Orígens BY L'ALKIMISTA

CLÀSSICS DE L'ALKIMISTA
CLÁSICOS DE L'ALKIMISTA

Saam César: croqueta de pollastre a l'ast i foie, emulsió d'anxova i tàperes, Maó curat i cabdell — 4,00€
Saam César: croqueta de pollo al ast y foie, emulsión de anchoa y alcaparras, Mahón curado y cogollo

Tomàquet 2.0 — 5,00€
Tomate 2.0

Ou Arpège — 6,50€
Huevo Arpège

Croissant de pulled pork — 5,00€
Croissant de pulled pork

Rock'nRoll de gamba vermella, alvocat, gingebre i mostassa — 7,00€
Rock'nRoll de gamba roja, aguacate, jengibre y mostaza

PASTES
PASTAS

Macarrons gratinats de rostit de pollastre, porc i vedella, beixamel i Emmental, acabats amb demiglace — 14,00€
Macarrones gratinados de rustido de pollo, cerdo y ternera, bechamel y Emmental, terminados con demiglace

Fideus a la cassola amb costella ibèrica — 15,00€
Fideos a la cazuela con costilla ibérica

Espaguetis carbonara — 15,00€
Espaguetis carbonara

Rigatoni, demi-glace, gorgonzola i filet de porc ibèric — 18,00€
Rigatoni, demi-glace, gorgonzola y solomillo de cerdo ibérico

ARROSSOS · mínim 2 racions
ARROCES · mínimo 2 raciones

Arròs de carabiners — 35,00€ persona
Arroz de carabineros

Arròs negre de sípia bruta guisada i la seva melsa — 28,00€ persona
Arroz negro de sepia sucia guisada y su melsa

Arròs de txuleta madurada i foie — 38,00€ persona
Arroz de txuleta madurada y foie

POSTRES

Flam de vainilla a baixa temperatura — 6,50€
Flan de vainilla a baja temperatura

Textures de xocolata i llet, mascarpone, gelat de xocolata, crumble de cacau i Salidou — 7,00€
Texturas de chocolate y leche, mascarpone, helado de chocolate, crumble de cacao y Salidou

Tiramisú — 6,50€
Tiramisú

Crema catalana 2.0 — 6,50€
Crema catalana 2.0

ENTRANTS
ENTRANTES

Textures de tomàquets, maduixes i xiles xipotles — 9,00€
Texturas de tomates, fresas y chiles chipotles

Tàrtar de tonyina vermella Balfegó, kimchi, soja i sriracha — 19,00€
Tartar de atún rojo Balfegó, kimchi, soja y sriracha

Steak tàrtar de txuleta madurada a la nostra manera amb gochujang i mostassa de Dijon — 19,00€
Steak tartar de chuleta madurada a nuestra manera con gochujang y mostaza de Dijon

Truita de patata al caliu i ceba escalivada — 12,50€
Tortilla de patata al rescoldo y cebolla escalivada

CHUP-CHUP

Mandonguilles amb sípia — 17,00€
Albóndigas con sepia

Calamars farcits de botifarra del perol — 18,00€
Calamares rellenos de butifarra del perol

Galta guisada al vi ranci i el seu suc reduït — 18,00€
Carrillera guisada al vino rancio y su jugo reducido

Lletons rostits i glacejats — 17,00€
Mollejas asadas y glaseadas

GUARNICIONS
GUARNICIONES

Patates fregides — 4,00€
Patatas fritas

Escalivada — 5,00€
Escalivada

Patata fornera rostida amb pebrot vermell, ceba i romaní — 5,00€
Patata panadera asada con pimiento rojo, cebolla y romero

Patates al caliu — 4,80€
Patatas al rescoldo

Piquillos amb el seu pil-pil — 6,80€
Piquillos con su pil-pil

Disposem d'informació relativa als al·lèrgens presents en els nostres plats, d'acord amb el Reglament (UE) núm. 1169/2011 i el Reial decret 126/2015, de 27 de febrer. Consulteu el nostre equip.

Disponemos de información relativa a los alérgenos presentes en nuestros platos, de acuerdo con el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 y el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero. Consulte a nuestro equipo.