



## **En Griego, Alchemia significa Alquimia**

En Alchemia, consideramos la cocina como alquimia. Al combinar sabores griegos con cocina global, transformamos ingredientes simples en algo extraordinario, delicioso y nutritivo.

<b>Pan casero</b>	<b>3,5</b>
<b>ENTRADAS Y ENSALADAS</b>	
<b>"Fricasé"</b>	<b>16</b>
Crudo de pescado, verduras silvestres, hinojo encurtido y salsa de huevo con limón y alcaparras	
<b>Tártaro</b>	<b>19</b>
Filete de ternera, puré de berenjena blanca a la parrilla, yema curada, chips de patata y yogur de oveja	
<b>Ensalada de huevas de pescado</b>	<b>12</b>
Huevas de bacalao ahumadas, pita crujiente, huevas de salmón	
<b>Pulpo</b>	<b>19</b>
Con puré de judías "fasolada", salami y cebolla encurtida	
<b>"Gemista"</b>	<b>14</b>
Croqueta con camarones, arroz, verduras y queso tsalafouti	
<b>Bacalao</b>	<b>16</b>
Sobre aguacate, skordalia, remolacha a la parrilla y hoja de mostaza	
<b>Buñuelos de tomate</b>	<b>14</b>
Trucha ahumada rellena, ensalada de huevas de pescado con batata y bottarga	
<b>Tarta abierta</b>	<b>14</b>
Alcachofas a la parrilla, queso de cabra y cerdo ahumado de Corfú	
<b>Albóndigas</b>	<b>14</b>
Albóndigas mixtas de carne de res y cordero servidas con trahana de verduras y feta con chili	
<b>Ensalada de tomate</b>	<b>12</b>
Tomates cherry, fresa, jugo de tomate, shiphire y queso galomizithra	
<b>"Plastos"</b>	<b>12</b>
Pita de maíz crujiente casera con verduras silvestres, hierbas y crema de queso feta	
<b>Verde</b>	<b>13</b>
Espinacas marinadas, rúcula, calabacín con aderezo de jarabe de arce, nueces y queso mouclotiri	

## PLATOS PRINCIPALES

<b>"Giouvetsi"</b>	<b>19</b>
Pasta orzo con cordero, limón y tomillo de Santorini	
<b>"Plaki"</b>	<b>32</b>
Rape con rigatoni, camarones y salsa de pescado con tomate	
<b>Carbonara</b>	<b>22</b>
Pasta fresca con tinta, tártaro de camarones, crema de anguila ahumada y botarga	
<b>Pollo</b>	<b>16</b>
Gallo cocinado en horno de leña, servido con pasta hilopites y pesto de pimiento de Florina	
<b>Cordero</b>	<b>32</b>
Pierna de cordero cocinada a fuego lento con alcachofas y salsa de limón y mejorana	
<b>"Gioulbasi"</b>	<b>18</b>
Cerdo ibérico cocinado en papel con verduras, gruyère y gnocchi de patata	
<b>Buffalo</b>	<b>32</b>
En olla de barro con imam de berenjena y queso de cabra	
<b>Plato del día</b>	
Consultar al camarero	

## OPCIONES VEGANAS

<b>Pasta fresca</b>	<b>12</b>
Espaguetis sin huevo, tomates cherry caramelizados y albahaca	
<b>Aguacate</b>	<b>9</b>
Puré de aguacate con cebolla, tomate, cilantro, lima y pistachos de Santorini	
<b>Buñuelos de tomate</b>	<b>12</b>
Tomates, tomates secos y hierbas frescas	
<b>Setas</b>	<b>11</b>
Variedad de setas silvestres con avellanas, espinacas, limón y pimiento de Florina	

## TABLAS

<b>Tabla de quesos griegos*</b>	<b>35</b>
"Chloro" de Santorini	
Gruyère envejecido de Syros "Mouxlotiri"	
Queso azul griego	
Gruyère con orégano	
"Aged Anthotyros" de Creta	
Queso de cabra fresco	

<b>Tabla de embutidos griegos*</b>	<b>35</b>
Salami griego de Lefkada	
"Louza" de Santorini	
Jamón de Euritania	
Pastrami de res	

\*Los productos pueden variar según la temporada

## POSTRES

<b>Baklavas retorcidas</b>	<b>12</b>
Filo crujiente relleno de queso crema, frutos secos caramelizados y helado de pistacho	
<b>Chocolate</b>	<b>12</b>
Crema de chocolate con leche con café griego, galleta y helado de Visanto	
<b>Postre del día</b>	<b>14</b>
Consultar al camarero	

PRECIOS EN €

Por favor, infórmenos sobre alergias o requisitos dietéticos.  
Utilizamos aceite de oliva virgen extra de Kalamata en nuestros platos.  
Además, ofrecemos pan y pasta sin gluten, así como pasta sin huevo.

GERENTE COMERCIAL: CHRISTOS POLITIS

IVA del 13% y 24% y tasa municipal incluidos

LA TIENDA DEBE TENER HOJAS DE RECLAMACIÓN FORMALES

SI SE NECESITA EMITIR UNA FACTURA, POR FAVOR INFÓRMENOS A TIEMPO

EL CONSUMIDOR NO ESTÁ OBLIGADO A PAGAR SI NO RECIBE UN DOCUMENTO LEGAL (RECIBO-FACTURA)