


# ALCHEMIST

1967

## BRUNCH ALCHEMICAL

*El Arte de la Transmutación Matinal*

Los antiguos alquimistas creían que toda transformación comenzaba con el primer elixir del día. Inspirado en esa tradición, presentamos una edición limitada de brunch donde gastronomía, repostería artesanal y coctelería clásica se unen en una experiencia única.

 Domingos · 12:00–15:00  
Hasta agotar existencias

### PRIMERA TRANSMUTACIÓN

*Elige una creación salada*



**ELIXIR DEL MAR**  
Tostada artesanal con salmón ahumado, aguacate y huevo.

o



**ORO DE LA SIERRA**  
Pan naan con lomo de orza, hummus y stracciatella.

*Disponible versión vegetariana.*

### SEGUNDA TRANSMUTACIÓN

*Elige una creación dulce*



**RUBÍ DE VERANO**  
Bizcocho de almendra, crema suave de queso, fresas y pistachos.

o



**CÍTRICO IMPERIAL**  
Tartaleta de limón, lemon curd y merengue tostado.

### ELIXIR DE ELECCIÓN

*Elige tu cóctel preferido*

- Bloody Mary
- Kir Royale
- Espresso Martini
- Mimosas
- Hugo o Aperol Spritz
- Copa de Cava

*El cóctel está incluido en el brunch.*

### CAFÉ DE ESPECIALIDAD

*Incluido en el brunch*

Leche entera · Sin lactosa · Soja

**ZUMO DE NARANJA NATURAL**  
+ 3,50 €

#### MOTTEAU PASTELERÍA

Los postres de esta edición han sido elaborados para Alchemist 1967 por Motteau Pasterlería, reconocido obrador de inspiración francesa situado en el Barrio de las Letras de Madrid.

Fundado por Juan D'Alessandro, Motteau es ampliamente apreciado por su repostería artesanal elaborada con auténtica mantequilla francesa y materias primas de excepcional calidad.



**35 €**

Incluye una creación salada, una creación dulce y un cóctel.


*Lo que entra como materia, se transforma en memoria.*



## ALCHEMICAL BRUNCH

*The Art of Morning Transmutation*

The ancient alchemists believed that every transformation began with the first elixir of the day. Inspired by this tradition, we present a limited edition brunch where gastronomy, artisan pastries and classic mixology come together in a unique experience.

 Sundays · 12:00–15:00  
While stocks last

### FIRST TRANSMUTATION

*Choose a savory creation*



**ELIXIR OF THE SEA**  
Artisan toast with smoked salmon, avocado and egg.

o



**GOLD OF THE SIERRA**  
Naan bread with preserved pork loin, hummus and stracciatella.

*Vegetarian option available.*

### SECOND TRANSMUTATION

*Choose a sweet creation*



**RUBY OF SUMMER**  
Almond sponge cake, soft cheese cream, fresh strawberries and pistachios.

o



**CITRUS IMPERIAL**  
Lemon tartlet, lemon curd and toasted meringue.

### ELIXIR OF CHOICE

*Choose your favorite cocktail*

- Bloody Mary
- Kir Royale
- Espresso Martini
- Mimosas
- Hugo o Aperol Spritz
- Glass of Cava

*The cocktail is included in the brunch.*

### SPECIALTY COFFEE

*Included in the brunch*

Whole milk · Lactose-free · Soy milk

**FRESH SQUEEZED ORANGE JUICE**  
+ € 3,50

#### MOTTEAU PASTELERÍA

The desserts of this edition have been crafted for Alchemist 1967 by Motteau Pasterlería, a renowned French-inspired pâtisserie located in the Barrio de las Letras in Madrid.

Founded by Juan D'Alessandro, Motteau is widely celebrated for its artisan pastries made with authentic French butter and exceptional quality ingredients.



#### CÓCTELES CLÁSICOS ADICIONALES

Precio especial brunch: 12 €  
(Regular price 15 €)

#### ADDITIONAL CLASSIC COCKTAILS

Special brunch price: 12 €  
(Regular price 15 €)

