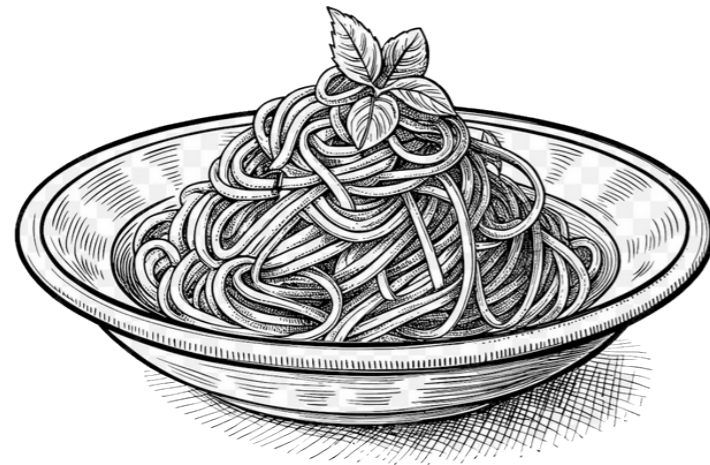


KIDS

<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



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>Llauna Porcini Secreto ibérico</b> (min. 2 pers.) Lascas de parmesano y crujiente wan-tun	€25,50
<b>Llauna Tinta de Sepia y marisco</b> (min. 2 pers.) con frutos del mar y crujiente de rúcula	€25,50

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
- Spaghetti al limón** €18,90  
Con nata vegetal, gambas y parmesano

## DEL MAR

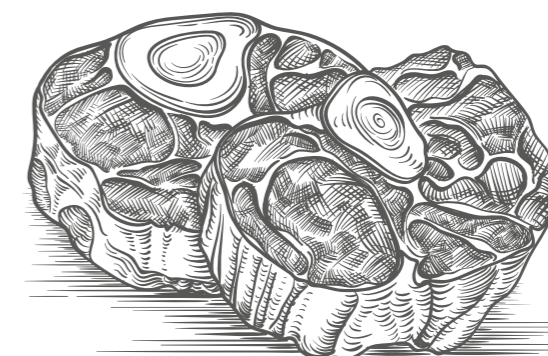
- Lubina plancha** €19,90  
Con puré de patata y salsa Mery (ajo, perejil, olio)
- Lubina acevichada** €21,90  
Puré de boniato, gratinada con salsa Mayo Teriyaki
- Salmón parmesano** €19,90  
En costra de parmesano y salsa de chocolate blanco
- Atún Tagliata** €22,90  
En costra de pistacho y salsa 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 Premium irlandés** €31,90  
Al grill con mantequilla de hierbas

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

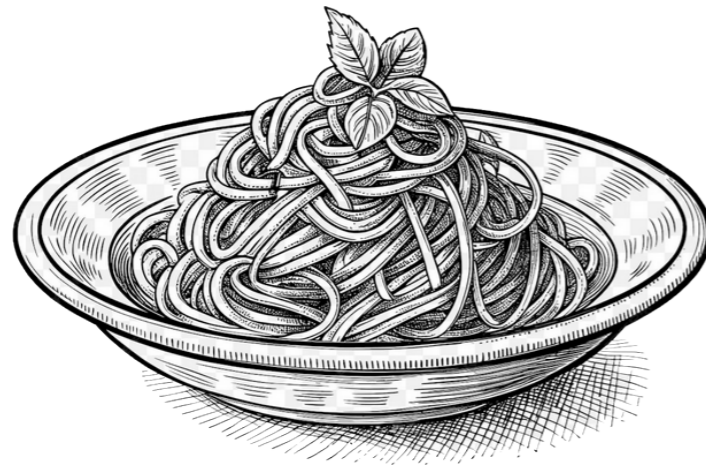
**Todas nuestras carnes se sirven con guarnición**  
PREGUNTE POR LAS SUGERENCIAS DEL DÍA



## 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



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>Steak Tartar</b> Mit Knochenmark vom Grill	€28,00



## 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>Ofen Reis Funghi Porcini</b> <b>Secreto - iberisches Schweinefleisch</b> (Min. 2 Pers.) mit Parmesan Scheiben und knackige Wan Tan	€25,50
<b>Ofen Reis Tintenfischtinte</b> (Min. 2 Pers.) mit Meeresfrüchten und frittierten Rucola	€25,50

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
<b>Zitronenspaghetti mit Gambas</b> mit vegetarischen Sahne Garnelen und Parmesan	€18,90



## FLEISCH

<b>Rinderfilet in Pfeffersauce</b> Alquimia Art	€33,90
<b>Rinderfilet mit Ziegenkäse</b> mit karamellisierten Zwiebeln, Ziegenkäse und Marsala Reduktion	€35,90
<b>Irishes Premium Entrecot</b> Gegrillt mit Kräuterbutter	€31,90

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

## AUS DEN MEER

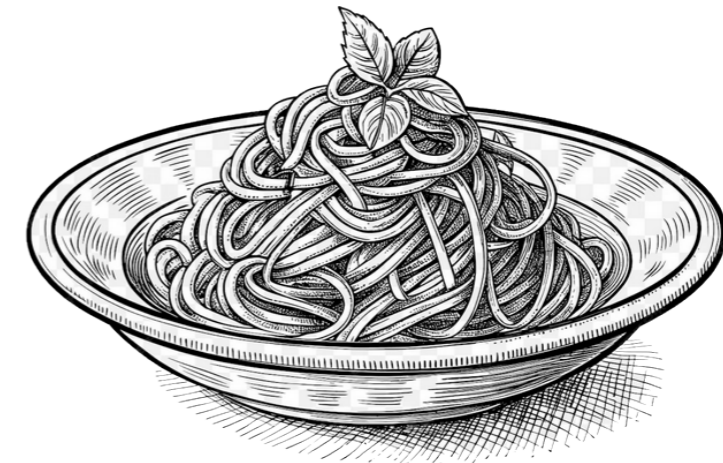
<b>Gegrillter Wolfsbarsch</b> mit Kartoffelpuree und Mery Sauce (Knoblauch, Petersilie und Olivenöl)	€19,90
<b>Wolfsbarsch ceviche Art</b> Sußkartoffelpuree mit Mayo Teriyaki gratiniert	€21,90
<b>Lachs Parmesan</b> In Parmesankruste mit weissenchokolade Sauce	€19,90
<b>Tagliata Thunfisch</b> In Pistazienkruste und Soja Sauce	€22,90
<b>Kabeljau Konfit</b> Kabeljaulende mit Mallorquinischer Sobrasada. Quite mit hausgemachten Alioli gratiniert	€22,90

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

## KINDER

<b>Spaghetti Napoli</b>	€7,90
<b>Seehecht Filet</b> mit Pommes frites	€8,90
<b>Nuggets</b> mit Pommes frites	€7,90
<b>Hühnchen Schnitzel</b> mit Pommes frites	€8,90

FÜR KINDER BIS 12 JAHRE



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

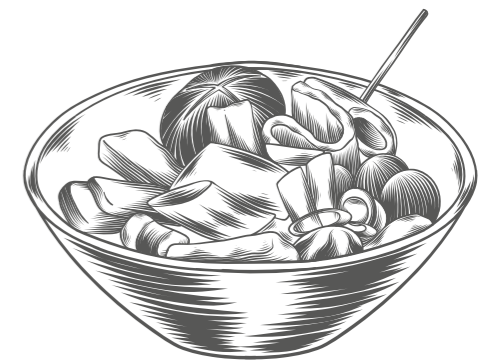
## RICE

<b>Oven Rice funghi Porcini</b> <b>tender ibérico pork secret</b> (min 2 pers.) With Parmesan cheese and crunchy wan tun	€25,50
<b>Oven Rice with squid ink</b> (min 2 pers.) With seafood and crunchy arugula	€25,50

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

**Lemon Spaghetti** €18,90  
With vegetal cream prawns and Parmesan cheese

## 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

**Premium Irish entrecôte** €31,90  
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

