



ALCHEMIST

1967



EL MAPA DE LA TRANSMUTACIÓN
CARTA DE CATA DE DESTILADOS

THE MAP OF TRANSMUTATION
SPIRITS TASTING MENU



EL MAPA DE LA TRANSMUTACIÓN

THE MAP OF TRANSMUTATION

El Arte de la Transmutación Culinaria

En Alchemist 1967 no servimos bebidas: exploramos procesos. Cada destilado es una forma de transformación, una materia llevada a su esencia mediante Fuego, Tiempo, Fermentación, madera y técnica.

Hemos organizado nuestras catas como un recorrido alquímico a través de cuatro estados fundamentales:

- △ **Mezcal - El Fuego Primigenio**
La energía original, nacida del humo y la tierra
 - ▽ **Tequila - El Origen**
La tierra convertida en esencia
 - ▽ **Whisky – El Tiempo**
La transformación lenta en madera
 - △ **Ron – La Transformación**
La energía que moldea el espíritu
- Cada cata es una puerta a un estado distinto de la materia... y del carácter.

Perfil aromático

Cada símbolo revela una dimensión del destilado:

- 🔥 **Intenso** (mayor graduación / estructura / calidez)
- 🌿 **Herbal / vegetal**
- 💎 **Mineral**
- 🌸 **Floral / elegante**
- 🍊 **Cítrico / fresco**
- 👨 **Artesanal / tradicional**
- 🌳 **Madera / roble**
- 🍇 **Fruta madura / vino / jerez**
- 🌶️ **Especiado**

The Art of Culinary Transmutation

At Alchemist 1967, we do not serve drinks—we explore processes. Each spirit represents a transformation: From earth to essence, From time to character, From fire to intensity.

We have organized our tastings as an alchemical journey through four fundamental states:

- △ **Mezcal – The Primordial Fire**
Raw energy born from smoke and earth
 - ▽ **Tequila – Origin**
Earth transformed into essence
 - ▽ **Whisky – Time**
Slow transformation through wood
 - △ **Rum – Transformation**
Energy shaping the spirit
- Each tasting is a gateway to a different state of matter... and character.

Aromatic Profile

Each symbol reveals a dimension of the spirit:

- 🔥 **Intense** (higher proof / structure / warmth)
- 🌿 **Herbal / vegetal**
- 💎 **Mineral**
- 🌸 **Floral / elegant**
- 🍊 **Citrus / fresh**
- 👨 **Artisanal / traditional**
- 🌳 **Oak / wood influence**
- 🍇 **Ripe fruit / wine / sherry**
- 🌶️ **Spice**

▽ MEZCAL – EL FUEGO PRIMIGENIO

Nacido del agave y marcado por el humo, el mezcal es la expresión más ancestral del fuego. Cocido en hornos de tierra y destilado de forma artesanal, representa el vínculo directo entre naturaleza y transformación.

En Alchemist 1967 exploramos el mezcal como una forma de alquimia primigenia: intensidad, origen y carácter sin concesiones.

Degustación de Mezcales

Selección de mezcales que reflejan distintos agaves, métodos tradicionales y niveles de complejidad. Cada degustación incluye 20 ml por mezcal.

A ELEGIR:

CATA DE 3 MEZCALES - 25€

CATA DE 5 MEZCALES - 40€

MEZCALES A ELEGIR

400 Conejos 🌿🔥

Perfil accesible y equilibrado, con notas herbales, ligero ahumado y buena integración.

Montelobos Espadín 🌿🌶️🔥

Mezcal orgánico con carácter, notas vegetales, humo elegante y especias suaves.

Alipús San Baltazar 💎🌶️🔥

Más estructurado y mineral, con humo más presente y notas terrosas.

400 Conejos Tobalá 🌸💎🔥

Más fino y aromático, con notas florales, mineralidad y un humo delicado.

Los Danzantes Pechuga 🍇🌶️🔥

Mezcal complejo y expresivo, con notas frutales, especiada y gran profundidad.





▽ MEZCAL – THE PRIMORDIAL FIRE

Born from agave and marked by smoke, mezcal is the most ancestral expression of fire. Cooked in earthen pits and distilled artisanally, it represents the direct link between nature and transformation.

At Alchemist 1967 we explore mezcal as a form of primordial alchemy: intensity, origin, and character without concessions.

Mezcal Tasting

Selection of mezcals reflecting different agaves, traditional methods, and levels of complexity. Each tasting includes 20 ml per mezcal.

SELECT FROM:

FLIGHT OF 3 MEZCALS - €25

FLIGHT OF 5 MEZCALS - €40

MEZCALS FROM CHOOSE

400 Conejos 🌿🔥

Accessible and well-balanced profile, with herbal notes, light smokiness, and good integration.

Montelobos Espadín 🌿🌶️🔥

Organic mezcal with character, vegetal notes, elegant smoke, and gentle spice.

Alipús San Baltazar 💎🌶️🔥

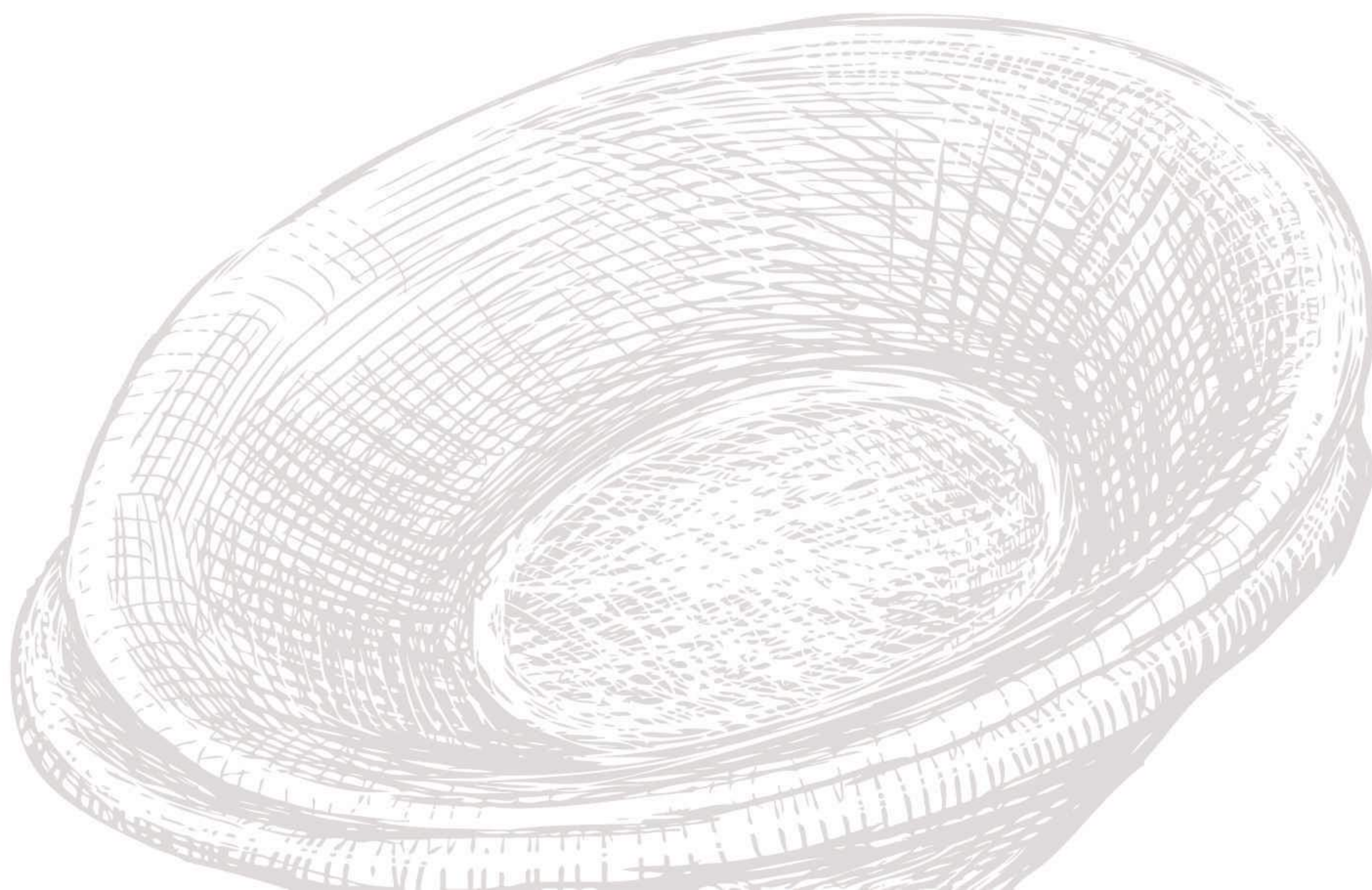
More structured and mineral, with more present smoke and earthy notes.

400 Conejos Tobalá 🌸💎🔥

Finer and more aromatic, with floral notes, minerality, and delicate smoke.

Los Danzantes Pechuga 🍇🌶️🔥

Complex and expressive mezcal, with fruity, spiced notes and great depth.



△ TEQUILA – EL ORIGEN

Nacido de la tierra y transformado por el fuego, el tequila es la esencia viva del agave. En él, la alquimia no es metáfora, sino proceso: cocción, fermentación y tiempo convertidos en carácter.

En Alchemist 1967 exploramos este elixir como una expresión pura de origen y tradición. Cada tequila es una fórmula única—un equilibrio entre naturaleza, técnica y espíritu.

Degustación de Tequilas

Selección de tequilas artesanales de prestigio mundial, con rankings según Tequila Report. Cada degustación incluye 20 ml por tequila.

CATA DE 3 TEQUILAS - 25€

Siete Leguas Blanco (Familia Fernández) 🦋 🍋

(Rank #7, 94 puntos): Clásico del tequila artesanal, notas de agave cocido y cítricos.

Fortaleza Blanco (Familia Sauza) 🦋 🌿 💎

(Rank #3, 96 puntos): Hecho con tahona, complejo y vegetal, referencia de autenticidad.

Ocho Blanco (Carlos Camarena & Tomas Estes) 🌸 🍋

(Rank #14, 93 puntos): Tequila de terroir, floral y elegante.

CATA DE 5 TEQUILAS - 40€

AÑADE 2 TEQUIÑAS MÁS:

G4 Overproof (Familia Camarena) 💎 🔥

(Rank #2, 97 puntos): Máxima pureza, intenso y mineral.

Curado (Carlos Camarena) 🦋 🌿

Infusionado con agave cocido, más aromático y expresivo.

CATA DE 7 TEQUILAS - 55€

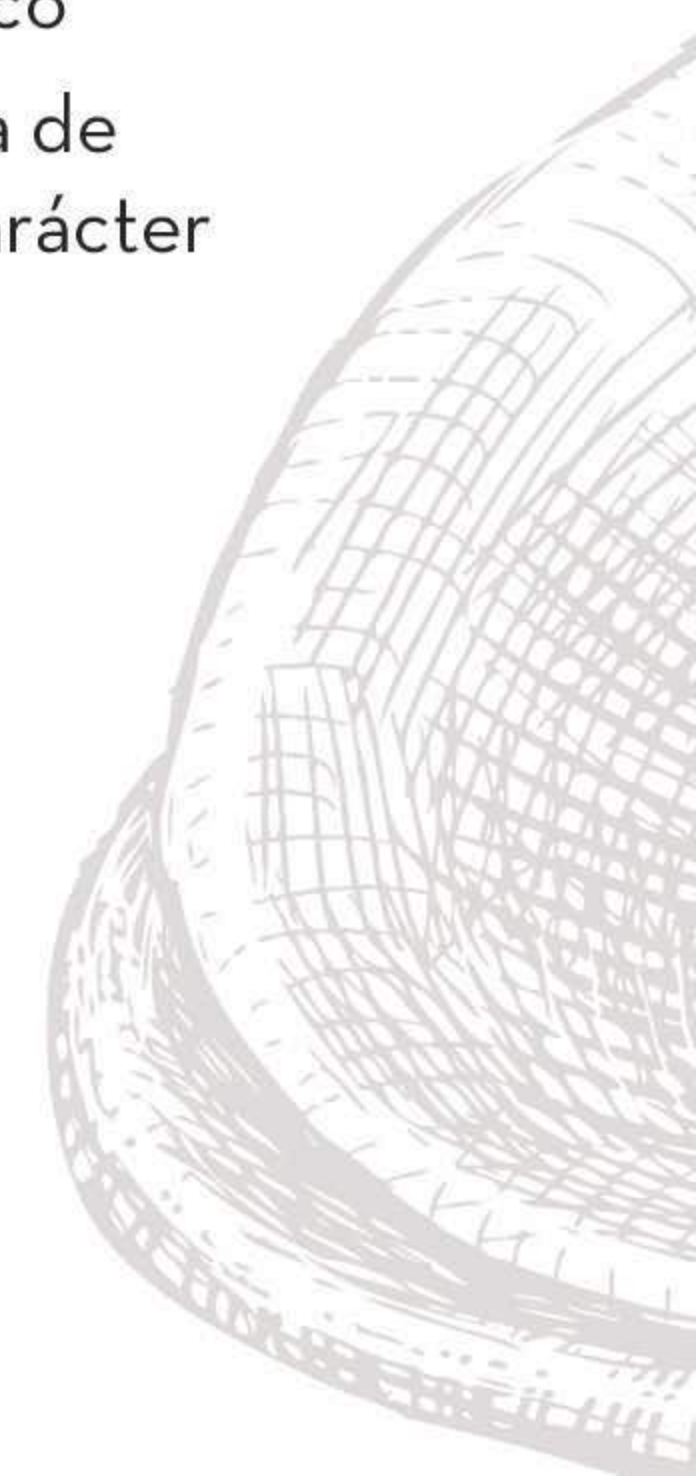
AÑADE 2 TEQUIÑAS MÁS:

El Tequileño Blanco (Familia Salles) 🦋 🍋

Fresco y equilibrado, casa histórica.

Cascahuín Blanco (Destilería Cascahuín) 🌿 💎 🍋

(Rank #1, 99 puntos). Elaborado en El Arenal, Jalisco mediante métodos tradicionales; destaca la pureza de agave, notas cítricas vibrantes, frescura herbal y carácter mineral.



△ TEQUILA – ORIGIN

Born from the earth and transformed by fire, tequila is the living essence of agave. Here, alchemy is not metaphor but process—heat, fermentation, and time distilled into character.

At Alchemist 1967, we explore this elixir as a pure expression of origin and tradition. Each tequila is a unique formula—balancing nature, craft, and spirit.

Tequila Tasting

A curated selection of world-class artisanal tequilas, ranked by Tequila Report. Each tasting includes 20 ml per tequila.

FLIGHT OF 3 TEQUILAS - €25

Siete Leguas Blanco (González Family) 🍷 🍋

(Rank #7, 94 points): A classic artisanal tequila with cooked agave and citrus notes.

Fortaleza Blanco (Sauza Family) 🍷 🌿 💎

(Rank #3, 96 points): Tahona-made, complex, vegetal, and deeply traditional

Ocho Blanco (Carlos Camarena & Tomas Estes) 🌸 🍋

(Rank #14, 93 points): Single-terroir tequila, floral and elegant.

FLIGHT OF 5 TEQUILAS - €40

ADD TWO MORE SHOTS OF TEQUILA

G4 Overproof (Camarena Family) 💎 🔥

(Rank #2, 97 points): Bold, high-proof expression intense and mineral.

Curado (Carlos Camarena) 🍷 🌿

Infusionado con agave cocido, más aromático y expresivo.

FLIGHT OF 7 TEQUILAS - €55

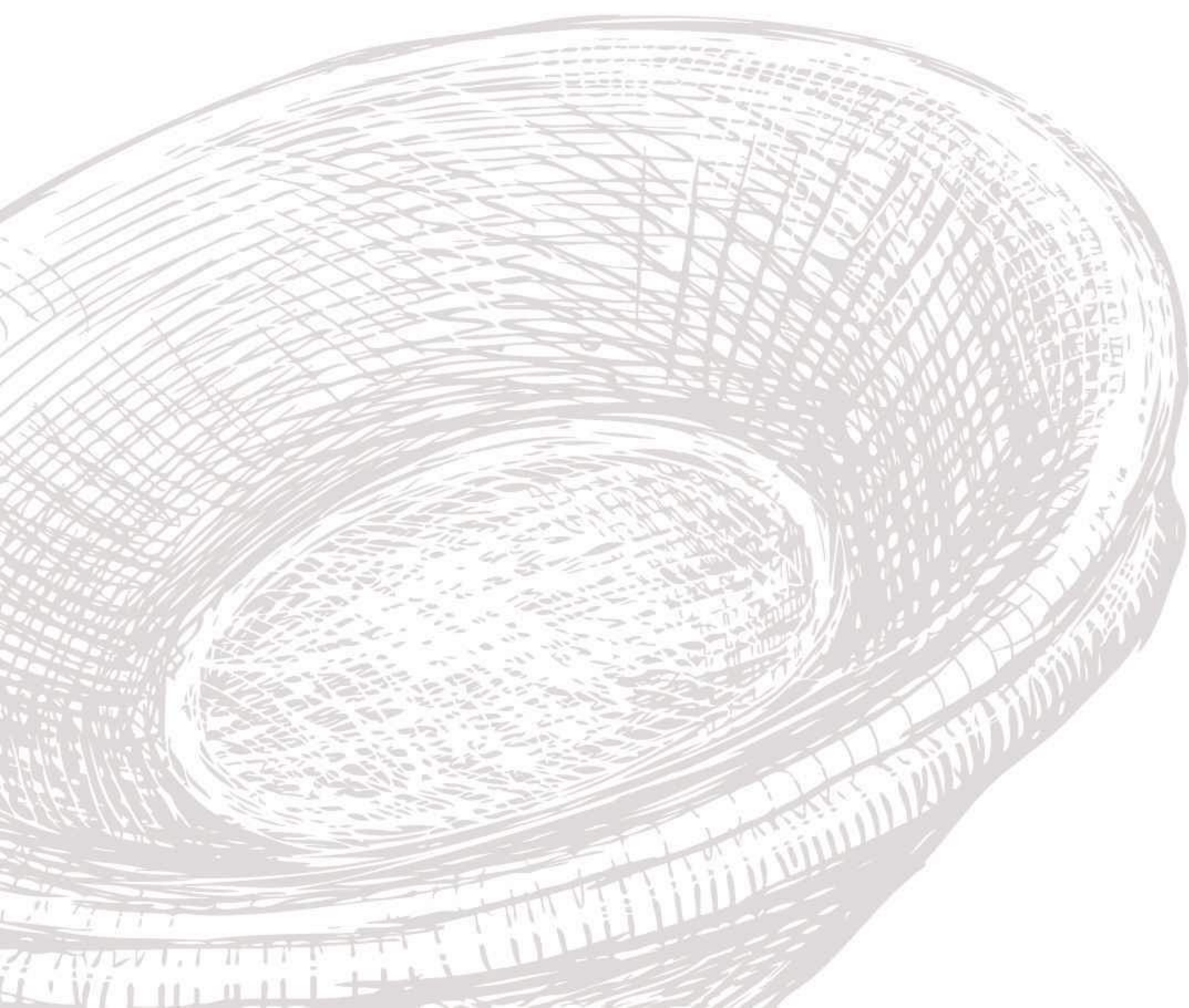
ADD TWO MORE SHOTS OF TEQUILA

El Tequileño Blanco (Salles Family) 🍷 🍋

Fresh, balanced, and from a historic house.

Cascahuin Blanco (Destilería Cascahuín) 🌿 💎 🍋

(Rank #1, 99 puntos). Elaborado en El Arenal, Jalisco mediante métodos tradicionales; destaca la pureza de agave, notas cítricas vibrantes, frescura herbal y carácter mineral.



▽ WHISKY – EL TIEMPO

Forjado en madera y paciencia, el whisky encarna la maduración y la fortaleza. Como el antimonio, el metal de los espíritus indómitos, este elixir es símbolo de resistencia, carácter y alquimia en su estado más puro.

En Alchemist 1967 exploramos una nueva frontera: los whiskeys de España. Destilados que reinterpretan la tradición con identidad propia, influenciados por nuestro clima, nuestras maderas y nuestro carácter.

Degustación de Whiskeys Españoles

Descubre una selección de cinco expresiones únicas elaboradas en distintas regiones de España. Cada degustación incluye 20 ml por whiskey.

A ELEGIR:

CATA DE 3 WHISKIES - 25€

CATA DE 5 WHISKIES - 40€

CATA DE WHISKIES

DYC 15 (Segovia) 🍷🌶️

Clásico español envejecido en roble. Perfil elegante, con notas de vainilla, madera y especias suaves.

Embrujo (Granada) 🍷🌶️🔥

Whiskey artesanal andaluz, más cálido y expresivo. Notas especiadas, ligeros toques herbales y mayor intensidad en boca.

Metropoli Velvet Smoke Whisky (Madrid) 🍷🌶️🔥

Whisky contemporáneo con un perfil suave y ahumado. Notas de madera, humo delicado y especias, con una textura redonda y elegante.

Nomad Outland Whisky (Escocia & Jerez) 🍷🍇🌶️

Envejecido en Jerez tras su destilación en Escocia. Rico y complejo, con fruta madura, notas de vino y especias dulces

Sackman Batch 5 - Brandy Cask (Madrid) 🍷🍇🌶️

Envejecido en barricas de brandy. Perfil intenso, con fruta madura, madera profunda y gran estructura.



▽ WHISKY – TIME

Forged in wood and time, whisky embodies maturation and strength. Like antimony—the metal of untamed spirits—this elixir symbolizes resilience, character, and alchemy in its purest form.

At Alchemist 1967, we explore a new frontier: Spanish whiskies. Distillates that reinterpret tradition with their own identity, shaped by our climate, our casks, and our character.

Spanish Whisky Tasting

Discover a selection of five unique expressions crafted across Spain. Each tasting includes 20 ml per whisky.

SELECT FROM:

FLIGHT OF 3 WHISKIES - €25

FLIGHT OF 5 WHISKIES - €40

FLIGHT OF WHISKIES

DYC 15 (Segovia) 🍂🌶️

A Spanish classic aged in oak. Smooth and elegant, with notes of vanilla, wood, and soft spice.

Embrujo (Granada) 🌿🌶️🔥

An artisanal Andalusian whisky with warmth and intensity. Spiced, slightly herbal, and expressive.

Metropoli Velvet Smoke Whisky (Madrid) 🍂🌶️🔥

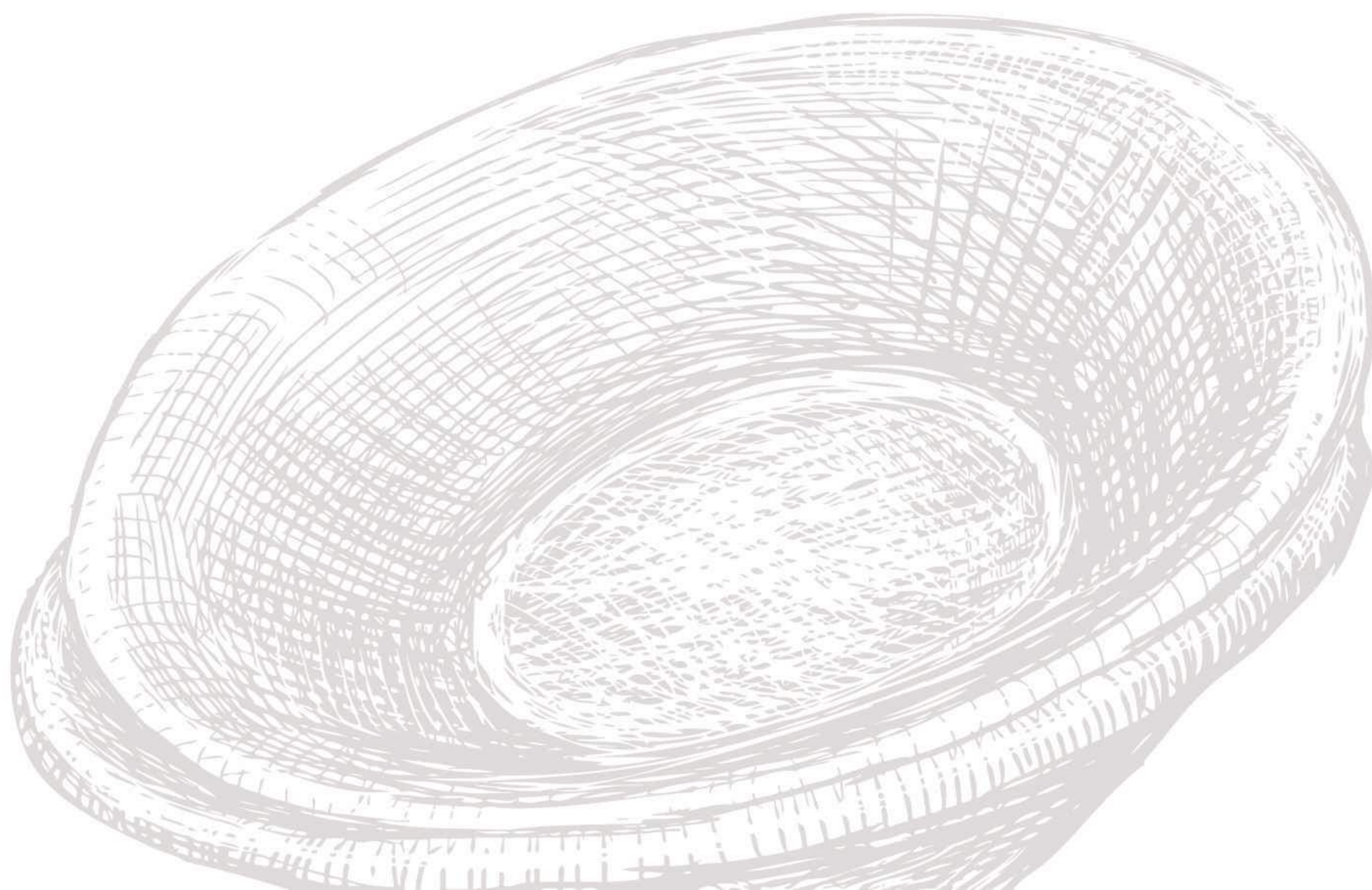
A contemporary whisky with a smooth, smoky profile. Notes of oak, gentle smoke, and spice, with a round and elegant texture.

Nomad Outland Whisky (Escocia & Jerez) 🍇🍂🌶️

Finished in Jerez casks. Rich and layered, with dried fruit, wine influence, and sweet spice.

Sackman Batch 5 - Brandy Cask (Madrid) 🍇🍂🌶️

A bold whisky aged in brandy casks. Deep fruit, structured oak, and powerful character.



△ RON – LA TRANSFORMACIÓN

Nacido de la fermentación de la caña de azúcar y moldeado por el tiempo y la madera, el ron es el espíritu de la transformación. Como el símbolo alquímico Spiritus, representa la energía, el calor y la evolución constante.

En Alchemist 1967 exploramos el ron como un proceso de transmutación: del azúcar al fuego, de la barrica al carácter.

Ya sea elaborado localmente o afinado en nuestra tierra, cada expresión encuentra aquí una nueva dimensión, marcada por nuestro clima, nuestras maderas y nuestra tradición.

Degustación de Rones

Selección de rones que, desde distintos orígenes, completan su proceso de transformación en nuestra tierra, ya sea en su producción o en su afinado final.

Cada degustación incluye 20 ml por ron.

A ELEGIR:

CATA DE 3 RONES - 25€

CATA DE 5 RONES - 40€

CATA DE RONES

Everum (Madrid) 🍷🍂

Ron contemporáneo español, limpio y equilibrado, con notas frescas y una madera sutilmente integrada.

Dos Maderas 5+3 (Caribe & Jerez) 🍷🍂

Envejecido primero en el Caribe y afinado en Jerez. Perfil suave, con notas de fruta, vino y roble.

Dos Maderas 5+5 (Caribe & Jerez) 🍷🍂🌶️

Mayor evolución en barrica. Más profundo y complejo, con notas de fruta madura, especias y madera dulce.

Arehucas 12 Años (Gran Canaria) 🍷🍂🌶️

Ron envejecido en clima atlántico. Perfil redondo, con madera, vainilla y especias suaves.

Arehucas 18 Años (Gran Canaria) 🍷🍂🌶️

Más estructura y concentración. Notas intensas de madera, especias y un final largo y cálido.



△ RUM – TRANSFORMATION

Born from the fermentation of sugarcane and shaped by time and wood, rum is the spirit of transformation. Like the alchemical symbol Spiritus, it represents energy, heat, and continuous evolution.

At Alchemist 1967, we explore rum as a process of transmutation: from sugar to fire, from cask to character.

Whether produced locally or refined in our land, each expression reaches a new dimension here, shaped by our climate, our casks, and our tradition.

Rum Tasting

A selection of rums that, while originating from different parts of the world, complete their transformation in our land—either through production or final maturation.

Each tasting includes 20 ml per rum.

SELECT FROM:

FLIGHT OF 3 RUMS - €25

FLIGHT OF 5 RUMS - €40

FLIGHT OF RUMS

Everum (Madrid) 🍷🍂

A contemporary Spanish rum—clean and balanced, with fresh notes and subtle oak integration.

Dos Maderas 5+3 (Caribe & Jerez) 🍷🍂

Aged in the Caribbean and finished in Jerez. Smooth, with fruit, wine, and oak notes.

Dos Maderas 5+5 (Caribe & Jerez) 🍷🍂🌶️

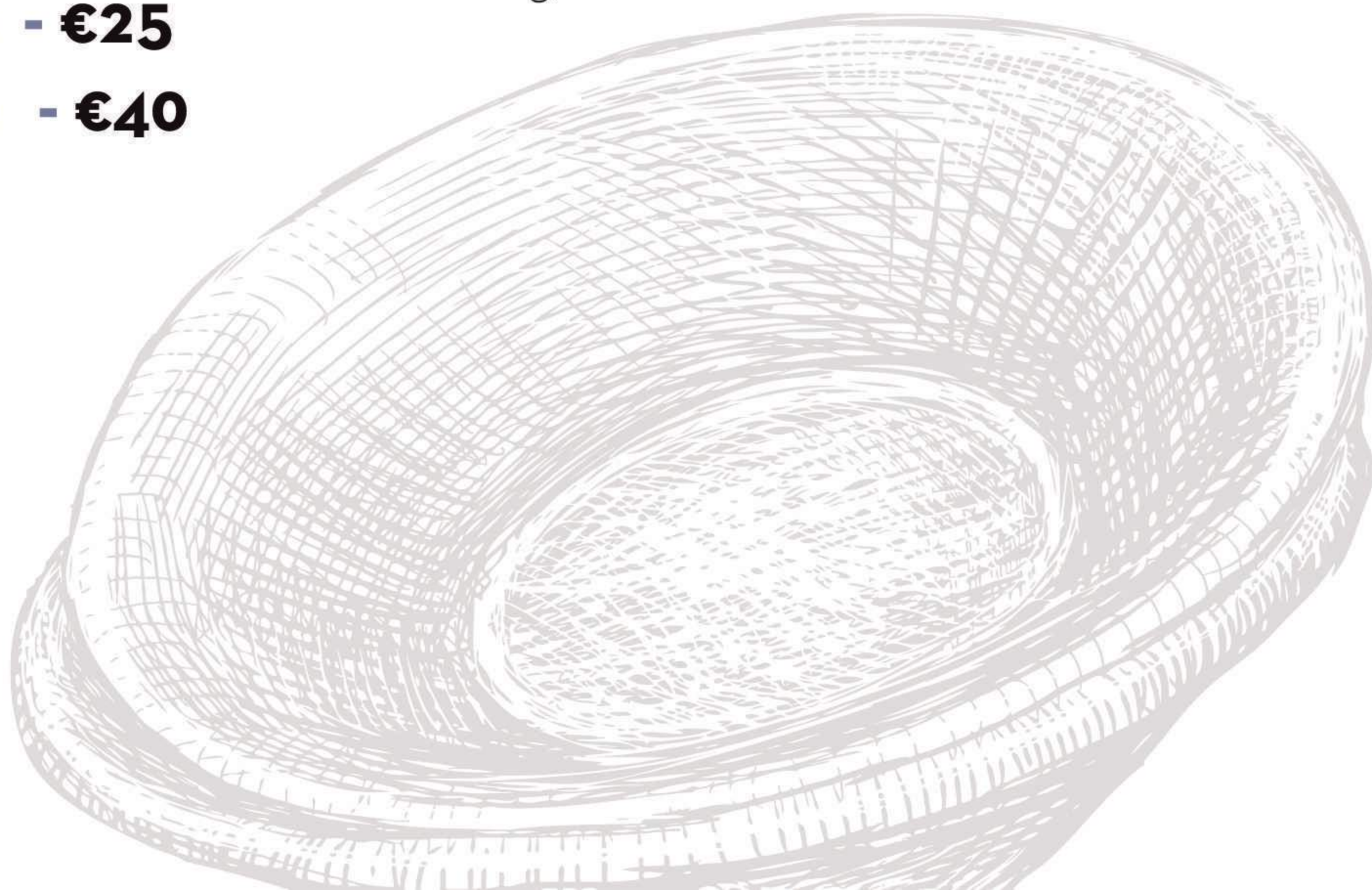
Longer aging creates greater depth—ripe fruit, spice, and sweet oak.

Arehucas 12 Años (Gran Canaria) 🍷🍂🌶️

Atlantic-aged rum with a rounded profile of oak, vanilla, and gentle spice.

Arehucas 18 Años (Gran Canaria) 🍷🍂🌶️

More concentrated and structured, with intense oak, spice, and a long, warm finish.





ALCHEMIST
1967