

# APOTHEKE

EL PRIMER 'SPEAKEASY' DE VALENCIA



## ¿QUÉ ES UN SPEAKEASY?

LOS SPEAKEASY SON LOCALES DONDE EL ALCOHOL SE VENDÍA ILEGALMENTE, LO CUAL SE VOLVIÓ ALGO MUY COMÚN DURANTE LA ÉPOCA DE LA LEY SECA EN ESTADOS UNIDOS DURANTE LOS FAMOSOS AÑOS 20.

EN APOTHEKE TE OFRECEMOS UNA EXPERIENCIA ÚNICA EN EL CENTRO DE VALENCIA. UNA CARTA EXCLUSIVA DE COCKTAILS Y SNACKS DE AUTOR QUE TE SORPRENDERÁN.



PRUEBA NUESTRO  
MENÚ DEGUSTACIÓN

RECETA DE SNACKS

# OSTRAS Y MARIDAJE

SENSACIONES A TRAVÉS DE  
OSTRAS ASTURIANAS  
ALIÑADAS

CON UN MARIDAJE DE  
DRY MARTINI O  
CAVA

## O S T R A O S T R A UMAMI

Ostra aliñada con jugo de kimchee y agua de tomate lactofermentado, shiitake encurtida y polvo de algas.



7,00 €

## O S T R A O S T R A FRESCA

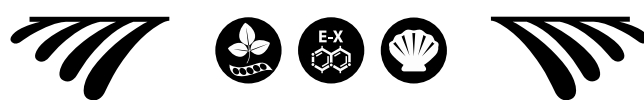
Ostra aliñada con jugo de chiles verdes, sake y kombucha. Terminada con un raspado de manzana verde.



7,00 €

## O S T R A O S T R A SEDOSA

Ostra aliñada con jugo de pollo y coco infusionada en shiso y jengibre. Homemade sriracha y caviar vegetal encurtido.



7,00 €



## TRIO DE OSTRAS 20€



+ DRY MARTINI (25,50 €)

Un trago clásico con Tanqueray Ten, vermut Noilly Prat y bitter de naranja.

+ COPA CAVA (28,50€)

Cava elaborado a base de uvas Chardonnay, Macabeo y Xarel·lo, con una burbuja fina y un retrogusto largo y agradable.

### GINTONIC

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

LE TRIBUTE  
OLD BUT NEW

BOBBY'S  
SCHIEDAM DRY GIN

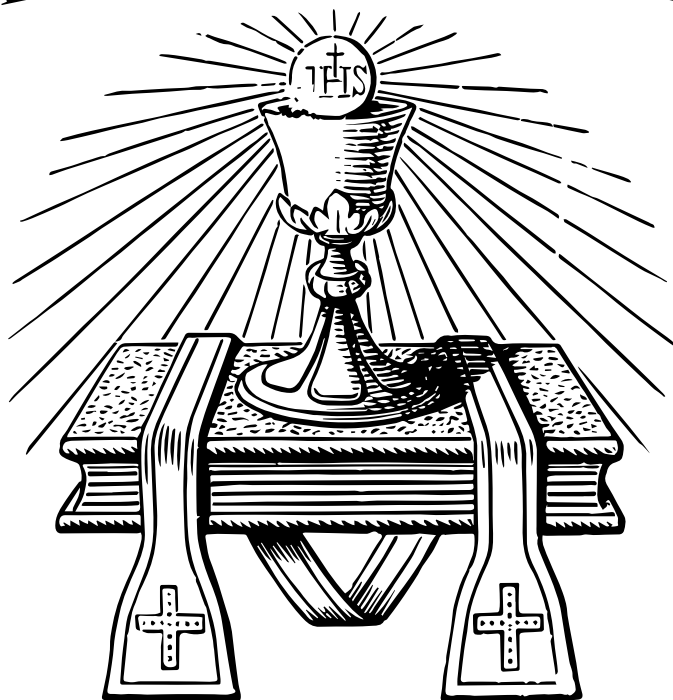
THE BOTANIST - con shiso y limón	13,20€
LE TRIBUTE - con pomelo y romero	13,60€
BOBBY'S - con pepino y lima	13,50€
TANQUERAY 0.0 - con limón y tomillo	12,00€



# COCKTAIL & GARNISH

HISTORIAS DE LA LEY SECA A TRAVÉS DE UN COCKTAIL Y SU PEQUEÑO BOCADO

## NEGRONI



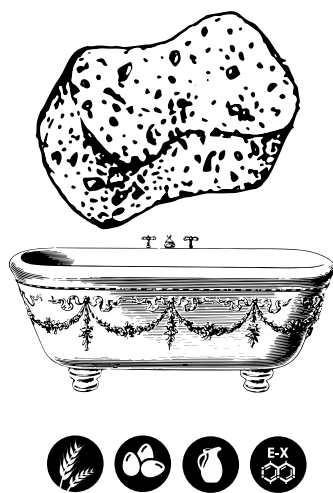
Reza con nosotros, te trasladamos a la *Belle époque* de la coctelería. Mezcal Huesped, Cynar, Marraschino y bitter de nopal con su hostia consagrada rellena de foie.

14,00€



## SAKE SOUR

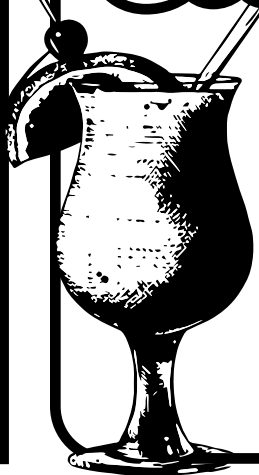
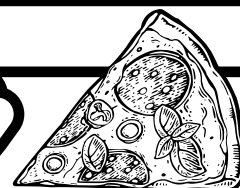
14.00€



Contamos una historia de los años 20 guardando el alcohol en una bañera. Un viaje entre japon y el mediterráneo. Sake japonés, fino Tío Pepe, licor de bergamota, aceite de oliva infusionado en manzana y esponja de toffee comestible.



## Boulevardier



El menú para el cine de verano está listo: Trago largo tipo milkshake de bourbon Bulleit, vermut Belsazar, Pedro Ximénez y parmesano. Acompañado de nuestra pizza crujiente con pasta de chiles asados y encurtidos.

14,00€

## OLD COFFEE



Donde se hacen los negocios. Johnnie Walker Black, cordial de alga nori y puro relleno de chantilly al mole negro. Terminado con humo de olivo.

14,00€



## ◇ PERFUME ◇ APOTHEKE

Bienvenido al cabaret. Ginebra Tanqueray Ten, fino Tío Pepe y lima con esencia de hierbas. Acompañado de un sashimi de vieira curada, perfumada con esencia de naranja.



DISPONIBLE SIN ALCOHOL

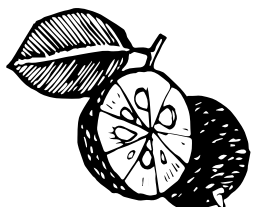


14,00€

# Cocktails

REVERSIONAMOS LOS CLÁSICOS CON UN 'TWIST' ACTUAL.

## PALOMA CARRILLO



Mezcal Huésped, sirope *spicy* de mango, licor de bergamota, bitter de pomelo, lima y pomelo.

12,50€

## SHISO SMASH



Ginebra Roku Gin, hoja de shiso verde, bitter de cardamomo y limón.

12,00€

DISPONIBLE  
SIN ALCOHOL

## MEZCAL BEER



Mezcal Huésped, sirope de agave, bitter de chocolate-mole, bitter de habanero y lima.

12,00€

## CÚRCUMA DAIQUIRI



Ron Don Q reserva 7 años, sirope de cúrcuma, licor de pimiento dram, 5 especias chinas y lima.

12,00€

## WHISKY SOUR



Bourbon Maker's Mark macerado en bacon, bitter de parmesano, bitter de naranja y limón.

12,00€



# Snacks

ELABORACIONES SIN LÍMITES EN FORMATO SNACK

1/2

## NIGUIRI-BAO DE ATÚN ROJO

(3 ud) Sashimi de lomo de atún rojo lacado sobre mollete al vapor y mayonesa de chiles.

NIGUIRI-BAO EXTRA 3,50€

3,00 €

DISPONIBLE OPCIÓN VEGETARIANA



(p. por unidad)

## SSÄM DE PANCETA AL CURRY

(2 ud) Panceta crujiente con salsa de curry thailandés sobre hoja de lechuga, parmesano, hierbas aromáticas y encurtidos.

SSÄM EXTRA 7,00€

6,00 €

DISPONIBLE OPCIÓN VEGETARIANA



## BERENJENA CON MISO Y YOGURT

Berenjena asada gratinada en miso, yogurt de hierbas, perlas de remolacha y almendras.

7,50 €



## CAUSA DE POLLO Y GAMBAS SÉSAMO Y TOBIKO

Patata aliñada con aji amarillo, gamba blanca soasada, vinagreta de sesamo, tobiko y aceite de gambas.

10,00 €





# Snacks

ELABORACIONES SIN LÍMITES EN FORMATO SNACK

2/2

## TOURNEDÓ VEGETAL

Apionabo confitado con aromas mediterráneos, demi-glacé 100% vegetal y migas de tempura, acabado con una crema de raifort trufada.

PAN CHINO EXTRA 3,00€



12,00€

## CROISSANT DE CARRILLERA

Croissant, mozzarella, carrillera guisada a las 5 especias y rúcula aderezada con vinagreta de chiles y tamarindo.



14,00 €

## DESCUBRE NUESTROS POSTRES

## MILHOJAS <sup>DULCE</sup> DE ARROZ

Milhojas crujiente de arroz, nata especiada y cremoso de dulce de leche, chiles y Bourbon.



6,50 €

# RECETA DE SNACKS

## CAUSA DE POLLO (A COMPARTIR)

Patata aliñada con aji amarillo, gamba blanca soasada, vinagreta de sesamo, tobiko y aceite de hierbas.



## BERENJENA AHUMADA (A COMPARTIR)

Berenjena a la llama gratinada en miso, yogurt cremoso de eneldo, gel de ponzu y perlas de remolacha.



## SSÂM DE PANCETA AL CURRY

Panceta melosa y crujiente con salsa de curry tailandes sobre hoja de lechuga, parmesano, hierbas aromaticas y encurtido.



## MOLLETE DE CANGREJO

Pan bao relleno de cangrejo frito, salsa de chiles ahumados y sisho verde.



## CROISSANT DE CARRILLERA (A COMPARTIR)

Croissant relleno de mozzarella, carrillera glaseada a las 5 especias y rucula aderezada con vinagreta de chiles y tamarindo.



## MILHOJAS DE ARROZ

Cremoso de dulce de leche y bourbon, chantilly especiada y gel de naranja-vinagre entre obleas de arroz fritas.



38€

por persona

\* MENÚ MESA COMPLETA SE SIRVEN HASTA LAS 23:00 HORAS \*

# NUESTROS VINOS

UNA SELECCIÓN DE LOS MEJORES VINOS DE JEREZ CON LOS QUE  
ACOMPañAR NUESTROS SNACKS O SIMPLEMENTE DISFRUTAR FRIOS.



## DOP VINOS DE JEREZ:

### **FINO** (TÍO PEPE)

4,20 €

Elaborado 100% con uva Palomino, envejecido cuatro años en botas de roble americano bajo velo de flor. El vino de jerez por excelencia.

### **MANZANILLA PASADA PASTRANA** (BODEGAS HIDALGO)

8,20 €

Nace de una estricta selección de los mostos más finos de Palomino fino, envejecida más de 12 años en botas centenarias de roble americano. Destaca por ser su sabor delicado, elegante y persistente en boca.

### **AMONTILLADO TÍO DIEGO** (VALDESPINO)

6,50 €

Elaborado con uva Palomino del pago Macharnudo, sometido a un proceso de 8 años de crianza bajo velo de flor en botas de roble americano y otros 8 en crianza oxidativa. Este proceso da como resultado un vino amplio y equilibrado.

### **PEDRO XIMÉNEZ DON PX** (TORO DE ALBALÁ)

10,00 €

Vino dulce elaborado a base de uva Pedro Ximénez pasificada, sin crianza, con un color ámbar y una textura densa, amplio y envolvente.

## DOP SANLÚCAR DE BARRAMEDA:

### **LA BOTA DE MANZANILLA 93** (TEAM NAVAZOS)

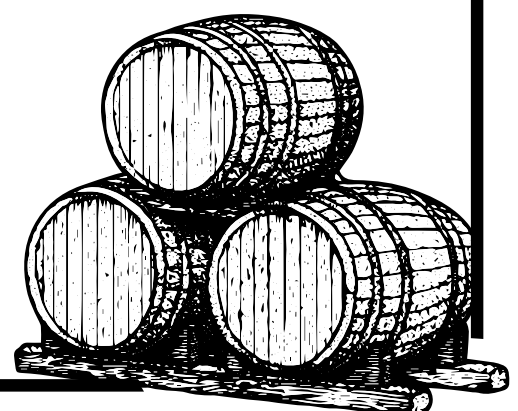
10,00 €

Elaborada a base de Palomino Fino, envejecida siete años y filtrada levemente para respetar su autenticidad. Este proceso da como resultado una bebida de calidad, con una persistencia larga y equilibrada.

### **PALO CORTADO** (REGENTE)

7,00 €

Uno de los mejores palos cortados jóvenes, 100% Palomino Fino, con una leve crianza bajo velo de flor y 15 años bajo el sistema de criaderas y solera. Presenta un perfil amplio, potente y largo en boca.







---

*Tanqueray*

---

— NO. 10 —



DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE, 45°

---

SMALL BATCH GIN  
DISTILLED WITH

**IMPORTED**

FRESH CITRUS  
AND BOTANICALS

---

— THE ONLY GIN MADE WITH —  
**FRESH CITRUS FRUIT**

# Maker's Mark®



DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE, 45°

DISFRUTALO EN:  
**APOTHEKE**  
COCKTAIL - SNACK - BAR