

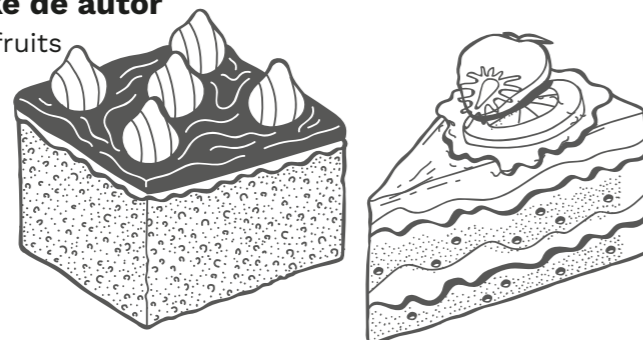
## KIDS

<b>Spaghetti Napoli</b>	€7,90
<b>Hake Filet</b> With fries	€8,90
<b>Nuggets</b> With fries	€7,90
<b>Chicken escalope</b> With fries	€8,90

UP TO 12 YEARS

## DESSERT

<b>Chocolate Coulant</b> With vanilla ice cream	€7,90
<b>Coulant de Pistacho</b> With vanilla ice cream	€7,90
<b>Signature Tiramisú</b>	€7,90
<b>Lemon / Mango Sorbet</b> With vodka / cava or Both	€6,90
<b>Italian Sabayone</b>	€9,90
<b>Sabayone Ice cream</b>	€7,90
<b>Cheesecake de autor</b> With Forest fruits	€7,90



Vat included

**Alquimia**  
MEDITERRAN TASTE

Reservas:+34664402363

SIGUENOS EN FACEBOOK E INSTAGRAM / FOLGT UNS IN FACEBOOK UND INSTAGRAM

FOLOW US IN FACEBOOK AN INSTAGRAM

(@alquimiacalaratjada)

**Alquimia**  
MEDITERRAN TASTE



CARTA DE COMIDA ESSEN MENÜ

# Español

## ENTRANTES

<b>Focaccia</b> Con alioli casero y aceitunas	€6,90
<b>Carpaccio al Tartufo</b> A la trufa con parmesano y rúcula	€17,90
<b>Carpaccio de Ternera</b> Con lascas de parmesano y rúcula	€15,90
<b>Vitello Tonato</b> Crema de atún, alcaparrones y rúcula frita	€15,90
<b>Tartar Salmón</b> Con aguacate, mango, estilo asiático	€19,00
<b>Vieiras Ahumadas</b> Con mantequilla ahumada, lima y chimichurri estilo Uruguayo	€24,90
<b>Pan Brioche</b> Untado con mantequilla trufada, manzana caramelizada, foie gras y salsa de maracuyá	€16,90
<b>Gambas al Ajillo</b>	€17,00
<b>Pulpo a la Brasa</b> Sobre un puré de patata trufada, salsa Mayo Kimchi y aguacate	€22,50
<b>Steak Tartar</b> Acompañado con tuétano al grill	€28,00

## VEGGIE

<b>Carpaccio de Remolacha</b> Con queso feta y nueces caramelizadas y salsa alquimia	€14,00
<b>Aguacate Asado</b> Con pico de gallo (estilo de corte), salsa Kimchi Mayo y rúcula	€14,00
<b>Aguacate Asado con gambas</b> Con pico de gallo Chilli Mayo, rúcula y gambas	€19,50
<b>Berenjena rellena</b> Con Ragout de gambas y glaseado de parmesano	€19,50

## ARROCES

<b>Meloso Funghi Porcini Secreto ibérico</b> (min. 2 pers.) Lascas de parmesano y crujiente wan-tun	€21,50
<b>Meloso Tinta de Sepia y marisco</b> (min. 2 pers.) con frutos del mar y crujiente de rúcula	€21,50

PAELLAS SÓLO POR ENCARGO, MINIMO 2 PERSONAS

## ENSALADAS

<b>Ensalada "Alquimia"</b> Con manzana confitada, mozzarella de búfala y fresas en decoración	€16,90
<b>Ensalada Caprese</b> Tomate, mozzarella de Búfala y pesto de albahaca	€14,90



## SOPAS

**Crema de Tomate** €12,00  
Acompañado de un crujiente de rúcula

**Sopa de Atún** €17,90  
Encebollado estilo ecuatoriano

## LA PASTA

**Tagliatelle negro frutti di mare** €21,50  
Envuelto en mejillones, almejas, gambas

**Tagliatelle con salmón** €18,00  
Con nata vegetal, tomate cherry y espinacas

**Tagliatelle solomillo** €20,90  
Con puntas de solomillo porcini en una salsa demiglace

## DEL MAR

**Lubina plancha** €19,90  
Con puré de patata y salsa Mery (ajo, perejil, olio)

**Lubina acevichada** €21,90  
Puré de boniato, gratinada con salsa Mayo Teriyaki

**Salmón parmesano** €19,90  
En costra de parmesano y salsa de chocolate blanco

**Atún Tagliata** €22,90  
En costra de pistacho y salsa soja

**Bacalao confitado** €22,90  
Con sobrasada mallorquina, dulce de membrillo gratinado con alioli casero

## CARNES

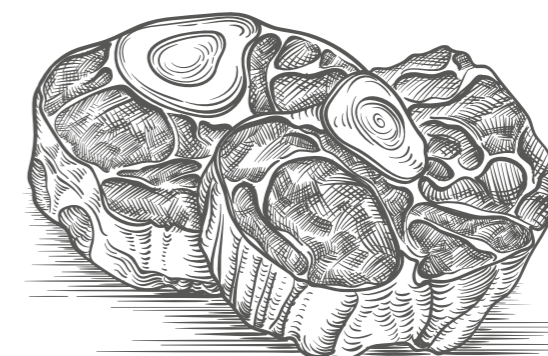
**Solomillo Salsa Pimienta** €33,90  
Estilo Alquimia

**Solomillo Cabra** €35,90  
Con cebolla caramelizada, queso de cabra y reducción de Marsala

**Entrecot Argentino** €28,90  
Al grill con mantequilla de hierbas

**Todos nuestros pescados se sirven con guarnición**  
PREGUNTE POR LA SUGERENCIA DEL DÍA

**Todas nuestras carnes se sirven con guarnición**  
PREGUNTE POR LAS SUGERENCIAS DEL DÍA



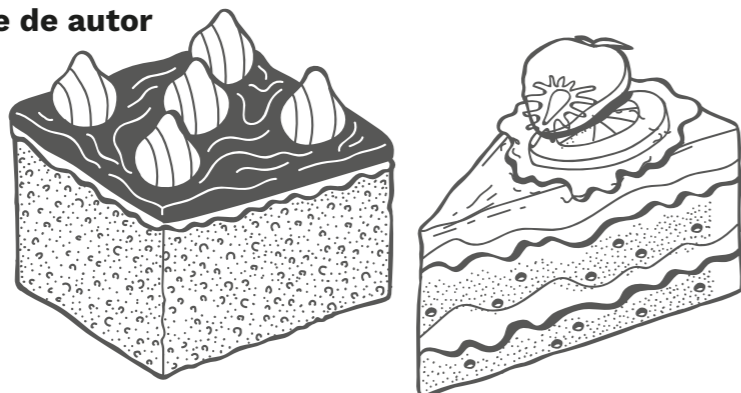
## NIÑOS

<b>Spaghetti Napoli</b>	€7,90
<b>Filete de merluza</b> Con patatas fritas	€8,90
<b>Nuggets</b> Con patatas fritas	€7,90
<b>Escalope de Pollo</b> Con patatas fritas	€8,90

## NIÑOS HASTA 12 AÑOS

## POSTRES

<b>Coulant de Chocolate</b> Con helado de vainilla	€7,90
<b>Coulant de Pistacho</b> Con helado de vainilla	€7,90
<b>Tiramisú de Autor</b>	€7,90
<b>Sorbete de Limón / Mango</b> Con vodka / cava o ambos	€6,90
<b>Sabayone Italiano</b>	€9,90
<b>Sabayone Helado</b>	€7,90
<b>Cheesecake de autor</b>	€7,90



I.V.A Incluido

## Deutsch

## VORSPEISEN

<b>Focaccia</b> Mit hausgemachte Alioli und Oliven	€6,90
<b>Rindercarpaccio al Tartufo</b> Mit Trüffel, Parmesan und Rucola	€17,90
<b>Rindercarpaccio</b> Mit Parmesan und Rucola	€15,90
<b>Vitello Tonato</b> Thunfischcreme, Kapern und frittierten Rucola	€15,90
<b>Lachstartar</b> mit Avocado, Mango, nach asiatischer Art	€19,00
<b>Geräucherte Jakobsmuscheln</b> Mit geräuchertem Butter, Limettensaft und Chimichurry aus Uruguay	€24,90
<b>Brioche Brot</b> Mit trüffelbutter, Karamellisierten Apfel, Foie und Passion fruit Sauce	€16,90
<b>Gambas al Ajillo</b>	€17,00
<b>Pulpo a la Brasa</b> Causa limeña Art mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Avocado	€22,50
<b>Miesmuscheln Diavola</b>	€17,90

## VEGGIE

<b>Rote Bete Carpaccio</b> mit Feta Käse karamellisierten Waldnüssen und Alquimia Sauce	€14,00
<b>Geröstete Avocado</b> mit Pico de Gallo, Kimchi Mayo und Rucola	€14,00
<b>Geröstete Avocado mit Gambas</b> mit Pico de Gallo, Chilli Mayo, Rucola und Garnelen	€19,50
<b>Gefüllte Aubergine</b> mit Garnelen Ragout mit Parmesan glasiert	€19,50

## REIS

<b>Meloso Funghi Porcini</b> <b>Secreto - iberisches Schweinefleisch</b> (Min. 2 Pers.) mit Parmesan Scheiben und knackige Wan Tan	€21,50
<b>Meloso Tintenfischtinte</b> mit Meeresfrüchten und frittierten Rucola	€21,50

PAELLAS AUF VORBESTELLUNG MIND 2 PERSONAS

## SALATE

<b>“Alquimia” Salat</b> mit Büffel Mozzarella	€16,90
<b>Capresse Salat</b> Tomaten, Buffel Mozzarella und Basilikumpesto	€14,90

## SUPPEN

<b>Tomaten Creme</b> mit Geröstete Rucola	€12,00
<b>Thunfischsuppe</b> Traditioneller “Encebollado”- mit Zwiebeln- nach ecuadorianischer Art	€17,90

## PASTA

<b>Schwarze Tagliatelle Frutti di Mare</b> Mit Garnelen, Venus Muscheln und Miesmuscheln	€21,50
<b>Tagliatelle mit Lachs</b> mit vegetarischen Sahne Kirschtomaten und Spinat	€18,00
<b>Tagliatelle mit Rinderfilet Spitzen</b> mit Filetspitzen und Steinpilzen in einer Demiglace Sauce	€20,90



## FLEISCH

**Rinderfilet in Pfeffersauce** €33,90  
Alquimia Art

**Rinderfilet mit Ziegenkäse** €35,90  
mit karamellisierten Zwiebeln, Ziegenkäse und Marsala Reduktion

**Argentinisches Entrecot** €28,90  
Gegrillt mit Kräuterbutter

**Alle Fleisch Gerichten mit Beilage Serviert**  
FRAGEN SIE NACH EMPFEHLUNGEN DES TAGES

## AUS DEN MEER

**Gegrillter Wolfsbarsch** €19,90  
mit Kartoffelpuree und Mery Sauce (Knoblauch, Petersilie und Olivenöl)

**Wolfsbarsch ceviche Art** €21,90  
Sußkartoffelpuree mit Mayo Teriyaki gratiniert

**Lachs Parmesan** €19,90  
In Parmesankruste mit weissenchokolade Sauce

**Tagliata Thunfisch** €22,90  
In Pistazienkruste und Soja Sauce

**Kabeljau Konfit** €22,90  
Kabeljaulende mit Mallorquinischer Sobrasada.  
Quite mit hausgemachten Alioli gratiniert

**Alle Fisch Gerichten mit Beilage Serviert**  
FRAGEN SIE NACH EMPFEHLUNGEN DES TAGES

## KINDER

**Spaghetti Napoli** €7,90

**Seehecht Filet** €8,90  
mit Pommes frites

**Nuggets** €7,90  
mit Pommes frites

**Hühnchen Schnitzel** €8,90  
mit Pommes frites

FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

## DESSERT

**Schokoladen Coulant** €7,90  
mit Vanille Eis

**Tiramisú des Autor** €7,90

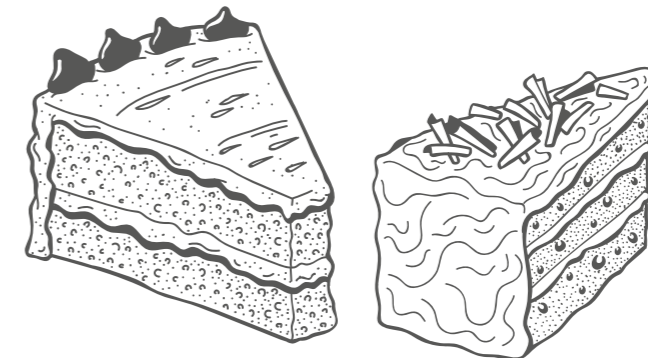
**Zitronen / Mango Sorbet** €6,90  
mit Cava / Vodka oder Beide

**Italienischer Sabayone** €9,90

**Sabayone Eis** €7,90

**Pistazien Coulant** €7,90  
mit Vanille Eis

**Cheesecake** €7,90  
mit Wald Fruchten



MwSt. inbegriffen

# English

## STARTERS

<b>Focaccia</b> With homemade alioli and olives	€6,90
<b>Beef carpaccio “Tartufo”</b> With truffle, Parmesan and arugula	€17,90
<b>Beef carpaccio</b> With Parmesan and arugula	€15,90
<b>Vitello Tonato</b> Tunacreme, capers and Fried arugula	€15,90
<b>Salmón Tartare</b> With Avocado, Mango asian style	€19,00
<b>Smoked Scallops</b> Smoked with butter, lime juice and chimichurri from Uruguay	€24,90
<b>Brioche Bread</b> With Foie, truffle butter, caramelized apple and passion fruit sauce	€16,90
<b>Prawns in Garlic</b>	€17,00
<b>Grilled Octopus</b> with truffle smash potatoes, kimchi mayonaise and Avocado	€22,50
<b>Steak Tartare</b> With grilled marrow	€28,00

## VEGGIE

<b>Beet Carpaccio</b> With feta cheese and walnuts	€14,00
<b>Roasted Avocado</b> With Pico de Gallo and Kimchi	€14,00
<b>Roasted Avocado with Prawns</b> With Pico de Gallo and Kimchi	€19,50
<b>Stuffed Eggplant</b> With prawns Ragout with Parmesan glazed	€19,50

## RICE

<b>Melow Rice funghi Porcini</b> <b>tender ibérico pork secret</b> (min 2 pers.) With Parmesan cheese and crunchy wan tun	€21,50
<b>Melow Rice with squid ink</b> (min 2 pers.) With seafood and crunchy arugula	€21,50

PAELLAS ONLY WITH PREVIOUS RESERVATION, MINIM 2 PERSONS

## SALADS

<b>Alquimia Salad</b> With confited apple, Buffalo Mozzarella and strawberries as decoration	€16,90
<b>Capresse Salad</b> Tomato, Buffalo Mozzarella and basil Pesto	€14,90



## SOUPS

- Tomato cream Soup** €12,00  
Crunchy aragula
- Tuna soup** €17,90  
Traditional Encebollado – Ecuadorian tuna

## LA PASTA

- Black tagliatelle “frutti di Mare”** €21,50  
With prawns clams and mussels
- Tagliatelle Salmon** €18,00  
With vegetal cream, cherry tomatoes and Spinach
- Tagliatelle Beef Filet** €20,90  
With beef filet tips and funghi porcini in a demi glace sauce

## FISH

- Grilled Sea Bass Filet** €19,90  
With smashed potatoes and Mary Sauce (garlic parsil and Olive oil)
- Sea Bass “ceviche” Style** €21,90  
With Smashed Sweet potatoes with Mayo Teriyaki gratin
- Salmon Parmesan** €19,90  
With Parmesan crust and white chocolate Sauce
- Tuna Tagliata** €22,90  
With pistachio crust and Soja Sauce
- Cod Fish confit** €22,90  
Cod back with sobrasada from Majorca, quince and with alioli gratin

## MEAT

- Beef Sirloin Pepper Sauce** €33,90  
Alquimia Style
- Beef Sirloin Goat Cheese** €35,90  
With caramelized onion, goat cheese and Marsala reduction
- Grilled Argentinian entrecôte** €28,90  
Grilled, with herbs butter

**All our Fish dishes are served with sides**  
ASK ABOUT THE SUGGESTIONS OF THE DAY

**All Our Meat dishes are Served with sides**  
ASK ABOUT THE SUGGESTIONS OF THE DAY

