

Alma
Latina



#SIÈTUTTOSENZAGLUTINE


da ogni materia prima acquistata
alle tortillas fatte in casa
garantiamo la totale libertà dal glutine
(e, salvo un paio di eccezioni, anche dal lattosio)

Lavoriamo costantemente
per una cucina realmente inclusiva
senza per questo rinunciare a gusto e bontà



BUON DIVERTIMENTO!



La scheda allergeni è disponibile  QUI o sul sito www.almalatina.to.it
Segnalate sempre al personale di sala intolleranze e allergie prima di ordinare

Legenda



piatto vegetariano



leggermente piccante



medio piccante



per veri coraggiosi!

Coperto 1,5€

Alcuni prodotti possono essere surgelati secondo stagione e reperibilità
Chorizo di nostra produzione, avocado, peperoni, cipolle, gamberi, frutti rossi



GUACAMOLE 7,5€

Pomodoro fresco

Pico de gallo

Jalapeños 

Formaggio Blu di Lanzo

Coppa di polpa di **avocado**
servita con chips di mais.

Noi la condiamo leggermente con
succo di lime e olio al coriandolo.

Tu come vuoi personalizzarla?

CHIPS Y SALSAS



Tutte le **salse**
sono preparate da noi
con ingredienti
freschi e autentici.
Fidati dei simboli, non
sono tutte piccanti

Chips di mais croccanti 2€

Pico de gallo 2,5€

Battuto di pomodori, cipolle, ravanelli, coriandolo e lime

Guacamole 3€

Salsa ranchera  1,5€

Salsa Jalapeño jelly  1,5€

Salsa chipotle affumicato  2€

Salsa habanera  2€



NACHOS

Nachos classico di pollo

8,5€

Pollo, salsa ranchera, fagioli, formaggio gratinato.

Nachos ternera

8,5€

Vitello, salsa ranchera, fagioli, formaggio gratinato.

Nachos chorizo

8,5€

Chorizo, salsa guajillo, fagioli, formaggio gratinato.

Nachos Pulled Pork

8,5€

Pulled pork, salsa guajillo, fagioli, chips di cipolla.

Nachos verde

8,5€

Verdure, salsa guajillo, fagioli, formaggio gratinato.

Dalle **tradizioni** tex-mex, terrina calda con una base di fagioli rigorosamente varietà Red Kidney e gli ingredienti che preferisci. Tutte complete di chips di mais da immergere e gustare.

QUESADILLAS



La tortilla è di nostra produzione ed è in versione **large**, farcita con mozzarella lactose free e completata con pura **goduria**

Chiedila già tagliata per provarla in condivisione!

Chorizo

7€

Salsiccia speziata di nostra produzione, peperoni

Pulled Pork

7€

Spalla di maiale sfilacciata, bacon

Chili con Carne

7€

Macinato di vitello cotto nel chili, formaggio Blu di Lanzo

Verduras

7€

Verdure di stagione



Potremmo dire che sono morbide tortillas fatte in casa con una miscela di farine local e senza glutine che ospitano le idee e le ricette più varie e intriganti. Ma la verità è che sono molto di più: veri quadri gourmet da godersi con occhi, bocca e spirito.

Pulled Pork

Spalla di maiale marinata con birra senza glutine e cotta a lungo: tenera, sfilacciata e, soprattutto, goduriosa!

Brisket

Punta di petto di bovino piemontese cotta a bassa temperatura nel suo sale bilanciato per un risultato di eccellenza

Pollo

Morbide sovracosce di pollo italiano cotte in lemongrass e zenzero a bassa temperatura. Il passaggio in griglia dà il tocco finale

	CLASSICO	3,5€
	con solo bacon croccante	
	AL PASTOR 2.0 	4€
	con ananas, bacon e jalapeño jelly	
	TRADICION	3,5€
	con guacamole e pico de gallo fresco	
	PARRILLA	4€
	cipolle, peperoni e salsa alla birra stout	
	ASADO 	3,5€
	con salsa jalapeño jelly	
	GREEN CURRY 	4€
	con pancake di edamame e green curry	
	SATAY 	4€
	con salsa al latte di cocco e burro d'arachidi	
	BLU CEASAR	4€
	con bacon e formaggio Blu di Lanzo	

TACOS

**Il taco è divertimento, sapore, leggerezza.
È poter scegliere quanti ne vuoi e come li vuoi.
Combina diversi tacos e crea la tua degustazione
o chiedi consiglio al nostro staff per creare abbinamenti vincenti.
E ricorda: si mangia con le mani!**









Chili con carne

Avvolgente (e piccante) macinato di vitello
cotto nel chili chipotle

-  **DURO E PURO**  **3,5€**
con una goccia di chili chipotle
-  **BLU CHILI**  **4€**
con scaglie di Blu di Lanzo





Gamberi

Sembrano crudi, ma è lì il segreto: una
cottura veloce a bassa temperatura e il
gambero acquista sapore e profumo
mantenendosi carnoso. Provare per
credere

-  **JELLY**  **4€**
con salsa jalapeño jelly
-  **GREEN CURRY**  **4€**
con pancake di edamame e green curry
-  **SATAY**  **4€**
con salsa al latte di cocco e burro d'arachidi
-  **MOJO DE AJO**  **4€**
con burro di cocco e jalapeños freschi

Veggie Special

Quando vegetariano e gusto hanno la
stessa frequenza

-  **MEDITERRANEO**  **4€**
con pancake di pomodoro secco
e spuma di burrata
-  **BORRACHO**  **4€**
con verdure in agrodolce
e salsa alla birra stout



FAJITAS

Fajitas di pollo

Pollo, peperoni, cipolle

14€

Fajitas ternera

Scamone di bovino, peperoni, cipolle

13€

Fajitas mixta

Pollo, scamone di bovino, chorizo homemade
peperoni, cipolle

14€

Fajitas de pollo y almendras

Pollo, mandorle tostate, rondelle di jalapeños

14€

Fajitas ahumada

Scamone di bovino, pomodoro, chili chipotle affumicato

15€

Il termine "fajitas" indica
il tipico **taglio a strisce**
della carne destinata alla griglia.
Noi però abbiamo scelto una doppia
cottura: una prima in sottovuoto a
bassa temperatura e una seconda
in **griglia**, per un risultato dalla
morbidezza unica

ENCHILADAS 9,5€



Tortillas morbide arrotolate,
ripiene e cosparse di salsa.


Puro **comfort food**

da personalizzare come preferisci.


Guarnite con formaggio gratinato
senza lattosio e accompagnate con
riso al lime e fagioli rossi

SCEGLI IL RIPIENO

Pollo marinato in zenzero e lemongrass

Chili con carne 

Pulled pork


Verdure di stagione 

SCEGLI LA SALSA

Guajillo saporita, non piccante

Ranchera peperoni e jalapeños, leggermente piccante 

Chipotle gusto affumicato, piccante sostenuto 

Habanera piccante senza compromessi 



BOWLS

Il RISO bianco ci riporta
alla cultura latina,
dove affondano le nostre radici.
Immane accompagnamento,
appena condito e profumato al **lime**,
si colora di diversi sapori
nella versione Alma Latina della poke

Blu Ceasar 12€

Pollo, bacon, formaggio Blu di Lanzo

Brisket Stout 12€

Punta di petto di vitello, bacon, salsa alla birra stout

Green Curry 

Gamberi cotti a bassa temperatura,
verdure di stagione, salsa green curry 12€

Jelly Camarones 

Gamberi cotti a bassa temperatura,
verdure di stagione, salsa jalapeño jelly 12€

Alma LAB

Radici latine ben piantate, ma sguardo al mondo e alle novità,
agli stimoli e alla creatività.

Così, se conosci già i nostri piatti più tradizionali
o sei uno sperimentatore curioso,
sei nella sezione giusta:

qualche idea e sfizio dall'esperienza globetrotter dello Chef Daniele Rossi
per rendere più intrigante la tua esperienza Alma Latina.

Pescadilla

Fresca e golosa quesadilla con gamberi cotti a bassa temperatura, avocado,
pico de gallo, mozzarella senza lattosio

9,5€



Credici, sono tutti liberi da glutine e lattosio.
E sì, sono anche buoni, senza compromessi

Sweetaco 4,5€

SCEGLI LA SALSA

Frutti rossi
Passion fruit fresco
Arance e chili

SCEGLI IL TOPPING

Crumble al cacao
Mandorle salate
Scaglie di fondente

Tortilla dolce e croccante con
crema diplomatica
Scegli tu salsa e topping per
creare l'abbinamento migliore.

In tanti lo chiedono increduli: sì, anche la
pasta choux dei bignè
e la loro crema sono liberi
da glutine e lattosio, goditeli!

Bigné 6€

Grande bigné ripieno di crema
diplomatica e rivestito al momento con
ganache di cioccolato

Dulce del dia 6€

Dall'ispirazione della cucina,
con un'unica certezza:
buono e per tutti



CAFFÈ E AMARI

Caffè espresso	1€
Caffè messicano con arancia e cannella	2,5€
Amari	3€
Grappe e Genepy	3,5€
Ron Miel	3€

EXPERIENCIA MEZCAL



Un'esperienza sensoriale dedicata
al Messico per eccellenza.
Accompagna il tuo mezcal
con arancia disidratata e fave di cacao tostate

Monte Alban	7€
Vida	8€
Alipus	8€



BIRRE

In bottiglia, artigianali e tutte senza glutine

Gritz Pils 5.3° 50cl 8€

Profumi floreali, morbida amaricatura - Birrificio Gritz

Gritz Belga 7.9° 50cl 8€

Fruttata, sapore liquoroso - Birrificio Gritz

Gritz IPA 6.0° 50cl 8€

Aromi floreali, di luppolo e malto - Birrificio Gritz

Gritz Weiss 5.5° 50cl 8€

Frutta bianca e chiodi di garofano - Birrificio Gritz

Gritz Stout 4.7° 50cl 8€

Sentori di caffè e cioccolato - Birrificio Gritz

Melia 5.0° 33cl 5€

Artigianale non pastorizzata base mais - Molino Peila

Ris 4.8° 33cl 5€

Artigianale non pastorizzata base riso - Molino Peila

Una selezione di birre in linea
con i valori Alma Latina:
artigianalità, gusto,
inclusività.

Tradizionali

Estrella 5,4° bionda alla spina
piccola 3€ / media 4,5€ / litro 11€

Corona 4.5° bottiglia 33cl 4€
Grande classico, servita a piacere con lime



REFRESCOS

Acqua 0.75 litro 1,5€

L'acqua che serviamo viene trattata e gassata, con indicazione sulla bottiglia di servizio, ai sensi della Direttiva 2000/13/CE

Bibite 3€

Molecola - Molecola Zero - Lemonsoda

VINO



Pochi e selezionati, ben si prestano ai piatti in carta

Chardonnay calice 3€
Cile - Los Pagos - 12° bottiglia 12€

Malbec calice 4€
Argentina - El Bar - 14° bottiglia 15€

Rioja Pueblo Viejo calice 4€
Spagna - Bodegas Almenar - 14° bottiglia 14€

SANGRIA

Rum e arancia si uniscono al vino rosso
per una sangria leggera e gustosa,
adatta a tutto il pasto

bicchiere 3€ / 1/2 litro 6€ / litro 12€



COCKTAILS

Margarita Frozen (lime/fragola/frutto della passione)	bicchiere 6€
	caraffa 20€
Margarita Classico	7,5€
Tequila, triple sec, lime	
Margarita de Oro	8€
Tequila reposado, triple sec, lime	
Tommy's	8,5€
Tequila, agave syrup, lime	
Mezcalita	8€
Mezcal, triple sec, lime	
Ancho Sour	9€
Mezcal, Ancho Reyes, agave syrup, lime	
Mojito Cubano	7€
Rum bianco, lime, menta e ghiaccio intero	
Mojito zenzero	7€
Con lime e zenzero fresco	

DISTILLATI

Tequila bianca sal y limon	3€
Tequila bumbum	2€
Tequila Altos	4€
Tequila Altos Reposado	5€
Mezcal Beneva con gusano	5€
Mezcal Monte Alban	6€
Mezcal Vida	7€
Mezcal Peloton de la Muerte	7€
Mezcal Alipus	7€
Rum Matusalem 7	5€
Rum Malteco 10y	6€
Rum Appleton Estate Jamaica	7€
Rum Kraken	6€



**Una storia partita dal primo ristorante messicano
nella Torino di quasi 30 anni fa
e approdata a San Salvario nel 2012
con un approccio rinnovato e contemporaneo alla cultura latina,
alla condivisione, al food.**

**Quest'anno Alma Latina compie 10 anni
e lo fa con gioia:
quella di ritornare
al tavolo, nel dehor, a casa,
di divertirsi
con i colori, i sapori, l'atmosfera,
di creare
abbinamenti, emozioni, curiosità.**

**Affronta l'esperienza con questo spirito
e goditi l'essenza Alma Latina**

#altavolo

#delivery