

CARTA DE TAPAS Y RACIONES

TAPAS AND SHARED DISHES

El Arte de la Transmutación Culinaria

La alquimia no solo ocurre en la copa, sino también en la cocina. A través del fuego, el tiempo y la combinación precisa de ingredientes, cada plato de esta carta es una pequeña transformación: una armonía de sabores diseñada para elevar cada sorbo.

The Art of Culinary Transmutation

Alchemy does not happen only in the glass but also in the kitchen. Through fire, time, and the precise combination of ingredients, each dish on this menu is a small transformation - a harmony of flavors designed to elevate every sip.

**Una breve bienvenida de
Juan José Canals, Chef Ejecutivo,
Alchemist 1967**

**Bienvenido a la experiencia gastronómica
de Alchemist**

En esta carta, hemos seleccionado y creado una colección de pequeños platos diseñados para armonizar a la perfección con nuestra coctelería de alta gama. Cada bocado es ligero pero intenso en sabor, fresco y equilibrado, elaborado con las mejores materias primas. Una propuesta culinaria pensada para sorprender, deleitar y elevar cada sorbo de tu cóctel.

**Esperamos que disfrutes de esta experiencia única.
¡Salud!**

**A brief welcome from
Juan José Canals, Executive Chef,
Alchemist 1967**

**Welcome to the Alchemist gastronomic
experience!**

For this menu, we have carefully selected and crafted a collection of small plates designed to perfectly complement our high-end cocktails. Each bite is light yet full of flavor, fresh and well-balanced, made with the finest ingredients. A culinary offering created to surprise, delight, and elevate every sip of your cocktail.

**We hope you enjoy this unique experience.
Cheers!**

CHACINAS

CORTES IBÉRICOS DE PRIMERA CALIDAD

Jamón Ibérico de Bellota 27 €
Corte manual de jamón ibérico de bellota 100%

Lomo Ibérico 19 €
Lomo embuchado de cerdo ibérico, curado tradicionalmente

GILDAS

EL CLÁSICO VASCO REINVENTADO

Gilda Clásica 3,5 €
Anchoa, guindilla y aceituna manzanilla
unidad

Gilda de Cecina 4 €
Cecina de León, guindilla y aceituna gordal
unidad

Gilda de Queso Curado 4 €
Queso curado artesano, guindilla y aceituna manzanilla
unidad

LATEO

CONSERVAR Y MARISCO DE EXCELENCIA

Mejillones en Escabeche 18 €
Mejillones gallegos en escabeche casero

Sardinillas Picantes 10 €
Sardinillas en aceite con toque picante

Zamburinas Guisadas 19 €
Zamburinas en su salsa, receta tradicional

CAVIAR

SELECCIÓN PREMIUM BELUGA

10 g 26 €
Tostas · Mantequilla

30 g 59 €
Tostas · Mantequilla

MÁS COSITAS

PARA COMPARTIR O DISFRUTAR SOLO

Bikini de Pastrami 15 € | 9 €
Pastrami artesano, queso Comté,
trufa y rúcula en pan crujiente
Entera | Media

Tabla de Surtido de Quesos Españoles 18 €
Selección de quesos artesanos

POSTRE

DULCE CIERRE DE EXPERIENCIA

Tarta Vasca Casera 8 €
La auténtica tarta de queso vasca,
cremosa por dentro y quemada por
fuera

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

Pregunte a nuestro personal por los alérgenos.
Productos sujetos a disponibilidad de mercado.

CURED MEATS

PREMIUM IBERIAN CUTS

Acorn-Fed Iberian Ham

Hand-carved 100% acorn-fed Iberian ham

€ 27

Iberian Loin

Traditionally cured Iberian pork loin

€ 19

GILDAS

THE REINVENTED BASQUE CLASSIC

Classic Gilda

Anchovy chili pepper and Manzanilla olive

€ 3,5
unit

Cecina Gilda

Cecina from León, chili pepper and Gordal olive

€ 4
unit

Aged Cheese Gilda

Artisan aged cheese, chili pepper and Manzanilla olive

€ 4
unit

SEAFOOD

Premium Canned Seafood & Shellfish

Mussels in Marinade

Galician mussels in homemade marinade

18€

Spicy Sardines

Small sardines in oil with a spicy touch

10€

Stewed Zamburiñas

Delicate scallops in their traditional sauce

19€

CAVIAR

PREMIUM SELECTION BELUGA

10 g

Toast · Butter

€ 26

30 g

Toast · Butter

€ 59

MORE TO SHARE

TO SHARE OR ENJOY ALONE

Pastrami Grilled Cheese

Artisan pastrami, Comté cheese, truffle and arugula on toasted bread

15 € | 9 €
Full | Half

Spanish Cheese Board

Selection of artisan cheeses

€ 18

DESSERT

A SWEET ENDING TO THE EXPERIENCE

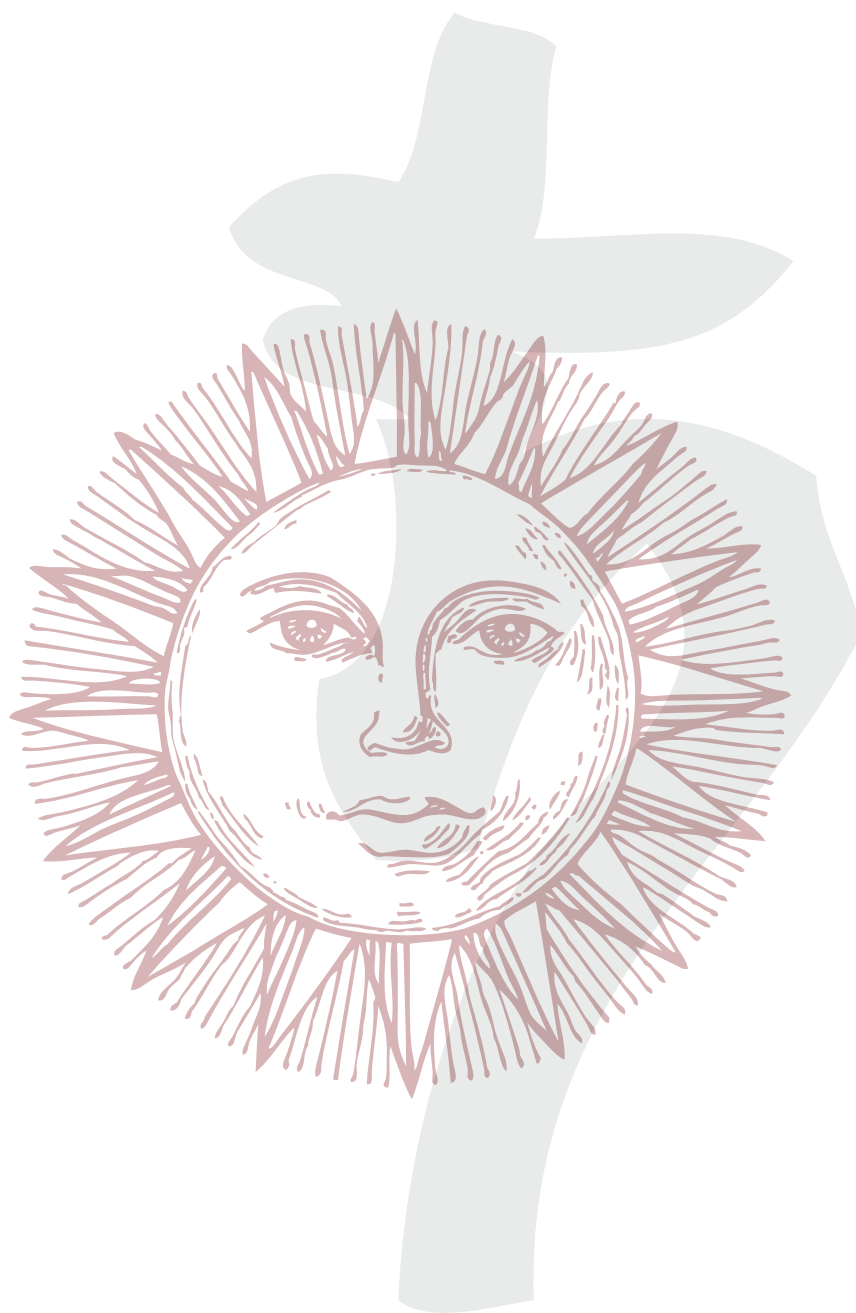
Homemade Basque Cheesecake

€ 8

The authentic Basque cheesecake, creamy on the inside and caramelized on the outside

What enters as matter leaves as memory

Please ask our staff about allergens.
Products subject to market availability.



ALCHEMIST
1967