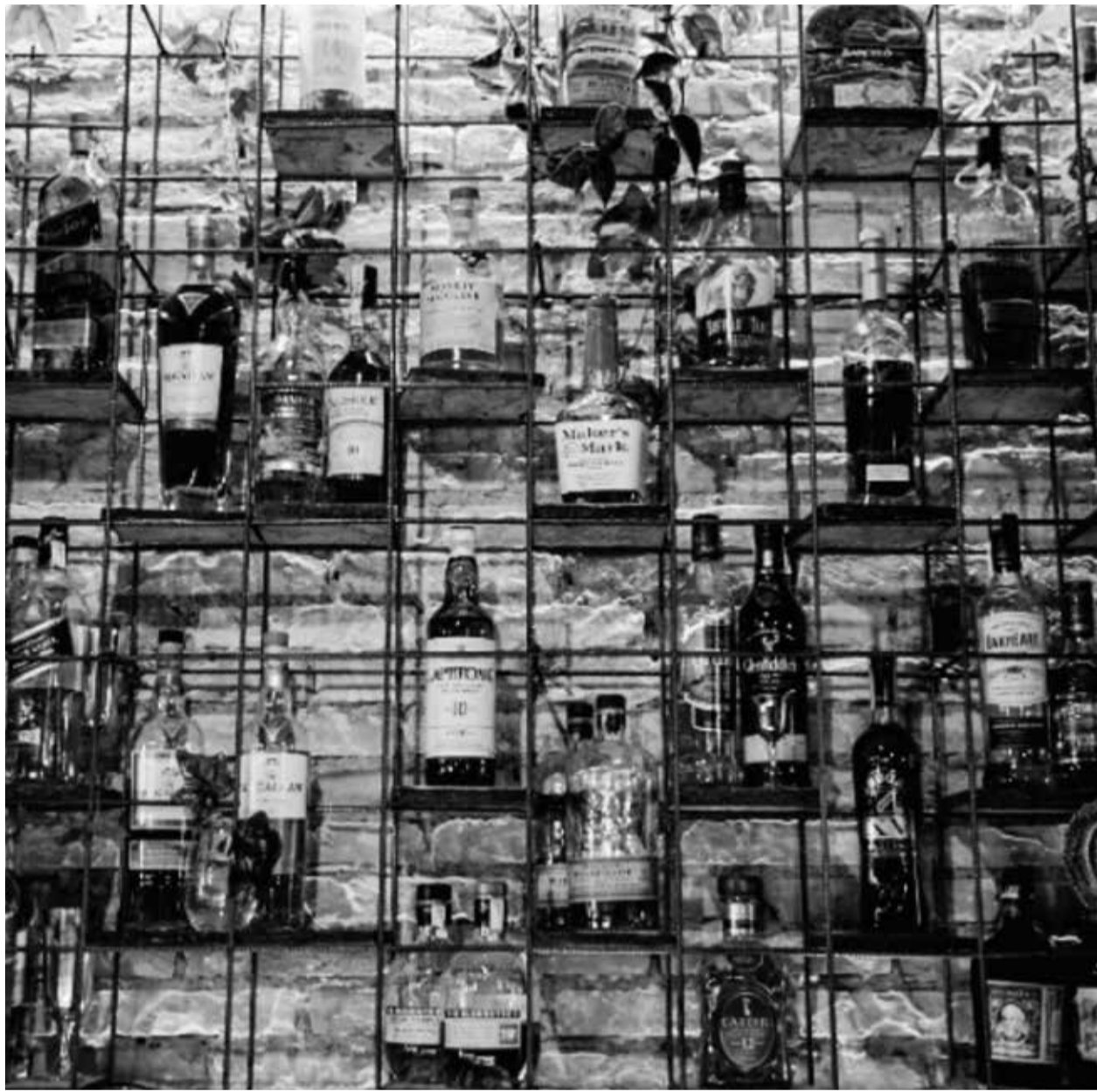


# APOTHEKE

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.



¡TENEMOS  
OSTRAS  
ALIÑADAS  
Y DRY MARTINI!

# Cocktails

REVERSIONAMOS LOS CLÁSICOS CON UN 'TWIST' ACTUAL

## BLOODY MARÍA

Reinterpretación de un clásico, con agua de tomate fermentado, ginebra Tanqueray Ten, manzanilla, bitter de apio y bloody maría, lima, sriracha y brotes de mostaza

8,50€

## PISCO RÚCULA

Nuestra versión del mojito: una base de rúcula y pisco macerado con olivas, vermut dry Noilly Prat, sirope de almendras, mix de cítricos y bitter chuncho.

8,50€

## LONDON MULE

Trago largo a base de ginebra Tanqueray Ten, bitter de jengibre y nuestra kombucha de té azul.

8,50€

DISPONIBLE SIN ALCOHOL

7,00€

## DRY MARTINI

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

8,00€

## APEROL SPRITZ

Aperitivo clásico a base de cava, Aperol y tonic water, acabado con bitter de naranja.

7,00€



# VERMUTS



ACOMPÑADOS DE UNA PIZZETA CRUJIENTE DE ARROZ CON POLVO DE CODIUM, PASTA DE CHILES ASADOS Y SHITAKES ENCURTIDAS.

## NOILLY PRAT DRY

Vermut dry blanco francés añejado en barrica de roble.

5€

## BELSAZAR TINTO Y BLANCO

Vermut tinto o blanco berlinés, refinado con brandy madurado en barrica de roble.

5€

## VERMUT 0.0

Nuestra opción para el vermut sin alcohol con botánicos clásicos de Martini blanco y manzanilla romana.

3,50€

# Dumplings

## AL VAPOR (4 UD.)

Dumplings servidos en vaporera de bambú acompañados de nuestras salsas caseras.

### GYOZA VEGETAL

Pasta de trigo rellena de verduras: col, zanahoria, cebollino chino y cebolla.

4,20 €

### GYOZA CERDO

Pasta de trigo rellena de cerdo y verduras.

4,50 €

### SHAOMAI

Pasta de trigo rellena de cerdo y gambas.

4,50 €

### HAR GAO

Masa de arroz rellena de gambas y bambú.

4,50 €

## PLATO LIENZO

Dumplings servidos en plato lienzo reversionando elaboraciones tradicionales.

### CURRY VERDE

Gyoza de verduras, muselina de chiles dulces y coco, shitakes encurtidas, perlas de tapioca y chalota frita.

7,2 €

### CERDO PEKINÉS

Gyoza de cerdo aderezada con salsa hoisin de remolacha fermentada y ensalada de micro brotes aliñada con vinagreta de cebollino.

7,8 €

### LASAÑA ASIÁTICA

Shaomai cocinado al vapor acompañado de salsa Sriracha de chiles, bechamel ahumada de cardamomo negro, migas de tempura y lima kaffir.

7,9 €

### INSPIRACIÓN DE GAMBA AL AJILLO

Har gao cocinado al vapor acompañado de salsa bilbaína, mayonesa coreana de huevo frito y piel de pollo crujiente.

8,2 €

SURTIDO 8UD. DUMPLINGS - 12,50 €

PAN CHINO (3 UD.) - 2,30€



# OSTRAS Y MARIDAJE

SENSACIONES A TRAVÉS DE  
OSTRAS ASTURIANAS  
ALIÑADAS

CON UN MARIDAJE DE  
DRY MARTINI O  
CHAMPAGNE

## O S T R A Y UMAMI

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

  
8,50 €

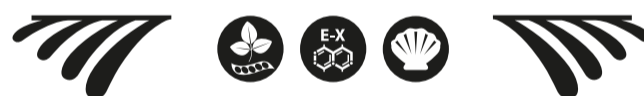
## O S T R A Y FRESCA

ostra aliñada con jugo de chiles verdes,  
sake y kombucha. Terminada con un ras-  
pado de manzana verde

  
8,50 €

## O S T R A Y SEDOSA

Ostra aliñada con leche de chufa y coco infusio-  
nada con cítricos y jengibre. Cubierta con velo  
japones y polvo ahumado de cardamomo negro

  
8,50 €



## TRIO DE OSTRAS 19€



### + DRY MARTINI 21,50 €

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

### + COPA ANDRÉ CLOUET

Monovarietal pinot noir Gran Reserva  
Denominación de Origen Champagne

23 €

### COPA DE CHAMPAGNE 9,50 €

## GINTONIC

- BY -

**HENDRICK'S**  
DISTILLED AND BOTTLED IN SCOTLAND  
GIN

MIDSUMMER SOLSTICE - con shiso y limón	13,20€
LUNAR - con pomelo y romero	13,60€
ORBIUM - con pepino y lima	13,50€
TANQUERAY 0.0 - con limón y tomillo	12,00€

