



**THE**  
**ALCHEMIX**  
GASTRO-COCKTAIL BAR

**Cremosos de India** (4 unidades)

**Variado de Gol Gappas:**

Queso panir con trufa negra y caviar.  
Crema de calabaza con jengibre y coco, al té Masala Chai.

*Los Pani Puri o Gol Gappas son aperitivos (Puri) de la gastronomía hindú, que se rellenan y se pasan por un agua especiada (Pani) para darles mayor sabor. La combinación de lo crujiente de la masa con el agua, es lo que hace de este plato una verdadera delicia. Les proponemos una versión más cremosa que líquida, fruto de nuestra experiencia.*

**12.- €**

---

**Bocado en el Valhalla\*** (2 unidades)

Pan de algas con salmón ahumado (en frío con pino), marinado con remolacha, y terminado en mostaza de cerveza e hidromiel, huevas de trucha y mayonesa de encurtido de remolacha.

**\*Paraíso Vikingo.**

*Los vikingos, que vivían en las frías latitudes de Escandinavia (Dinamarca, Noruega y Suecia), solían dejar un corto tiempo bajo tierra los salmones pescados, ahumándolos posteriormente para su conservación y consumo en los gélidos meses de invierno.*

**13.- €**

---

**Criada en Normandía** (1 unidad)

Ostra de Normandía de primera calidad, acompañada de vinagreta, ponzu de yuzú, y zumo de kalamansi, para ser aderezada a su gusto.

*Los normandos fueron vikingos que se mezclaron con los francos, asentándose en la costa norte de Francia, y llegando a conquistar Inglaterra, el sur de Italia y Sicilia. En su dieta diaria consideraban a las ostras como un manjar muy saludable, por su alto contenido en yodo.*

**5.- €**

## **Carpaccio\* de Tom Yam Khung**

Carpaccio\* de gamba roja con salsa Tom Yam, cebollino y huevas de tobikko.

\*Plato creado por el veneciano Giuseppe Cipriani (fundador del famoso Harry's Bar) para la condesa Amalia Nani, que tenía deficiencia de glóbulos rojos. Cipriani, entusiasta de los grandes pintores de la escuela veneciana, pensó enseguida en el pintor del "cuatrocento" (siglo XV) Vittore Carpaccio, en cuyas obras el rojo y amarillo eran los colores predominantes.

*El Tom Yam Khung (gamba) es uno de los platos más famosos del antiguo reino de Siam. Les proponemos una versión más refrescante, respetando su propia esencia thai.*

**19.- €**

---

## **"Calçotada" en Siam**

Puerros sous-vide (en francés: al vacío), terminados a la brasa volcánica, con salsa estilo Satay.

*Les proponemos nuestra versión de una "calçotada" al estilo thailandés, en la que sustituimos su producto base por nuestro puerro autóctono, acompañándolo con una "romesco" muy particular, a base de cacahuete.*

**11.- €**

---

## **Bloody Lobster** (2 unidades)

Mini-cono relleno de tartar de bogavante y cigala al Bloody Mary.

*Un mix entre el clásico cóctel Bloody Mary (en versión sólida), bogavante y cigala nacional.*

**13.- €**

---

## **XL Ravioli** (1 unidad)

Pasta fresca rellena según producto de mercado.

*"Mangiare è una necessità. Mangiare intelligentemente è un'arte"*

**8.- €**

## Ghojnaj “delicia de Oriente Medio”

Tajín cremoso de Mutabal (pasta) de berenjenas, asadas a las 7 especias.

*“Mutabal” proviene de la palabra árabe tabala, que literalmente significa “agregar más aroma y especias”. Es un platillo delicioso de la cocina árabe, en general, y de la cultura culinaria de Siria y Líbano, en particular.*

**13.- €**

---

## De Barcelona a Bangkok (1 unidad)

Bikini\* de pan brioche, relleno de papada ibérica “thai style” con crema de “sticky rice” (arroz de grano corto, típico de Thailandia).

\*también llamado sándwich, en honor de su inventor Sir John Montgu (conde de Sándwich). Fue en 1953, en la sala de baile barcelonesa “Bikini”, donde rebautizaron a ese “Sándwich mixto” con el nombre de ese lugar mítico. Hoy en día, en Barcelona, es habitual utilizar ese término de “Bikini”, quedando el de “Sándwich” en desuso.

*¿Street food barcelonés?*

**7,50.- €**

---

## Duck & Stormy

Magret de pato fileteado, con base de compota de pera Williams y salsa “Dark & Stormy”.

*Ejemplo del mix entre cocina y coctelería, partiendo del clásico cóctel “Dark & Stormy” (ron negro de las Bermudas, jengibre y lima).*

**21.- €**

---

## “Mar i muntanya”

Vieira marcada con alcachofa “del Prat”, crema de foie, chutney de orejones y aire de Amaretto Sour.

*Expresión del catalán que significa Mar y montaña. Es una categoría de platos típicos de la cocina catalana que combina el concepto de ingredientes típicos de la montaña con los ingredientes del mar.*

**25.- €**

## Trip to Kentucky

Rôti de cochinillo, cocinado a baja temperatura, con parmentier de castañas y salsa BBQ al bourbon.

*Nuestro homenaje a la "Ruta del Bourbon" en la América profunda. Viaje inolvidable, cuya vertiente gastronómica le invitamos a descubrir.*

**25.- €**

---

**Anguila ahumada con foie, flambeada al toque teriyaki. 8.- €**

**Caviar Imperial (10 gr.) 25.- €**

**Trufa negra** (precio por gramo)

**Jamón 100% ibérico Joselito (50 gr.) con "pa de vidre" 27.- €**

