, color dorado, aromas frutales, dulzor equilibrado con un perfecto final seco y refrescante.

5,4%	BAJO	SIDRA
ALC./VOL.	AMARGO	ESTILO



GLUTEN FREE

0% AZÚCAR
BAJO EN CALORÍAS

HARDELTZER:

Libre de glúten, 0% azúcar, bajo en calorías aromas frutales, dulzor equilibrado, la mezcla perfecta del mango y la maracuyá con burbujas refrescantes.

4,5%	BAJO	HARD SELTZER
ALC./VOL.	AMARGO	ESTILO



Croissant mantequilla y almendras



Brownie chocolate



Mix fritos caribeños

Para Comenzar

★ Croissant de Almendras o Chocolate	\$7.700
Croissant de Mantequilla	\$6.500
Empanada de Carne o Pollo y Verduras	\$9.400
★ Palo de Queso Hojaldrado	\$6.100
Rollo de Mix de Quesos	\$6.100
Croissant snack:	\$11.000
• Queso crema y caramelo	
• Fresas y chocolate	
Bagel snack: (Tradicional, Semillas, Integral)	\$6.600
• Mantequilla de maní y mermelada	
• Mermelada y queso crema	

Para Endulzar

★ Porción de Torta	\$8.700
Red velvet • Zanahoria • Chocolate • Banano	
Muffin	\$5.400
Red velvet • Zanahoria • Chocolate	
Brownie de Chocolate	\$6.500
Galleta	\$3.900
Chips de Chocolate • Avena y Miel	
*Adiciona Helado	\$6.600

Para Picar

Arepa de huevo	\$9.400
Con queso costeño frito y hogao	
★ Mix Fritos Caribeños	\$26.300
Arepa de huevo, queso costeño y hogao, carimañolas, arepa de anís.	
Carimañola x3	\$13.200
Queso o Carne	

*Solo en las sedes de:

El Retiro, Santa fé de Antioquia, Cartagena.

Ceviche Clásico*	\$22.000
Ceviche con Rocoto y Huancaína*	\$23.700
Cóctel de Camarón*	\$22.000
Chicken Tenders*	\$24.200
Lomitos de pechuga apanado con papas a la francesa. Salsa: mayonesa de pesto, hot, mostaza o BBQ.	
Patacones x3 Ropa vieja*	\$17.600
Patacones x3 Guacamole*	\$13.200
Patacones x3 Hogao*	\$11.000
Patacones x3 Mixto*	\$16.500



Huevos ropa vieja



Especiales ★ Recomendados

/ Acompañados de pan artesanal, mermelada, queso crema, ensalada de fruta.
Elige el tipo de preparación: Fritos · Revueltos · Tortilla · Pochados · Solo claras.

- ★ Huevos Campesinos** **\$24.800**
 Huevos, espinacas salteadas bañadas en salsa holandesa, panceta ahumada, tostadas de pan con queso crema y aguacate.
- Tostada de Pollo y Aguacate** **\$25.900**
 Pollo al horno con aguacate y huevos .
- Huevos con Jamón y Quesos** **\$18.600**
 Cheddar, mozzarella y parmesano.
- Huevos con Serrano** **\$26.300**
 Cheddar, mozzarella y parmesano.
- Huevos con Espinaca** **\$20.800**
 Espinaca, queso cheddar y queso crema.
- ★ Huevos Ropa Vieja** **\$25.900**
 Huevos, carne desmechada con hogao, tomate fresco y aguacate.
- ★ Huevos Hogao, Frijolitos y Aguacate** **\$18.700**
 Huevos, frijol blanco con panceta, hogao y aguacate.
- *Adiciona Salchicha Europea** **\$8.800**

Huevos Benedictinos

/ Huevos pochados sobre pan masa madre, queso crema y salsa holandesa. Acompañados de ensalada de fruta.

★ Croissant & Serrano	\$29.700
Clásicos con Jamón	\$21.900
★ Panceta Ahumada	\$26.300
Pollo al Horno de la Casa	\$28.500
Ropa Vieja	\$28.500
Carne desmechada con hogao	
Salmón Ahumado	\$35.800
Aguate & Queso Parmesano	\$24.200



Huevos Florentinos

/ Huevos pochados sobre pan masa madre, queso crema, espinacas salteadas, tomate fresco y salsa holandesa. Acompañados de ensalada de fruta.

Clásicos	\$23.100
Panceta Ahumada	\$27.400
Pollo al Horno de la Casa	\$29.600
★ Salmón Ahumado	\$37.300
★ Italianos Vegetarianos	\$24.000
Con queso mozzarella y pesto de albahaca fundidos.	



Sandwich de Tostada Francesa

/ Fusionar un brunch nunca fue tan delicioso. Acompañados de ensalada de fruta.

Jamón York	\$27.400
2 huevos, jamón York, queso mozzarella y queso cheddar. Acompañado de miel mapple.	
★ Panceta Ahumada	\$29.600
2 huevos, panceta, queso mozzarella y queso cheddar. Acompañado de miel mapple.	





Compartir UFFFF!!!



Compartir *Al Alma* ★ Recomendados

/ Incluye: 4 huevos y escoge 2 tipos de preparación: fritos, tortilla, revueltos, solo claras. + 2 Bebidas calientes o frías.

UFFFF !!!!

Salmón ahumado, pollo horneado de la casa, tostadas con mantequilla de maní, banano, miel y semillas de chía, bagel, aguacate, pepino, tomate, mix de panes artesanales, 2 porciones de ensalada de frutas, salsa holandesa, queso crema, mermelada de frutos rojos.

\$92.400

★ WOWWWW!!!!

Salchicha europea, panceta ahumada, frijol bostoniano con panceta, aguacate, tomate, tostadas francesas con miel maple, mix de panes artesanales, 2 porciones de fruta, salsa holandesa, queso crema, mermelada de frutos rojos.

\$81.400



Tostadas francesas clásicas



Waffles de chocolate con panceta

Tostadas Francesas

/ Incluye: Miel mapple, queso crema y fruta fresca.

★ Clásicas	\$19.600
Panceta Ahumada	\$23.700
Fresas y Bananos Caramelizados	\$21.500
Crujientes con Corteza de Granola	\$22.600
Chocolate & más Chocolate	\$22.000

En pan brioche de chocolate, bañadas en chocolate fundido.

Menú Infantil

/ Incluye: porción de fruta y jugo de naranja o mandarina.

Tostada Francesa	\$21.500
Con huevos revueltos o fritos, queso crema y miel mapple o de abeja.	


Nuestro menú es creado en el momento, fresco y diseñado para cualquier hora del día.

**DISPONIBLE SOLO EN LA SEDE AL ALMA CAMPESTRE km 1.7 vía Don Diego - Llanogrande*

Waffles Chócolo

/ Incluye: Porción de frutas, queso crema, miel o mapple.

Clásicos	\$18.700
★ Panceta y Huevos	\$26.300
Elije: Fritos, tortilla, revueltos, solo claras.	
Pollo Frito y Miel	\$26.300



Huevos con hogao,
frijolitos y aguacate



Benedictinos
con salmón

★ NUESTRO TOP 6

1. Croissant & Serrano
2. Huevos Campesinos
3. Benedictinos con Panceta
4. Sandwich Tostada Francesa
5. Tostadas Francesas
6. Compartir WOWWWW!!!



Huevos
campesinos

Benedictinos
panceta

Adiciones

Las adiciones son para complementar los platos de nuestro menú.

No se venden de forma independiente.

Aguacate	\$4.400
Lechuga	\$1.100
Tomate	\$1.100
Aceitunas	\$3.300
Cebolla Roja	\$1.100
Champiñones	\$4.400
Espinaca Salteada	\$4.300
Hummus De Garbanzo	\$5.500
Hogao	\$2.200
Pesto	\$2.200
Guacamole	\$5.500
Salsa Holandesa	\$3.900
Salsa Chocolate	\$1.700
Salsa Caramelo	\$1.700
Salsa Chantilly	\$2.800
Queso Parmesano	\$4.400
Queso Cheddar	\$4.400
Queso Crema y Mermelada	\$2.800
Mantequilla Maní y Mermelada	\$2.800
Frijol Bostoniano	\$4.400
Mix de Panes	\$6.100
Porción de Frutas	\$6.100
Bola de Helado	\$6.600
Extra Huevos X2	\$4.800
Papas Francesas	\$7.800
Proteína Vegana	\$6.100
Jamón Serrano	\$13.200
Pollo al Horno	\$9.900
Panceta Ahumada	\$6.400
Salmón Ahumado	\$19.800
Carnitas (Carne Desmechada)	\$10.500
Jamón York	\$6.700
Salchicha Europea	\$8.800
Pepperoni	\$9.900
Solomito Grillado	\$18.700
Pollo Grillado	\$13.200
Salmón Grillado	\$23.100
Camarones Salteados	\$23.100

Benedictinos
pollo al horno



*Sandwich club
Al Alma*



Sandwich ★ *Recomendados*

*/ Acompañado de porción de fruta fresca o verduras.
Elige el tipo de pan: masa madre, avena, brioche.*

- | | |
|--|-----------------|
| ★ CLUB Sandwich AL ALMA
Pollo horneado, panceta ahumada, queso mozzarella, huevo, queso cheddar, lechuga, tomate, mayonesa de pesto y queso crema. | \$31.800 |
| Pollo al Horno y Aguacate
Panceta ahumada, queso cheddar, lechuga, tomate y mayonesa chipotle. | \$28.100 |
| ★ Ropa Vieja Cubana
Queso mozzarella, tomate, lechuga, mayonesa y mostaza en granos. | \$28.100 |
| Jamón y Mix de Quesos
Jamón, queso mozzarella, cheddar grillados, mayonesa y mostaza en granos. | \$19.300 |
| Derretido Verde
Aguacate, espinacas, mayonesa de pesto y queso mozzarella. | \$18.700 |

Puedes elegir nuestras preparaciones de sandwich en croissant de mantequilla **adicionando \$2.800.*



Granola parfait



Tostadas
mantequilla de mani

Tostadas
pollo y aguacate

Tostadas
pesto y mozzarella

Tostadas
salmón ahumado

Vida Saludable

*/ Quien dijo que cuidarse
no sabe bien? ... ;)*

- ★ **Granola Parfait** **\$19.700**
Con yogurt natural, frutas y miel.
- Avena & Quinoa Bowl** **\$21.500**
Avena cocida en leche, quinoa, mix de nueces, frutas, canela y miel.
- ★ **Smoothie Bowl de Açaí** **\$23.100**
Açaí del amazonas con frutas, mix de nueces, semillas de chía y granola.

Tostadas

*/ En pan artesanal de masa madre
acompañadas de porción de
fruta fresca o verduras.*

- Pollo y Aguacate** **\$25.900**
Pollo al horno con aguacate y huevos .
- ★ **Salmón Ahumado** **\$26.400**
Salmón ahumado, queso crema, cebollín.
- Pesto y Mozzarella** **\$17.600**
Tomate, pesto de albahaca y queso mozzarella derretido con reducción de vinagre balsámico.
- Hummus y Aguacate** **\$18.500**
Hummus de garbanzo y aguacate.
- ★ **Mantequilla de Maní** **\$16.000**
Banano con miel y semillas de chía.

El pan de masa madre se elabora mediante la fermentación de la masa utilizando lactobacilos naturales y levadura. El ácido láctico le da una mejor textura, sabor y mejores beneficios como: mejor digestión, mayor actividad antioxidante, mayor contenido en vitaminas del grupo B, mejor calidad proteica, menor índice glucémico.



Bagel breakfast



Bagels / *Pan con textura gomosa y exterior ligeramente crujiente, muy popular en EE.UU. Elige el relleno que más te guste, acompañado de porción de fruta fresca o verduras. Elige el tipo de bagel: tradicional, semillas o integral.*

- ★ **Bagel Breakfast** **\$21.500**
2 huevos, panceta ahumada, queso cheddar fundido y queso crema.
- Bagel Jamón York** **\$23.100**
Jamón York, queso crema, mix de mozzarella y cheddar fundidos.
- Bagel Pepperoni** **\$21.500**
Pepperoni, mozzarella, rúcula, pesto y queso crema.
- ★ **Bagel Pollo al Horno** **\$27.500**
Pollo al horno de la casa, queso crema de frutos rojos, mix de nueces, lechuga, cebollas caramelizadas y queso mozzarella.
- ★ **Bagel Salmón Ahumado** **\$31.700**
Carpaccio de salmón ahumado, aguacate, queso crema y cebollín. Adiciona tomate y pepino sin costo.
- Bagel Serrano** **\$29.300**
Jamón serrano, mozzarella, rúcula y queso crema.
- Bagel Hummus y Vegetales** **\$20.900**
Hummus de garbanzo, lechuga, tomate, queso mozzarella, cebollas rojas y aguacate.

★ **Recomendados** : *Puedes elegir nuestras preparaciones de bagel en croissant de mantequilla **adicionando \$2.800.**

Bowls /

En una cama de quinua, zanahoria, pepino, aguacate, mango, mix de lechugas. Eliges la proteína que más te gusta, acompaña con vinagreta de yogurt y hierbabuena, cilantro o reducción balsámico.

Pollo Grillado	\$36.300
Solomito Grillado	\$41.700
Salmón a la Plancha	\$41.700
★ Camarones Salteados	\$37.400
Proteína Vegetariana	\$35.200



Bowl salmón grillado

Ensaladas

/ Acompañadas de de pan artesanal masa madre.

COBB de Pollo al Horno **\$34.100**

Pollo al horno de la casa, huevo cocido, panceta ahumada, aguacate, tomate, queso mozzarella en mix de lechugas.
 Vinagreta: Yogurt y hierbabuena / Cilantro / Reducción balsámico.

Salmón Ahumado **\$38.500**

Carpaccio de salmón ahumado, manzana roja, aguacate, mix de nueces, cebollas, pepino, tomate sobre mix de lechuga.
 Vinagreta: Yogurt y hierbabuena / Cilantro / Reducción balsámico.

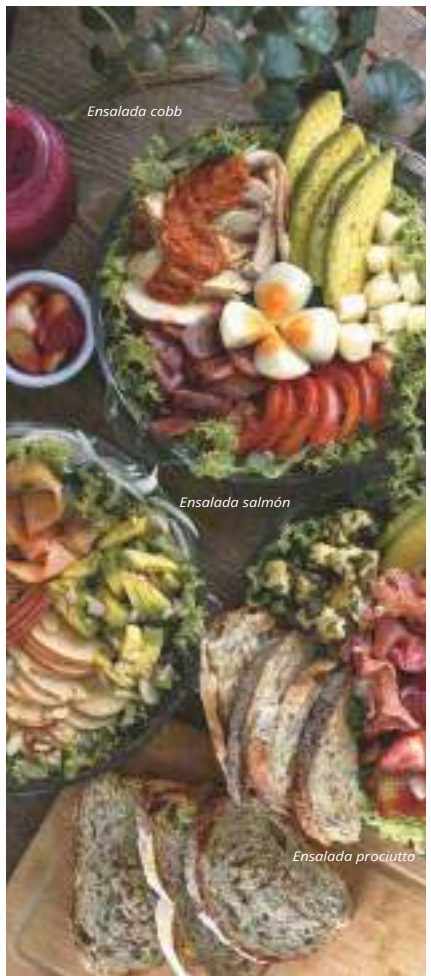
Prosciutto **\$36.300**

Prosciutto, fresas, aguacate, queso mozzarella marinado en pesto sobre mix de lechuga y espinacas.
 Vinagreta: Yogurt y hierbabuena / Cilantro / Reducción balsámico.

★ **Caesar** **\$33.000**

Pollo grillado, crutones, parmesano, mix de lechuga y salsa caesar hecha en casa.

***Adiciona Panceta Ahumada** **\$6.400**



Ensalada cobb

Ensalada salmón

Ensalada prociutto

Nuestro menú es creado en el momento, fresco y diseñado para cualquier hora del día.



Pizza mediterránea



Pizza Artesanal / *Receta tradicional Italiana en masa madre de 30cm.*

★ *Recomendados*

Pizza Serrano Salsa napolitana, mozzarella, jamón serrano, rúcula, queso parmesano.	\$37.300
Pizza Piña Caramelizada Salsa napolitana, mozzarella, jamón york, piña caramelizada.	\$30.700
Pizza Pera y Queso azul Salsa napolitana, mozzarella, peras caramelizadas, queso azul y mix de nueces.	\$36.000
★ Pizza Margherita Salsa napolitana, mozzarella, tomates confitados, albahaca fresca.	\$24.800
★ Pizza Mediterránea Salsa napolitana, mozzarella, berenjena, pimentón ahumado, aceitunas.	\$32.900
★ Pizza Pollo de la Casa Salsa napolitana, mozzarella, pollo al horno de la casa, panceta, champiñones al ajillo.	\$34.700
Pizza Pepperoni Salsa napolitana, mozzarella, pepperoni, albahaca fresca.	\$32.600

Pasta / *Elige entre pasta larga o corta y acompáñalas de nuestro famoso pan artesanal de masa madre.*

- ★ **Camarones al Vino** **\$42.800**
- Carbonara** **\$34.100**
- Bolognesa** **\$34.100**
- ★ **Alfredo con Pollo** **\$37.400**
- Napolitana y Pesto** **\$28.600**

★ *Platos Fuertes*

/ Los mejores sabores del mundo con el toque que "al alma" sabe darle.

- Lomo Saltado Peruano** **\$41.800**
Lomito de res salteado en ají amarillo salsa soya y rocotto, cebollas, tomate, cilantro, papas fritas y arroz blanco.
(Pídelo con opción POLLO)

- Fiesta Mexicana** **\$37.400**
Tres quesadillas con toppings de carnitas y pollo a la plancha, frijol negro, sour cream, guacamole, pico de gallo, salsa verde y roja mexicana, maicitos, parmesano y lechugas.

- Salmón Grillado** **\$42.800**
Salmón grillado en mantequilla con almendras, ensalada, elige pasta corta o larga en salsa: alfredo, napolitana y pesto. Vinagreta: Cilantro cremoso / Balsámico / Vino tinto.

- Pollo Grillado** **\$36.300**
Pechuga de pollo grillada, ensalada, elige pasta corta o larga en salsa: alfredo, napolitana y pesto. Vinagreta: Cilantro cremoso / Balsámico / Vino tinto.

- Solomito Grillado** **\$41.800**
Solomito grillado, ensalada, elige pasta corta o larga en salsa: alfredo, napolitana y pesto. Vinagreta: Cilantro cremoso / Balsámico / Vino tinto.

Menú Infantil

/ Incluye: porción de fruta y jugo de naranja o mandarina.

- Pasta Alfredo con Pollo** **\$21.500**
- Pasta Bolognesa** **\$21.500**



Pastas camarones al vino



Lomo saltado peruano



Salmón grillado

al·alma

Hotel Boutique & Café



ESCANÉAME
Y CONOCE MÁS

Santa Fé de Antioquia

Informes:

☎ (+57) 321 245 3812

📱 @alalma.hotel.boutique

🌐 www.alalmahotel.com

casa
al·alma

Santa Fé de Antioquia



NOT MILK[®] LOW FAT

YA PODRÁS ENCONTRAR TUS
BEBIDAS FAVORITAS CON LECHE
A BASE DE PLANTAS.

SABE ~~IGUAL~~ MEJOR QUE LA
TRADICIONAL, IGUAL DE
CREMOSA,
DELICIOSA Y ESPUMOSA.

ES LECHE PERO NOT.

X
NotCo





al·alma

Nuestras sedes

Medellín

Provenza & Pizza Co
Calle 8 # 35 - 37

Patio Bonito
Cra 45 # 5 - 30

Laureles
Av. 74 B # 39 B - 143

Astorga
Calle 8 # 43B - 136

Urban
Cra. 25 # 7a - 224 Piso 4
Hotel Urban Studios

C.C Viva Envigado
Local 135

C.C El Tesoro
2° piso, local 3465

Mall San Lucas
Local 143

C.C Oviedo
Local 1182 / Local 1309

Mall del Este
Rest. Della Nonna, local 193

Santa fé de Antioquia

Al Alma Hotel Boutique
Cra. 8 # 9 - 50

Casa Al Alma
Cra. 7 # 8 - 64

El Retiro - Llanogrande

Al Alma Campestre
Km 1.7
Don Diego - Llanogrande

Cartagena de Indias

Al Alma Cartagena
Calle de Las Bovedas
39 - 120, local 2
Hotel Kartaxa

Bogotá DC.

Zona G
Cra. 5 # 69a - 30

Medellín

Pizza Co + Pasta & Bowls

C.C Oviedo
Plazoleta / Local 1309

Servicios

Catering y Eventos

Eventos empresariales y/o sociales, bautizos, matrimonios, cumpleaños, despedidas, brunch, decoración, menús personalizados, venta institucional.

Salas de Reuniones

Sala de reuniones para 4 - 20 personas
Auditorio y terrazas para 50 - 100
Espacios privados que cuenta con:
mesa de reuniones, TV o video beam,
tablero, wifi, aire acondicionado.

Servicios en Café

Marca propia, venta institucional,
cursos y capacitaciones.

Información y Contacto

asesorcomercial@alalmacafe.com
(+57) 301 798 1019

directordeservicio@alalmacafe.com
(+57) 320 645 7544

comercial@alalmacafe.com
(+57) 312 691 4426

Domicilios

☎ (+57) 310 861 1150

También puedes
pedir por:



📍 @alalma.cafe

Nuestras
marcas



www.alalmacafe.com