

THE ALCHEMIX SIGNATURE

Criada en Normandía

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

Bocado en el Valhalla

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.

Bloody Lobster

Mini-cono relleno de tartar de bogavante azul y gamba roja al Bloody Mary. Un mix entre el clásico cóctel Bloody Mary (en versión sólida), bogavante y cigala nacional.

“Calçotada” en Siam

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

De Barcelona a Bangkok

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

XL Ravioli

Pasta fresca rellena según producto de mercado.

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).

Fresh Bite & French Nigiri

Sorbete cítrico con bocado dulce y salado.

La merienda de Willy Wonka

82.- € IVA% incluido

Maridaje de mini cocktails y “nuestros vinos” 38.- €

Si existe alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor informe y se modificará el plato.

THE FOUR ELEMENTS

Los cuatro elementos de la alquimia.



Osmosis en Normandía ▽ ▽

Ostra de Normandía en escabeche de Chardonnay, melón osmotizado en sake y soja, con caviar imperial.

Hokkaido Hotate ▽ △ ▽

Tartar de vieira con ponzu cremoso, gel de nuestro signature cocktail Arashi Spirit y puré de aguacate a la brasa.

“Arroz crujiente” de Bogavante ▽ ▽

Cracker de arroz vietnamita inflado con bogavante azul y los matices del tradicional arroz caldoso de bogavante.

Mar y Muntanya 100% Vegetal ▽ ▽

Seta de Cardo a la brasa, crema de Ceps y alga kombu con aliño japonés de lechuga de mar.

Rostit Cantonés ▽ △ △

Siu mai relleno de “rostit”, bechamel de trufa negra, polvo de jamón ibérico y trufa negra rallada.

Aurum in nigrum mare ▽

Ravioli de calamar de potera en su tinta y gambita blanca turca.

Drakaris ▽ △

Presa de cerdo ibérico (país de Quercus) con crema de tupinambo, lenteja beluga y salsa bearnesa de anchoa.

“Kiss Royale” ▽ △

Sorbete de frutos rojos al cava rosado y vinagre de Cabernet Sauvignon con gelatina de cassis y arándano liofilizado.

French Nigiri ▽ △ △

Anguila ahumada al azafrán con foie, flambeada y lacada con nuestra salsa teriyaki al Pedro Ximénez con café.

Khao Niao Mamuang Dorayaki ▽ △

Dorayaki japonés, relleno del tradicional postre tailandés, mango sticky rice, acompañado de sorbete de mango y cacahuete.

135.- € IVA% incluido

Maridaje de mini cocktails y “nuestros vinos” 55.- €