



[...]
"y a la mesa
lleguen recién casados
los sabores,
del mar y de la tierra,
para que en ese plato,
tú conozcas el cielo."

- Pablo Neruda





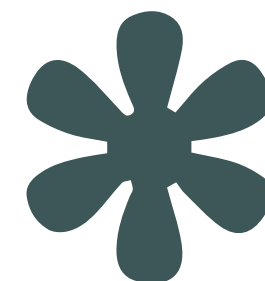
Alquimia Eventos nace con el propósito de transformar cada celebración en una experiencia única e inolvidable. Con la excelencia, creatividad y el prestigio de una propuesta gastronómica galardonada con Estrella Michelin, Alquimia se adentra en el mundo de los eventos para ofrecer un servicio exclusivo, adaptado a las necesidades y deseos de cada cliente. Desde bodas hasta reuniones de empresa, nuestro equipo fusiona alta cocina, innovación y atención al detalle para crear momentos especiales en entornos emblemático.

Además, ofrecemos la posibilidad de llevar nuestro servicio de catering con estrella a cualquier emplazamiento del cliente, para que puedan disfrutar de la experiencia Alquimia en el lugar de su elección. En Alquimia Eventos, convertimos cada ocasión en una celebración llena de sabor, elegancia y distinción, consolidándonos como referentes en el arte de crear experiencias gastronómicas memorables









Alvar Hinojal

Alvar Hinojal, chef de Alquimia Valladolid, es un referente en la gastronomía moderna y creativa, conocido por su enfoque innovador y su habilidad para fusionar técnicas vanguardistas con sabores tradicionales. Su talento y dedicación han sido reconocidos con una Estrella Michelin desde 2023, así como conelSol Repsol desde 2024. A través de su propuesta en Alquimia, Hinojal invita a los comensales a vivir una experiencia culinaria única, llena de detalles y sorpresas, consolidándose como una de las figuras más destacadas de la alta cocina en Castilla y León.



The image shows a sophisticated dining environment. In the foreground, a dark wooden table is elegantly set with white linens, clear glassware, and small decorative vases. To the left, a wall is adorned with a cluster of hexagonal frames in dark grey and vibrant red, some containing small potted plants. The background is a soft-focus view of a city at night, with a prominent blue light trail from a moving vehicle. The word "servicios" is centered in a white, elegant serif font.

servicios



CATERING

Catering

Alquimia ofrece un servicio de catering personalizado para los eventos que desees realizar con nosotros en nuestras instalaciones o en las tuyas propias, adaptando cada detalle para hacer de cada evento una experiencia gastronómica única.

CELEBRACIONES

Bodas, bautizos y comuniones:

Cada celebración merece ser inolvidable, y en Alquimia Eventos nos encargamos de que así sea. De la mano de nuestra Estrella Michelin, creamos experiencias gastronómicas únicas para bodas, bautizos y comuniones, donde cada detalle está pensado para emocionar y sorprender.

Diseñamos menús exclusivos, fusionando creatividad, sabor y sofisticación para adaptarnos a tu estilo y al entorno que elijas. Porque los momentos especiales merecen una cocina a la altura, en Alquimia hacemos de cada celebración un recuerdo imborrable.



BUF FET

Buffet

En Alquimia Eventos transformamos las jornadas empresariales y los eventos corporativos en experiencias memorables con la excelencia de nuestra Estrella Michelin. Ofrecemos propuestas gastronómicas versátiles y cuidadosamente diseñadas para after works, sesiones de coaching y reuniones de trabajo, adaptándonos a las necesidades de cada ocasión. Nuestra selección de platos combina calidad, presentación y sabor para crear buffets exclusivos que inspiran, motivan y deleitan a cada participante. Con nuestra gastronomía, cada encuentro profesional se convierte en un éxito inolvidable.





CÓC TEL

Cócteles

Eleva tus celebraciones con una propuesta de cóctel diseñada por Alquimia Eventos. Nuestra Estrella Michelin avala una experiencia llena de pequeños bocados llenos de sabor, creatividad y técnica. Ideal para eventos corporativos o reuniones privadas, nuestro servicio de cóctel combina innovación y estilo para sorprender a tus invitados. Cada detalle cuenta, y en Alquimia, cada bocado es una obra de arte.

The image shows a modern restaurant interior. In the foreground, there are several tables set with white tablecloths, glassware, and folded napkins. The tables are surrounded by dark, modern chairs. In the background, there is a large wine cellar with glass doors, revealing rows of wine bottles. The walls are made of light-colored stone or brick. There are three large, cylindrical pendant lights hanging from the ceiling. The overall atmosphere is sophisticated and contemporary.

nuestra gastronomía



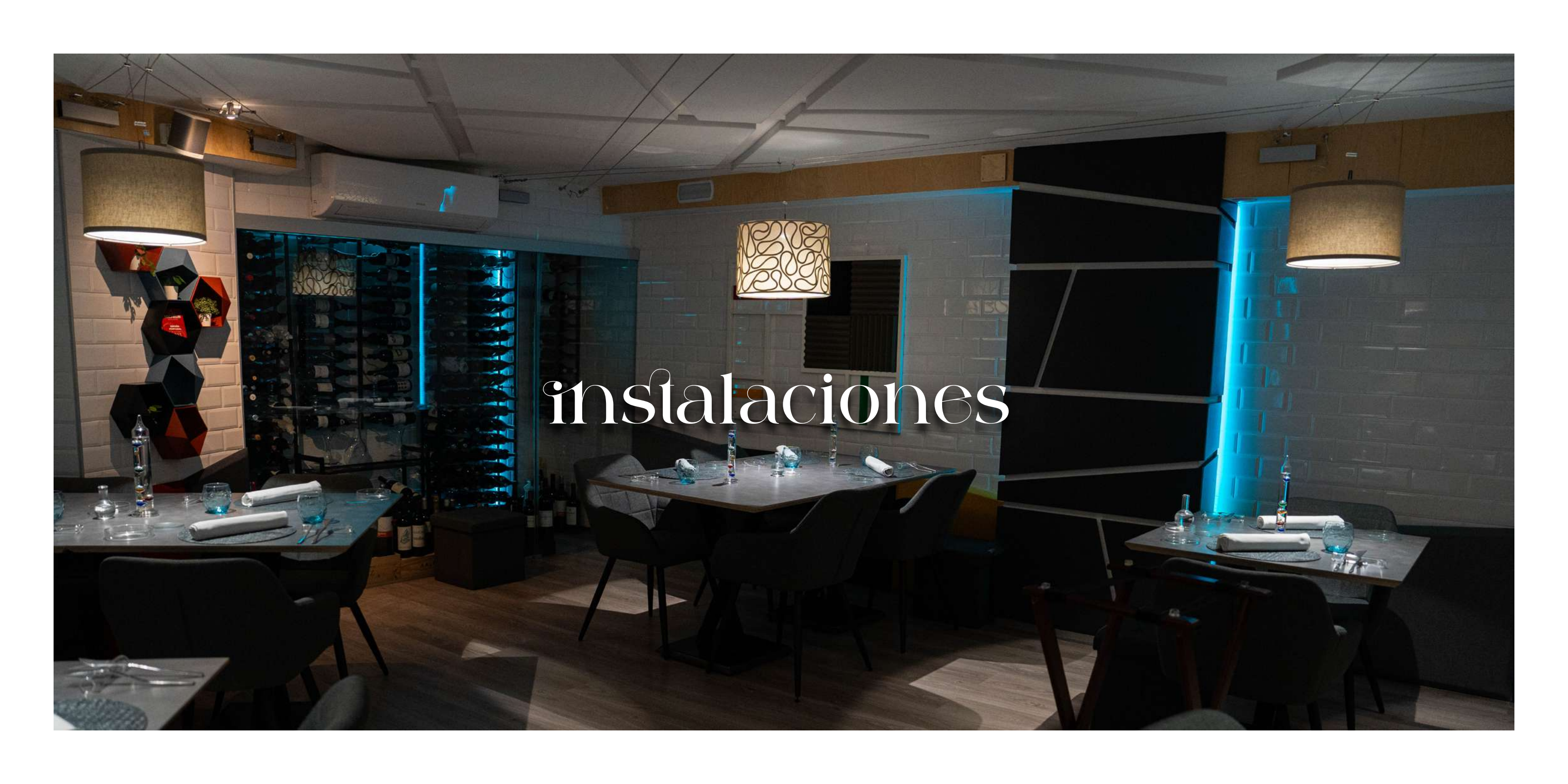
ME SAS

Servicio en mesas

- Jamón cortado a cuchillo con cortador.
- Embutidos con cortadora Vintage con cortador.
- Papada ibérica cortada a cuchillo con cortador.
- Salmón cortado a cuchillo con cortador.
- Cecina cortada a cuchillo con cortador.
- Mesa de quesos con opción a quesero en directo.
- Parrilla carne con diferentes cortes de carne con parrillero.
- Pinchos de lechazo con parrillero.
- Mesa de Arroces
- Mesa de Ostras.
- Mesa oriental con diferentes piezas de sushi y Gyozas.
- Mesa de encurtidos y latas.
- Coctelería en directo.
- Mesa de Coctelería molecular.
- Mesa de arepas con diferentes rellenos.
- Mesa dulce.



aperitivos fríos	aperitivos calientes	entrantes	pescados	carnes	postres
- Piedra de foie - Maíz, guacamole, camarón - Gilda 2.0 - Bloody Mary sólido - Saam de panceta mejillón - Ceviche de pez limón - Bombón de queso - Bocado de pastrami - Gazpacho de sandía y gambas - Tartar de atún rojo y remolacha	- Croqueta de jamón ibérico - Croqueta de kimchee y salmón - Empanadilla colombiana - Pizza 2.0 - Pita tikka masala - Cazón al estilo chifa - Rollito de lechazo y mango - Torreznos de soria - Samosa de pato pekín - Bocado de calamares	- Ajoblanco de anacardos, hierbas aromáticas, gambas y anguila ahumada - Vieira de parmentier de coliflor y su cuscús - Raviolis de txangurro y carbonara de espárragos - Ensalada de tomates en texturas con bonito curado - Salpicón de mariscos en aguachile de tomates	- Rodaballo con su pipil, albahaca y guisantes - Rape lacado en miso con crema de chirivía y cecina - Bacalao en pilpil de codium y su cococha - Merluza con hinojo en dos texturas - Lubina con beurre blanc de riesling y huevas sorbete - Sorbete detox - Sorbete de mojito	- Lechazo asado tradicional con ensalada - Lingote crujiente de lechazo con tubérculos y su jugo - Lingote de cochinillo con manzana acidulada y su jugo - Carrillera de cerdo lacada a las cinco especias chinas con parmentier de taro y tamarindo - Solomillo de vacuno con setas de temporada, foie y su jugo - Suprema de pintada con crema de apionabo y trufa de temporada	- Coco, mango, chamoy y helado de fruta de pasión - Pantera rosa y helado de rosas - Yuzu pie - Todo chocolate - Croissant de pistacho, helado de vainilla y gel cítrico

A photograph of a modern restaurant interior. The room features several tables set with glassware, water bottles, and folded napkins. The walls are made of light-colored brick, and the ceiling has exposed wooden beams. A large wine cellar with glass doors and blue lighting is visible in the background. Three pendant lamps with different shades (gold, patterned, and gold) hang from the ceiling. The floor is made of light-colored wood. The word "instalaciones" is written in a white, serif font across the center of the image.

instalaciones

MOLINO TORQUEMADA

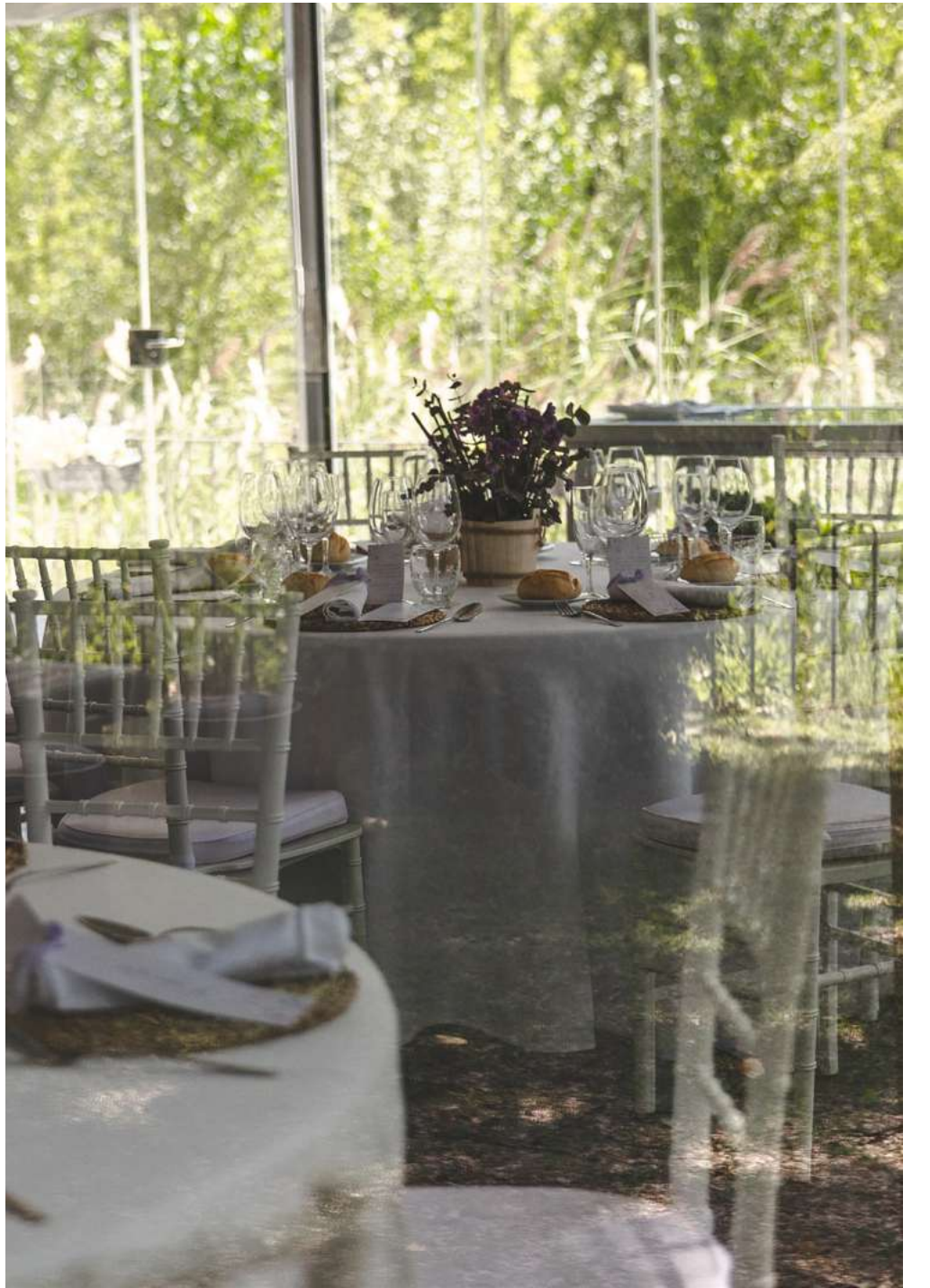
Molino de Torquemada

Ubicado en un paraje natural singular, bajo la atenta mirada de su molino centenario, el Molino de Torquemada ha sido testigo de innumerables historias a lo largo de sus más de 600 años de vida.

Esta finca mágica es el lugar ideal para celebrar bodas y eventos al aire libre cerca de Palencia, Burgos y Valladolid.

Ahora, Alquimia, de la mano de su chef Álvar Hinojal, se suma para ofrecer una propuesta gastronómica exclusiva y memorable, elevando cada celebración con una cocina innovadora y sofisticada, que hará de cada boda un evento inolvidable en el corazón de Castilla.







eventos@alquimiavalladolid.es

www.alquimiavalladolid.es

