

Un paseo culinario a: Al Alma- Café restaurante



Sede Parque la 93. Calle 93 a #11-49, Local 2, fotografía propia

Cuando no alcanzas a desayunar en medio del caos de Bogotá, un buen brunch es tu salvación, Al Alma es una cadena de restaurantes especializados en brunch para todos los gustos ofreciendo “espacios para compartir con familia y amigos amenos para conversar, trabajar o tener reuniones importantes acompañados de la mejor gastronomía con platos únicos”. Esta gran cadena posee más de 10 sedes ubicadas en Bogotá, Medellín, el oriente antioqueño y hasta Panamá, adicionalmente no solo tiene restaurantes si no también apart-suites en Cartagena, un hotel boutique en Antioquia y servicios de catering y eventos.



El ambiente y pulcritud del lugar es excepcional, incluso en días lluviosos, cuenta con iluminación amplia, colores neutros y plantas decorativas, esencial para disfrutar del momento más importante del día: comer.

Entrada sede Parque de la 93, fotografía propia



Vistazo a la estética de Al Alma, fotografía propia



Espacios para los comensales, fotografía propia

El menú fusiona sabores exquisitos y presentaciones creativas, en las entradas puedes encontrar tostadas, sopas, patacones, arepas y carimañolas que van desde \$12,000 hasta \$35.800 pesos colombianos. Mi recomendación son las tostadas de salmón ahumado y las de hummus y aguacate, esta segunda si se prefieren sabores fuertes, cada tostada está elaborada con ingredientes frescos y locales. El menú que manejan es completamente digital (tanto en español como en inglés) escaneado con código QR, además de los ingredientes de cada comida, trae consigo fotos que te permiten observar la presentación de los platos y un gran punto a favor, contiene los platos más recomendados.



Tostadas de hummus de garbanzo y aguacate \$25,500 pesos colombianos. Fotografía propia

En cuanto a las comidas principales que van desde un mínimo de \$23.800 hasta un máximo de \$54.500 pesos colombianos, se pueden encontrar tostadas, benedictinos y florentinos (preparación especial de huevos acompañados de salsa holandesa y otros acompañantes), waffles, pastas, pizza, grillados, menú infantil, adiciones, postres, cocteles, jugos naturales, bebidas calientes, cafés fríos y frappes; bowls de yogourt y bowls de ensaladas más proteína.

Uno de mis favoritos es el bowl de salmón grillado, este te envuelve en una mezcla de sabores entre zanahorias glaseadas, cebollas crujientes, aguacate, hummus y pan artesanal todo envuelto en una cama de lechuga romana. En mi caso, acompañado de un jugo de mango en agua con la perfecta adición de azúcar y trozos de mango que por supuesto se podría intercambiar por sabores de su preferencia como: naranja, mandarina, fresa, piña o jugo de la temporada.



Bowl de salmón grillado \$54,500 y jugo de mango \$10,300. Fotografía propia

Para finalizar esta degustación, la mejor recomendación es un postre por ejemplo, la porción de torta de red velvet, es extra suave y a la vez seca pues por dentro no posee ninguna crema adicional si no a un costado, es perfecta para un amante del azúcar como para el que no lo es, pues tiene un balance perfecto en su dulzura. O si se decanta más por finalizar con un café o un chocolate pero no sabe cual escoger, el frappé café + baileys es el ideal en una combinación de ambos sabores.



Porción de torta red velvet \$12,400 pesos colombianos, fotografía propia



Frappé café + baileys doble shot \$22,500 pesos colombianos, fotografía propia

Vale la pena mencionar que sus baños están diseñados para toda persona con discapacidad pero su entrada no, ya que no tienen una rampa para coches o silla de ruedas lo cual es un factor que tener en cuenta para su próxima visita. Sin embargo, un menú extenso, precios variados y accesibles a consideración de los clientes, estupendas presentaciones, un ecológico y creativo empaquetado, y un lugar acogedor son parte de la experiencias que Al Alma tiene para ofrecer.

El paseo a Al Alma te llevará por un viaje de sabores que te dejará una experiencia única y recuerdos inolvidables.



Empaquetado de Al Alma, fotografía propia

Reseñado por: Scarlet Godoy