



ALQUIMIA *Fusión*
· RESTOBAR ·

MIENÚ

Piquelos

HORARIO

MARTES

19:00 A 23:00

MIERCOLES / JUEVES

19:00 A 23:30

VIERNES / SABADO

19:00 A 00:30

HORARIO

MARTES /MIERCOLES

20:00 A 23:00

JUEVES

20:00 A 00:00

VIERNES/SABADO

20:00 A 00:30

PARA COMER

CARPACCIO RÚCULA \$12.900

Finos cortes de carne de res, rúgula fresca, alcaparra y queso manchego.

CARPACCIO TRUFADO \$12.500

Finos cortes de res, queso manchego con su salsa de reducción de especias y un toque de aroma trufado.

CEVICHE DE SALMÓN \$ 12.500

Ceviche de salmón con leche de tigre de cúrcumay ají amarillo acompañado con tostaditas.

HOJITAS DE PARRA \$ 9.900

Tiernas hojas de parra rellenas de arroz especiado, carne y hierbas aromáticas, inspiradas en los sabores tradicionales del Mediterráneo.

TIRADITO DE ATÚN \$ 10.400

Cortes de atún crudo con ají amarillo y reducción de salsas orientales, cebollin, alcaparras y jengibre. Acompañado con tostaditas

TIRADITO DE SALMÓN \$ 10.900

Cortes de salmón y palta con salsa de especias y limón. Acompañado de tostaditas de la casa.

TARTAR DE FILETE \$ 11.800

Trozos de filete en cuadritos con salsa de la casa, acompañado de tostaditas.

TARTAR DE SALMON O ATÚN \$ 10.700

Trozos de pescado a elección en cuadritos con palta, alcaparras y salsa de la casa, acompañado de tostaditas.

EDAMAME \$ 8.300

Edamame salteados con sesamo y salsa de soya.

PAPAS TRUFADAS \$ 8.800

Papas fritas con un toque de aceite de trufa

PAPAS A LA CHILENA \$ 9.900

Papas fritas con salsa de carne y cebollin

TORTILLA DE PAPAS SUREÑAS \$ 8.900

Tortilla de papas española adecuada al más estilo sureño.

CAMARONES AL VINO Y AJILLO \$ 11.800

Camarones salteados en aceite de oliva, mantequilla con paprika y red pepper.

NAVAJUELAS AL MANCHEGO \$ 11.900

Navajuelas en sarten de hierro, cocinadas en mantequilla, crema, queso y un toque de queso manchego



HORARIO

MARTES /MIERCOLES
20:00 A 23:00

JUEVES
20:00 A 00:00

VIERNES/SABADO
20:00 A 00:30

MENÚ *Píquelo*

PARA COMER

CRISPY RICE FILETE <i>Cuadritos fritos de arroz con un top de carne en salsa de la casa.</i>	\$ 9.700
CRISPY RICE SALMÓN <i>Cuadritos fritos de arroz con top de salmon en salsa de tartar.</i>	\$ 9.200
CRISPY RICE ATÚN <i>Cuadritos fritos de arroz con top de atún en salsa de tiradito.</i>	\$ 9.200
CRISPY RICE VEGGIE <i>Cuadritos fritos de arroz con top de champiñones salteados en salsa agridulce.</i>	\$ 8.500
PROVOLETA	\$ 9.800
PROVOLETA SUREÑA <i>Provoleta con top de cebolla caramelizada.</i>	\$ 10.500
BROCHETAS DE POLLO <i>Brochetas de pechuga de pollo con salsa thai.</i>	\$ 9.500
TACO DE AJÍ <i>Tortilla de trigo con costra de queso y con ají verde relleno de vegetales, pico de gallo, salsa de chipotle y mayo de cilantro.</i>	\$ 8.400
TACO DE CARNE FUSIÓN <i>Tortilla de trigo con costra de queso, carne de res bien condimentado, lechuga y guacamole.</i>	\$ 8.900
CHAMPIÑONES RELLENOS <i>Champiñones horneados con queso suizo.</i>	\$ 8.500
FLAT IRON <i>Carne de res asada con sal condimentada y nuestro chimichurri de cilantro</i>	\$ 12.900
ENSALADA DE POLLO <i>Base de hojas verdes, tomate cherry, queso parmesano con strips de pollo.</i>	\$ 10.800
ENSALADA SALMÓN <i>Base de hojas verdes, bolitas de queso fresco semillas de zapallo y salmón fresco rebosado en salsa ahumada.</i>	\$ 11.400
ENSALADA CAMARON <i>Base de hojas verdes con mango, pepino, palta, rabanitos, maní tostado y camarones.</i>	\$ 11.800
ENSALADA VEGGIE <i>Base hojas verdes, cebolla morada, rabanitos en laminas, palta y cranberries.</i>	\$ 10.800
ENSALADA GARBANZO <i>Base de hojas verdes, cebolla, palta, tomates cherry, bolitas de queso fresco y garbanzos.</i>	\$ 11.200

Todas nuestras ensaladas vienen con un dressing especial a parte.



HORARIO

MARTES /MIERCOLES

20:00 A 23:00

JUEVES

20:00 A 00:00

VIERNES/SABADO

20:00 A 00:30

MENÚ

Postres

PARA COMER

VOLCÁN DE CHOCOLATE

\$ 8.500

El clásico volcán con centro de chocolate derretido acompañado de helado de vainilla y salsa de frambuesa

CROCANTE DE NUEZ

\$ 6.700

finas láminas de nuez crocante, relleno con manjar casero y frambuesas.

CREME BRULEE DE LAVANDA

\$ 5.500

El postre de siempre con un toque diferente infusionado con lavanda natural.

MENÚ

Cocktail

Los clásicos

PISCO SOUR	\$ 3.500
SOUR PERUANO	\$ 5.000
PISCO SOUR CATEDRAL	\$ 6.500
SOUR PERUANO CATEDRAL	\$ 7.000
AMARETTO SOUR	\$ 4.900
MOJITO	\$ 5.800
FALSI MOJITO Sin alcohol	\$ 4.800
MOSCOW MULE	\$ 7.500
LONDON MULE	\$ 8.500
CAIPIRIÑA	\$ 5.900
CAIPIROSKA	\$ 5.900
TEQUILA MARGARITA 1800	\$ 6.900
TEQUILA MARGARITA PATRON	\$ 9.900
APEROL SPRITZ	\$ 6.500
ST GERMAIN SPRITZ	\$ 8.900
RAMAZZOTTI TONIC O SPRITZ	\$ 6.500
CLAVO OXIDADO	\$ 8.900
NEGRONI	\$ 6.300
NEGRONI HENDRICKS	\$ 7.900
TOM COLLINS	\$ 6.500
CAMPARI, TÓNICA	\$ 5.900
TROPICAL GIN	\$ 7.000

En copa

VINO TINTO	\$ 5.200
VINO BLANCO	\$ 5.200
CHAMPAÑA	\$ 4.500
SANGRÍA MOLA Sin azúcar	\$ 5.700

Los Alquimistas

ELIXIR CARMESÍ	\$ 7.900
Vodka o gin con menta, limón, cassís y toque de granadina gasificada decorado.	
AURA NATIVA	\$ 7.900
La murta manda. Es un trago fresco y con identidad local. Vodka, murta, limón, caramelo, lavanda y agua gasificada decorada.	
ARCANO VERDE	\$ 7.900
Herbal, seco y elegante. Base de tequila con salvia y limón, cassís con un toque de agua gasificada decorado	
FRESCOLIN	\$ 7.900
Cítrico y fresco. Gin Maugin, concentrado de jengibre, té de butterfly pea y mineral.	
PICARON	\$ 7.900
Frutoso y cítrico a la vez. Gin Parche Triple con concentrado de pepino acompañado de jugo de limón decorado.	
CARAJITO	\$ 7.900
Doble espresso, Ron Sta Teresa, Licor 43 cocteleado y servido con decoración de granos de café.	

Los Alquimistas Mocktails

MOJITO SIN ALCOHOL	\$ 5.800
ST GERMAIN SPRITZ	\$ 5.800
St Germain, Champaña sin alcohol y un toque de mineral con gas	
ELIXIR CARMESÍ	\$ 7.900
Mocktail a base de jugo limón, cassís y toque de granadina gasificada.	
AURA NATIVA	\$ 7.900
Mocktail a base de murta, limón, caramelo, lavanda y agua gasificada decorada.	
FRESCOLIN	\$ 7.900
Cítrico y fresco, Mocktail a base de concentrado de jengibre, té de butterfly pea y mineral.	



MENÚ

Cocktail

Espumantes

EN BOTELLA

LACROIX \$12.000

UNDURRAGA

BRUT \$12.000

DEMISEC \$12.000

MOSCATO \$12.000

RICCADONNA

ASTI \$ 21.000

PROSECO \$ 21.000

RUI \$ 17.000

EN COPA

LACROIX \$ 3.800

Vinos

TINTOS

CARMENERE

Arboleda \$ 23.000

Errazuriz Max \$ 19.000

Chaman \$ 21.000

CABERNET SAUVIGNON

Errazuriz Max \$ 19.000

Arboleda \$ 23.000

MALBEC

Errazuriz Max \$ 19.000

Arboleda \$ 23.000

BLANCOS

CHARDONNAY

Aconcagua - Reserva \$ 20.000

SAUVIGNON BLANC

Errazuriz - Gran Reserva \$ 23.000

Cervezas

CHESTER

IPA \$ 4.800

RUSTIC \$ 4.800

STOUT \$ 4.800

MESTRA

ZERO \$ 4.600

LAGER \$ 4.600

ASAHI

LAGER \$ 4.600

DOLBEK

LAGER \$ 4.800

MAQUI \$ 4.800

AUSTRAL

DARK ALE \$ 4.600

CALAFATE \$ 4.600

HOPPY LAGER \$ 4.600

PATAGONIA RED LAGER

\$ 4.200

ROYAL LAGER

\$ 4.200



MENÚ

Cocktail

Tragos largos



Todos los tragos con este icono vienen con bebida de 220ml.

PISCO

 PISCO ALTO DEL CARMEN 35°	\$ 4.100
 ALTO DEL CARMEN 40°	\$ 4.800
 MISTRAL 35°	\$ 4.400
 MISTRAL NOBEL	\$ 6.500
 PISCO REPUBLICANO	\$ 5.100
 PISCO WAQAR	\$ 10.600
 PISCO NIETAS	\$ 8.800
 PISCO ROUMANET	\$ 10.400

FERNET

 FERNET BRANCA	\$ 5.500
---	----------

VODKA

 VODKA STOLI	\$ 6.000
 GREY GOOSE	\$ 10.400
 BLUE	\$ 6.500

GIN

 PARCHE TRIPLE	\$ 7.100
 BRINTRUP	\$ 7.300
 MAUGIN	\$ 7.300
 HENDRICKS	\$ 8.400
 TEPALUMA AÑEJADO	\$ 19.800

TEQUILA

SOMBRERO NEGRO	\$ 3.000
JOSÉ CUERVO	\$ 3.500
1800	\$ 5.500
PATRON	\$ 8.000

OTROS

JAGERMEISTER	\$ 4.500
DRAMBUIE	\$ 5.200
DISARONNO	\$ 5.300
GOGNAC HENNESSY	\$ 12.700

WHISKY

 JOHNNY ROJO	\$ 6.800
JOHNNY NEGRO	\$ 9.800
CHIVAS	\$ 9.400
 WILD TURKEY	\$ 7.200
 JACK DANIELS	\$ 8.200
JACK DANIELS HONEY	\$ 7.200
JACK DANIELS SINGLE BARREL	\$ 15.600
GENTLEMAN JACK	\$ 8.400
TULAMORE DEW	\$ 6.500
GLENMORANGIE	\$ 14.500
DALMORE 12 AÑOS	\$ 22.000
GLENFIDDICH	\$ 8.800
GLENFIDICH FIRE	\$ 8.400

RON

 HABANNA CLUB ESPECIAL	\$ 5.200
 HABANNA CLUB RESERVA	\$ 7.600
ZACAPA 12 AÑOS	\$ 7.600
ZACAPA SOLERA	\$ 13.400
ZACAPA XO	\$ 28.900

Sin Alcohol

BEBIDAS	\$ 1.950
JUGO BERRY SUR	\$ 2.900
JUGO LAS CHILCAS	\$ 3.200
LIMONADA	\$ 4.500
TE BUTTERFLY	\$ 5.000
TE DE HIBISCO	\$ 5.000
SAN PELEGRINO TONICA	\$ 2.600
FENTIMANS TONIC	\$ 2.600
REDBULL SABORES	\$ 3.800

