



ALQUIMIA

A LES ROCHES EXPERIENCE

You, your breakfast and your morning thoughts...
Tu, tu desayuno y tus pensamientos matutinos

Truffled Butter Toasts with Onion Jam 7
Tostadas de Mantequilla Trufada y Mermelada de Cebolla

Chicharrones and Country-style Egg Mollete Bread 7.5
Mollete Chicharrones y Huevo Campero

Rye Toast with Cottage Cheese, Honey, and Walnuts 7
Tostada de Centeno, Requesón, Miel y Nueces

Mixed Ham and Havarti Cheese Brioche 7
Brioche Mixto de Jamón cocido y Queso Havarti

Croissant Filled with Pistachio Cream 7
Croissant Relleno de Crema de Pistacho

Olive Oil, Tomato, and Iberian Ham Mollete Bread 10
Mollete de Aceite, Tomate y Jamón Iberico

Crispy Tortilla with Smoked Salmon, Avocado, and Scrambled Egg 12
Tortilla crujiente, Salmón Ahumado, Aguacate y Huevo revuelto

Spinach and Chicharrones Quesadilla 10
Quesadilla de Espinacas y Chicharrones

Mango Yogurt with Granola and Berries 10
Yogur de Mango con Granola y Frutos Rojos

Espresso 1,8 Doble 2,00
Café con Leche 1,6
Capuccino 2,5
Macchiato caldo/fredo 2,50
Tea/Infusion 1,50
Hot Chocolate 2,50
Fresh Orange Juice 5

Start with a few of these to share
Empieza con algunos de estos para compartir

Bread Service / Servicio de pan 2

RAW BAR

Russian Salad, Red Tuna & Fried egg 18
Ensalada Rusa, Atún Rojo y Huevo Frito

Red Tuna Crispy Tacos, Avocado & Kimchie 12
Tacos Crujientes de Atún Rojo, Aguacate y Kimchi

Nigiris of Cured Iberian Presa & Eel Sauce 18
Nigiris de Presa Ibérica Curada y Salsa de Anguila

FARM

Fake Tomato of Foie 18
Tomate Falso de Foie

Duck Confit Croquettes & Duck Ham 14
Croquetas de Confit de Pato y Jamón de Pato

Shiso Sam of Boneless Wings BBQ 12
Sam de Shiso con Alitas de Pollo Deshuesadas a la Barbacoa

Brioche, Truffle Sheep Butter & Anchovies 16
Brioche, Mantequilla de Oveja con Trufa y Anchoas

NATURE

Avocado Salmorejo & Mango Tartar 15
Salmorejo de Aguacate y Tartar de Mango

Potato Millefeuille, Brava & Alioli 12
Millefeuille de Patata, Brava y Alioli

Wild Mushroom Dumplings, Japanese Mayo & Katsobushi 14
Dumplings de Setas Silvestres, Mayonesa Japonesa y Katsobushi

"Globally-inspired cuisine crafted from locally sourced ingredients."

Main courses, also perfect to order to share, or not ;)
Platos principales, perfectos para pedir para compartir o no ;)

WILD

Iberian Pork Cheeks Ravioli, Apple & Gorgonzola 18
Ravioli de Carrillera Ibérica, Manzana y Gorgonzola

Duck Magret, Sweet Potato & Raspberry Hoisin 26
Magret de Pato, Batata y Hoisin de Frambuesa

Sous vide Lamb, Celeriac Pure & It's juice 28
Cordero cocido al vacío, Puré de Apio Nabo y su jugo

Iberian Pork "Flamenquin", Cheddar & Peppers 24
"Flamenquín" de Cerdo Ibérico, Cheddar y Pimientos

Grilled Ribeye & Truffle Mashed Potato (for 2) 45
Ribeye a la Parrilla y Puré de Patata con Trufa (para 2)

SEA

Seabass, Potato & Mussels 25
Lubina, Patata y Mejillones

Tuna Belly, Cauliflower & Shitake 21
Ventresca de Atún, Coliflor y Shiitake

Potato, Egg & "Carabinero" 30
Patata, Huevo y "Carabinero"

GREEN

Beetroot & Gorgonzola Risotto 16
Risotto de Remolacha y Gorgonzola

Spinach Cannelloni, Pine nuts & Truffle Bechamel 16
Canelones de Espinacas, Piñones y Bechamel de Trufa

All prices are shown in Euros. VAT included.
Todos los precios se muestran en Euros. IVA Incluido.

"Globally-inspired cuisine crafted from locally sourced ingredients."

Desserts / Postres

Pistachio Textures 8.50
Texturas de Pistacho

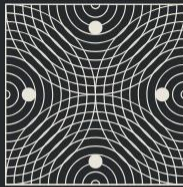
Bread, Chocolate & Hazelnut 8.50
Pan, Chocolate y Avellana

Pink Panther 8.50
Pantera Rosa

Les Roches Cheesecake (for 2) 16
Tarta de Queso Les Roches (para 2 personas)

Torrija (Spanish French Toast) & Banana Ice cream 8.50
Torrija y helado de platano

Fruit Platter 7
Fruta de temporada



ALQUIMIA

A LES ROCHES EXPERIENCE

Urbanización los Pinos del Angel, 5F, Nueva Andalucía,
29660 Marbella, Málaga
Tel. +34 951204983