



Alchemia en  
griego  
significa  
**Alquimia.**

En Alchemia, consideramos la cocina como una alquimia.

Al mezclar los sabores griegos con la cocina del mundo, transformamos ingredientes simples en algo extraordinario, delicioso y nutritivo.

**Pan Casero** 3

## UNTOS

**Tzatziki de Aguacate** 5

Salsa de yogur con aguacate, ajo, vinagre & aceite de oliva virgen extra

**Fava** 9

Fava tradicional con limón, cebollas caramelizadas & alcaparras

**Tarama** 12

Huevas de bacalao ahumadas, pita crujiente, huevas de salmón

## ENSALADAS

**Ensalada de Tomates** 12

Tomates cherry, fresas, jugo de tomate, shiphire & queso galomizithra

**“Plastos”** 12

Pita de maíz casera crujiente con hierbas silvestres & crema de feta

**Ensalada Griega con Burrata** 13

Tomates cherry, pepino, pimientos de Florina asados, alcaparras, cebolletas, burrata de búfala, vinagreta de tomate y albahaca

## OPCIONES VEGANAS

**Pasta Fresca** 12

Espaguetis sin huevo, tomates cherry caramelizados & albahaca

**Aguacate** 9

Aguacate triturado con cebolla, tomate, cilantro, lima & pistachos de Santorini

**Buñuelos de Tomate** 12

Tomates, tomates secos & hierbas frescas

**Setas** 11

Variedad de setas silvestres con avellanas, espinacas, limón & pimiento de Florina

## ENTRANTES

<b>Patatas Caseras</b>	<b>6</b>
Patatas crujientes con salsa de yogur aromática	
<b>Croquetas de Queso</b>	<b>11</b>
Queso fresco con pasas, piñones & miel griega	
<b>Tarta Abierta</b>	<b>12</b>
Alcachofas asadas, queso de cabra & cerdo ahumado de Corfú	
<b>Buñuelos de Tomate</b>	<b>14</b>
Trucha ahumada, ensalada de tarama, batata & bottarga	
<b>Salchicha de Cordero Picante</b>	<b>14</b>
Salchicha de cordero casera servida sobre cebollas caramelizadas & limón	
<b>"Fricassée"</b>	<b>16</b>
Pescado crudo, hierbas silvestres, hinojo marinado & salsa de limón y huevo con alcaparras	
<b>Tartar</b>	<b>19</b>
Solomillo de ternera, puré de berenjena blanca asada, yema curada, chips de patata & yogur de oveja	
<b>Pulpo</b>	<b>19</b>
Con puré de judías "Fasolada", salami & cebolla marinada	

## XYLOFOURNOS (HORNO DE LEÑA)

<b>Kokoras</b>	18
Gallo asado en horno de leña, servido con pasta hilopites & pesto de pimienta de Florina	
<b>Albóndigas de Carne</b>	19
Ternera & cordero, servidos con trahana de verduras & feta con guindilla	
<b>Giouvetsi</b>	20
Orzo con trozos de cordero, limón & tomillo de Santorini	
<b>Gioulbasi</b>	21
Cerdo ibérico cocinado en papillote con verduras, gruyère & ñoquis de patata	
<b>Cordero</b>	32
Pierna de cordero cocinada lentamente con alcachofas & salsa de limón y mejorana	

## PESCADOS & MARISCOS

<b>Bacalao</b>	21
Bacalao frito servido sobre skordalia de aguacate, remolacha asada & hoja de mostaza	
<b>Carbonara</b>	26
Pasta fresca con tartar de gambas, crema de anguila ahumada & bottarga	
<b>Corvina</b>	28
Filete de corvina a la parrilla sobre verduras marinadas con salsa de limón y huevo	
<b>Dorada</b>	29
Filete de dorada a la parrilla con puré de chirivía, zanahorias baby & vinagreta de hierbas con	
<b>Plaki</b>	32
Rape con rigatoni, gambas & salsa de mariscos con tomate	
<b>Gambas a la Parrilla</b>	42
4 gambas grandes a la parrilla con verduras de temporada	
<b>Cola de Langosta</b>	58
Risotto de langosta con hierbas, tomates cherry & alioli	

## PARRILLADAS DEL DÍA

### **Chuleta de Cerdo Ahumada**

Con salsa de setas & patatas baby

19

### **Picanha a la Parrilla**

Picanha Angus australiana a la brasa, de la parte superior del muslo

31

### **Striploin a la Parrilla**

Corte de Angus argentino perfectamente sellado, del lomo corto

34

### **Entrecot de Black Angus**

Corte premium de entrecot de Black Angus australiano, famoso por su marmoleo excepcional & sabor intenso

44

Guarniciones para carnes

### **Patatas Caseras**

4

### **Patatas Baby**

4

### **Verduras Mixtas a la Parrilla**

Calabacín, champiñones, espárragos, pimientos de Florida

5

### **Mix de Patatas & Verduras a la Parrilla**

5

### **Plato del día**

Pregúntale al camarero

## TABLAS

### **Tabla de Quesos Alchemia\***

Selección refinada de quesos locales,  
acompañados de frutas de temporada, nueces,

25

### **Tabla de Embutidos Alchemia\***

Surtido de embutidos locales de calidad, servidos con salsas & pan  
artesanal

25

Estas tablas elegantes, perfectas para compartir como un aperitivo sofisticado, realzan las  
tradiciones de Grecia y acompañan a la perfección aperitivos o vinos.

Los productos pueden variar según la temporada.

## POSTRES

### **Baklava Retorcido**

Pasta filo crujiente rellena de queso fresco, frutos secos caramelizados & helado de  
pistacho

12

### **Chocolate**

Crema de chocolate con leche con café griego, galleta & helado de visanto

12

### **Galaktoboureko**

Pasta filo crujiente rellena de crema de sémola, almíbar de vainilla & helado de mastija

14

## CÓCTELES

### Aperitivos

10

#### **Mandarino**

Martini blend, vermut blanco, jugo de lima, jarabe de vainilla, mandarina, soda de bengamota

#### **Aperol Spritz**

Aperol, prosecco, soda

#### **Negroni**

Ginebra seca, campari, vermut

#### **Mediterraneo**

Bitter Martini blend, vermut blanco, lima, licor de flor de saúco, agua tónica

### Clásicos

12

#### **Cosmopolitan**

Vodka, cointreau, jugo de arándano rojo, jugo de lima

#### **Dry Martini**

Ginebra seca, vermut seco, aceituna verde

#### **Bramble**

Ginebra seca, jugo de limón, jarabe de azúcar, crème de mûre

#### **Paloma**

Tequila blanca, jugo de lima, soda de pomelo

#### **Old-Fashioned**

Bourbon whiskey, ron especiado, miel, angostura

#### **Daiquiri alla Passione**

Ron blanco, jugo de lima, jarabe de vainilla, fruta de la pasión

**Greek Mojito**

Mastiha, lima, mermelada de granada-arándano, menta, agua con gas

**Twisted Piña Colada**

Ron blanco, piña, coco, jugo de lima, miel, licor de albaricoque

**Equator**

Ron especiado oscuro, ron blanco, lima, jarabe de azúcar, falernum, orgeat

**Apple Cinnamon**

Vodka, puré de manzana verde, canela, lima, miel

**Sunset Margarita**

Tequila, aperol, jugo de naranja, jarabe de agave, lima

**Ginger Bomb**

Ginebra, lima, jengibre, tónica de limón, jarabe de vainilla

**Bird of Paradise**

Ginebra, mezcal, ron añejo, jugo de piña, limón, orgeat, bitter de chocolate & angostura

**Golden Tropic**

Ron blanco, ron oscuro, jugo de papaya, lima, mango, jarabe de canela, bitter de angostura

## BEBIDAS, CERVEZAS & REFRESCOS

<b>Agua 1L</b>	<b>3,5</b>
<b>Agua con gas</b>	<b>6</b>
<b>Bebidas</b>	<b>10</b>
<b>Refrescos</b>	<b>4</b>
<b>CERVEZAS</b>	
<b>Crazy Donkey</b>	<b>10</b>
<b>Nisos</b>	<b>8</b>
<b>Mythos Zero</b>	<b>6</b>
<b>Mythos de Barril 0,3L</b>	<b>4</b>
<b>Mythos de Barril 0,5L</b>	<b>7</b>



Infórmenos de cualquier alergia o requisito dietético.

Usamos aceite de oliva virgen extra de Kalamata en nuestros platos.

También ofrecemos: pan & pasta sin gluten, pasta sin huevo.

GERENTE COMERCIAL: CHRISTOS POLITIS

IVA 13% & 24% E IMPUESTOS MUNICIPALES INCLUIDOS.

EL ESTABLECIMIENTO DEBE DISPONER DE HOJAS OFICIALES DE RECLAMACIÓN.

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