

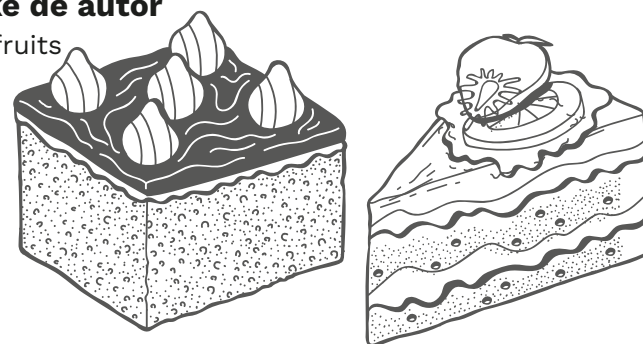
KIDS

Spaghetti Napoli	€7,90
Hake Filet With fries	€8,90
Nuggets With fries	€7,90
Chicken escalope With fries	€8,90

UP TO 12 YEARS

DESSERT

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



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

Focaccia Con alioli casero y aceitunas	€6,90
Carpaccio al Tartufo A la trufa con parmesano y rúcula	€17,90
Carpaccio de Ternera Con lascas parmesano y rúcula	€15,90
Vitello Tonato Crema de atún, alcaparrones y rúcula frita	€14,90
Tartar Salmón Con aguacate, mango, estilo asiático	€19,00
Tartar Atún Estilo oriental	€19,50
Ceviche de lubina Con fruta tropical al estilo ecuatoriano	€21,00
Vieiras Ahumadas Con mantequilla ahumada, lima y chimichurry estilo Uruguayo	€24,90
Pan Brioche Untado con mantequilla trufada, manzana caramelizada, foie gras y salsa de maracuyá	€14,90
Gambas al Ajillo	€16,90
Pulpo a la Brasa Sobre un puré de patata trufada, salsa mayo kimchi y aguacate	€19,90
Mejillones Diavola	€17,90
Steak Tartar Acompañado con tuétano al grill	€28,00
Fritura Mixta	€21,50

VEGGIE

Carpaccio de Remolacha Con queso feta y nueces caramelizadas y salsa alquimia	€14,00
Aguacate Asado Con pico de gallo (estilo de corte), salsa mayo kinchi y rúcula	€14,00
Aguacate Asado con gambas Con pico de gallo chilli mayo, rúcula y gambas	€19,50
Tartar de Tomate Con queso feta y pesto de albahaca	€14,00

ARROCES

Meloso Funghi Porcini Lascas de parmesano y crujiente wan-tun	€18,90
Meloso Tinta de Sepia con frutos del mar y crujiente de rúcula	€21,90

PAELLAS SÓLO POR ENCARGO, MINIMO 2 PERSONAS

ENSALADAS

Ensalada "Alquimia" Con manzana confitada, mozzarella de búfala y fresas en decoración	€16,90
Ensalada de Gambas y Aguacate Vinagreta de balsámico	€16,90
Ensalada de Queso de Cabra Con nueces y una vinagreta de frutos rojos	€15,90
Ensalada Capresse Tomate, Mozzarella de búfala y pesto de albahaca	€14,90



SOPAS

Crema de Tomate Acompañado de un crujiente de rúcula	€12,00
Crema de Calabacín Acompañado de un crujiente de jamón serrano	€12,90
Sopa de mariscos Fumet (caldo) de pescado acompañado de mejillones, almejas y gambas	€16,90

LA PASTA

Canelón de Pato Relleno de pato confitado con foie gras en salsa de nata vegetal y porcini	€21,00
Tagliatelle negro frutti di mare Envuelto en mejillones, almejas, gambas	€21,50
Spaghetti al limón Con nata vegetal, gambas y parmesano	€18,90
Tagliatelle con Salmón Con nata vegetal, tomate cherry y espinacas	€18,00
Tagliatelle Solomillo Con puntas de solomillo porcini en una salsa demiglace	€18,90
Spaghetti Bogavante Con ragout de gambas y salsa americana	€S.P.M

DEL MAR

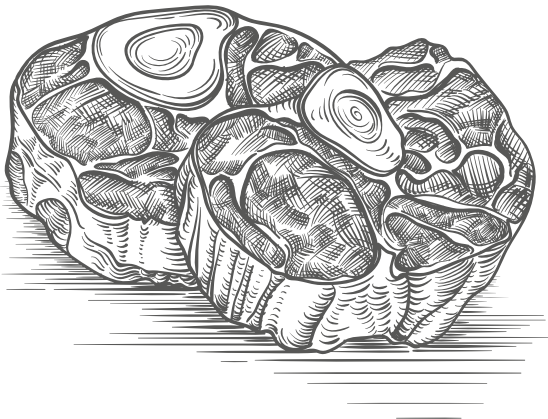
Lubina plancha Con puré de patata y salsa mery (ajo, perejil, olio)	€18,90
Lubina acevichada Puré de boniato, gratinada con salsa mayo teriyaki	€19,90
Salmón parmesano En costra de parmesano y salsa de chocolate blanco	€19,90
Atún Tagliata En costra de pistacho y salsa soja	€22,90
Bacalao confitado Con sobrasada mallorquina, dulce de membrillo gratinado con alioli casero	€19,90

CARNES

Solomillo al Grill Con mantequilla de finas hierbas	€28,90
Solomillo Salsa Pimienta Estilo alquimia	€31,90
Solomillo Cabra Con cebolla caramelizada, queso de cabra y reducción de marsala	€33,90
Solomillo Rosinni Foia gras al grill y reducción de marsalla	€38,90
Entrecot Argentino Al grill con mantequilla de hierbas	€26,90
Tagliata de Entrecot Trinchado con rúcula, lascas de parmesano, tomates cherry y aceite de trufa	€28,90
Secreto Iberico Al grill con mermelada de tomate de ramillet mallorquín	€22,90

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

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



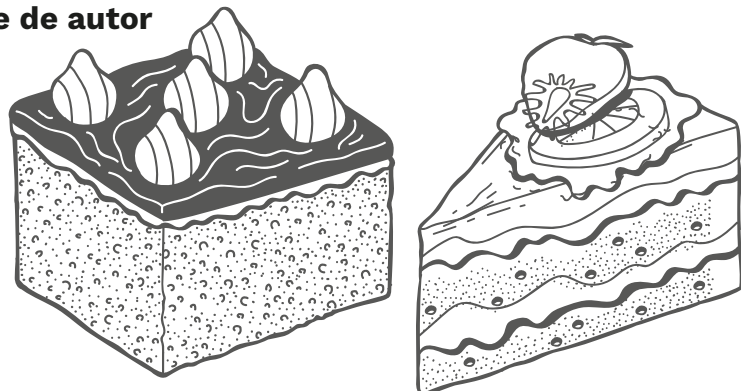
NIÑOS

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

NIÑOS HASTA 12 AÑOS

POSTRES

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



Deutsch

VORSPEISEN

Focaccia Mit hausgemachte Alioli und Oliven	€6,90
Rindercarpaccio al Tartufo Mit Trüffel, Parmesan und Rúcula	€17,90
Rindercarpaccio Mit Parmesan und Rúcula	€15,90
Vitello Tonato Thunfischcreme, Kapern und frittierten Rucula	€14,90
Lachstartar mit Avocado, Mango, nach asiatischer Art	€19,00
Tunfischtartar Orientalischer Art	€19,50
Wolfsbarsch Ceviche Mit Tropikalischer Obst nach Ecuatorianicher Art	€21,00
Geräucherte Jakobsmuscheln Mit Geräuchertem Butter, Limettensaft und Chimichurry aus Uruguay	€24,90
Brioche Brot Mit trüffelbutter, Karamellisierten Apfel, Foie und Passion fruit sauce	€14,90
Gambas al Ajillo	€16,90
Pulpo a la Brasa Causa limeña Art mit getrüffelltem Kartoffelpüree und Avocado	€19,90
Miesmuscheln Diavola	€17,90
Steak Tartar Begleitet von Knochenmark gegrillt	€28,00
Fritura Mixta Gemischter frittierte Fische	€21,50

VEGGIE

Rote Bete Carpaccio mit Feta Käse karamellisierten waldnussen und Alquimia Sauce	€14,00
Geröstete Avocado mit Pico de Gallo Kimchi Mayo und Rúcula	€14,00
Geröstete Avocado mit Gambas mit Pico de Gallo Chilli Mayo, Rúcula und Garnelen	€19,50
Tomatentartar mit Feta Käse und Basilikum Pesto	€14,00

REIS

Meloso Funghi Porcini mit parmesan Scheiben und knackige Wan Tan	€18,90
Meloso Tintenfischtinte mit Meeresfrüchten und frittierten Rúcula	€21,90

PAELLAS AUF VORBESTELLUNG MIND 2 PERSONAS

SALATE

“Alquimia” Salat mit Büffel Mozzarella	€16,90
Garnelen Avocado Salat mit Balsamico Vinaigrette	€16,90
Ziegenkäse Salat mit Ziegenkäse und Waldfrucht Vinagrette	€15,90
Capresse Salat Tomaten, Buffel Mozzarella und Basilikumpesto	€14,90

SUPPEN

Tomaten Creme mit Geröstete Rúcula	€12,00
Zucchini Creme mit Geröstete Serrano Schinken	€12,90
Meeresfruchte Suppe mit Garnelen, Venus Muscheln und Miesmuscheln	€16,90

PASTA

Entenkonfit Canellon Mit Foie in einer vegetarischen Sahne Soja, Steinpilz Sauce	€18,00
Schwarze Tagliatelle frutti di mare Mit Garnelen, Venus Muscheln und Miesmuscheln	€21,50
Zitronenspaghetti mit Gambas mit vegetarischen Sahne Garnelen und Parmesan	€18,90
Tagliatelle mit Lachs mit vegetarischen Sahne Kirschtomaten und Spinat	€18,00
Tagliatelle mit Rinderfilet Spitzen mit Filetspitzen und Steinpilzen in einer Demiglace Sauce	€18,90
Spaghetti Hummer mit Garnelen Ragout und amerikanischen sauce	€N.M.P



FLEISCH

Rinderfilet von Grill mit Krauterbutter	€28,90
Rinderfilet in Pfeffersauce Alquimia Art	€31,90
Rinderfilet mit Ziegenkäse mit karamellisierten Zwiebeln, Ziegenkäse und Marsala Reduktion	€33,90
Rinderfilet Rosinni mit Foie Gras gegrillt und Marsala Reduktion	€38,90
Argentinisches Entrecot Gegrillt mit Krauterbutter	€26,90
Entrecot Tagliata Transchiert mit Rucula, Parmesan, Kirschtomaten und trüffeln Öl	€28,90
Secreto Ibérico Gegrillt mit Mallorquinischen Ramillet Tomaten Marmelade	€22,90

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

AUS DEN MEER

Gegrillter Wolfsbarsch mit Kartoffelpuree und Mery Sauce (Knoblauch, Petersilie und Olivenöl)	€18,90
Wolfsbarsch ceviche Art Sußkartoffelpuree mit Mayo Teriyaki gratiniert	€19,90
Lachs Parmesan In Parmesankruste mit weissenchokolade Sauce	€19,90
Tagliata Thunfisch In Pistazienkruste und Soja Sauce	€22,90
Kabeljau Konfit Kabeljaulende mit Mallorquinischer Sobrasada. Quite mit hausgemachten Alioli gratiniert	€19,90

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

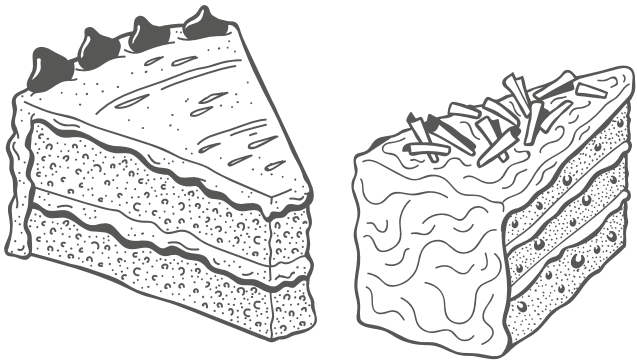
KINDER

Spaghetti Napoli	€7,90
Seehecht Filet mit Pommes frites	€8,90
Nuggets mit Pommes frites	€7,90
Hühnchen Schnitzel mit Pommes frites	€8,90

FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

DESSERT

Schokoladen Coulant mit Vanille Eis	€7,90
Tiramisú des Autor	€7,90
Zitronen / Mango Sorbet mit Cava / Vodka oder Beide	€6,90
Italienischer Sabayone	€9,90
Sabayone Eis	€7,90
Pistazien Coulant mit Vanille Eis	€7,90
Cheesecake mit Wald Fruchten	€7,90



English

STARTERS

Focaccia With Homemade alioli and Olives	€6,90
Beef carpaccio “tartufo” With truffle, Parmesan and arugula	€17,90
Beef carpaccio With Parmesan and arugula	€15,90
Vitello Tonato Tunacreme, capers and Fried arugula	€14,90
Salmón Tartare With Avocado,Mango asian style	€19,00
Tuna Tartare Oriental Style	€19,50
Seabream Ceviche With tropical fruits Ecuador Style	€21,00
Smoked Scallops Smoked with butter, Lime juice and chimichurri from Uruguay	€24,90
Brioche Bread With Foie, truffle Butter, caramelized Apple and Passion fruit Sauce	€14,90
Prawns in Garlic	€16,90
Grilled Octopus with truffle smash potatoes kimchi mayonaise and Avocado	€19,90
Mussels “Diavola”	€17,90
Steak Tartare With grilled marrow	€28,00
Mixed fried Fish	€21,50

VEGGIE

Beet Carpaccio With feta cheese and walnuts	€14,00
Roasted Avocado With pico de Gallo and kimchi	€14,00
Roasted Avocado with Prawns With pico de Gallo and kimchi	€19,50
Tomato Tartar With feta cheese and Basil Pesto	€14,00

RICE

Melow Rice funghi Porcini With Parmesan cheese and crunchy wan tun	€18,90
Melow Rice with squid ink With Seafood and crunchy arugula	€21,90

PAELLAS ONLY WITH PREVIOUS RESERVATION, MINIM 2 PERSONS

SALADS

Alquimia Salad With confited Apple, Buffalo Mozzarella and strawberries as decoration	€16,90
Prawns and Avocado salad With Balsamico Vinaigrette	€16,90
Goat Cheese salad With Goat Cheese and Forest fruit Vinaigrette	€15,90
Capresse Salad Tomato, Buffalo Mozzarella and basil Pesto	€14,90



SOUPS

Tomato cream Soup Crunchy aragula	€12,00
Zucchini cream soup Crunchy serrano ham	€12,90
Seafood soup Seafood fumet with Prawns mussels and clams	€16,90

LA PASTA

Duck confit Cannelloni Stuffed with duck and foie in vegetal cream, Soja Sauce and funghi porcini	€21,00
Black tagliatelle “frutti di Mare“ With Prawns clams and mussels	€21,50
Lemon Spaghetti With vegetal cream Prawns and Parmesan Cheese	€18,90
Tagliatelle Salmon With vegetal cream cherry tomatoes and Spinach	€18,00
Tagliatelle Beef Filet With beef Filet tips and funghi porcini in a demi glace Sauce	€18,90
Spaghetti Lobster With Prawns Ragout and American Sauce	€A.M.P

FISH

Grilled Sea Bass Filet With smashed potatoes and mary Sauce (garlic parsil and Olive oil)	€18,90
Sea Bass “ceviche” Style With Smashed Sweet potatoes With Mayo teriyaki gratin	€19,90
Salmon Parmesan With Parmesan crust and white chocolate Sauce	€19,90
Tuna Tagliata With pistachio crust and Soja Sauce	€22,90
Cod Fish confit Cod back with sobrasada from Majorca,quince and with alioli gratin	€19,90

MEAT

Beef Sirloin Grilled, with Herbs Butter	€28,90
Beef Sirloin Pepper Sauce Alquimia Style	€31,90
Beef Sirloin Goat Cheese With caramelized Onion, Goat Cheese and Marsala Reduction	€33,90
Beef Sirloin Rosinni With Foie and Marsala Reduction	€38,90
Grilled Argentinian entrecôte Grilled, with Herbs Butter	€26,90
Argentinian entrecôte Tagliatta Carved with arugula ,Parmesan Cheese, cherry tomatoes and truffle oil	€28,90
Secreto Iberico Grilled, with majorcan ramillet tomatoes jam	€22,90

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

