

COCKTAIL CLUB *by Àtic*

Beberse Valencia

“Beberse Valencia” nace como un homenaje líquido a la tierra que nos inspira cada día. No es solo una carta de cócteles: es un recorrido por los paisajes, aromas y tradiciones que definen la esencia mediterránea de la ciudad.

Cada trago se construye a partir de un recuerdo: el aroma dulce del cremaet de sobremesa, la horchata fresca de verano en Alboraya, la brisa del mar en la Marina, el fuego que enciende las Fallas, el sabor salado de los mercados de pescado y el perfume del azahar en primavera.

La idea es contar la historia de Valencia copa a copa, dejando que el sabor, el arte y el relato hablen por sí mismos.





Cocktails de autor

nuestro cremaet

6€

TRAGO CORTO, SOBREMESA

Inspirado en el ritual valenciano del “cremaet”, un café que se enciende con ron y especias después de comer.

Cremaet casero

Sirope de galleta y canela

Licor de café

Café espresso

orxata i fartó

12€

TRAGO CORTO, SOBREMESA

Inspirado en la tradición horchatera de Alboraya, cuna de la chufa valenciana. Este trago rinde homenaje a las meriendas de verano: dulce, fresco y con el abrazo de la almendra y el coco.

Vodka de almendras

Horchata casera

Puré de coco

Fartó crujiente

blau marina

13€

TRAGO LARGO, PARA COMER O DIGESTIVO

Un homenaje al azul profundo del Mediterráneo y al puerto deportivo de la Marina de Valencia. Fresco, aromático y chispeante, ideal para acompañar platos ligeros de pescado o marisco.

Gin de algas

Cordial de lima

Zumo de lima fresco

Tónica

foc i carbó

10€

TRAGO LARGO, APERITIVO

Inspirado en el fuego de las Fallas y en el toque ahumado del carbón, este cóctel rinde homenaje a la leyenda original de la Coca-Cola, nacida como jarabe de botica con notas especiadas.

Ron ahumado con carbón

Zumo de lima fresco

Cola casera

la lonja

15€

TRAGO LARGO, GASTRONÓMICO

Inspirado en La Lonja de la Seda de Valencia, patrimonio histórico y símbolo de comercio marítimo. Este cóctel salado y especiado evoca los sabores del mar, los mercados de pescado y la tradición marinera que une la tierra con el puerto.

- Bourbon

Salsa Perrins
- Zumo de tomate

Caldo de pescado
- Zumo de lima fresco

Apio
- Salsa kimchie

marjalet

13€

TRAGO LARGO, APERITIVO FRESCO

Llamado “marjalet”, que significa “pequeño marjal”, en valenciano, este cóctel celebra los humedales de l’Albufera y su biodiversidad, fresco, herbáceo y efervescente, evoca las tardes de verano.

- Bonanto

Tpt de jengibre
- St-Germain

Ginger beer
- Hojas de albahaca thai

brisa de azahar

12€

TRAGO CORTO, CÍTRICO Y FRESCO

Un homenaje a la huerta de Valencia y los naranjos en flor, que perfuman la brisa mediterránea en primavera. Fresco, cremoso y elegante, pensado para acompañar platos ligeros con un toque cítrico que resalta la gastronomía local.

- Pisco
- Chutney de naranja Valencia
- Zumo de lima
- Sirope de naranja
- Clara de huevo

Tarta Líquida Palau Alameda

10€

CÁLIDA, CÍTRICA, MODERNA Y UN POCO TRAVIESA.

Nació en Valencia, entre el olor a azahar y la luz dorada de la Alameda. El pisco acholado aporta carácter; el mix de cítricos, la frescura del Mediterráneo; y el jengibre, esa chispa canalla tan nuestra. La fina capa de nata corona el cóctel como un guiño a las tartas de domingo y a la tradición dulce de la ciudad.

- Pisco Barsol Acholado
- Mix de citricos
- Jengibre
- Fina capa de nata



CÓCTELES CLÁSICOS

margarita ————— 12€

Tequila blanco, Cointreau, lima, sal

moscow mule ————— 13€

Vodka, lima, ginger beer

negroni ————— 13€

Ginebra, vermut rojo, Bitter Campari

pisco sour ————— 10€

Pisco, lima, azúcar, texturizante vegano

espresso martini ————— 13€

Vodka, licor de café, azúcar, café

piña colada ————— 13€

Bacardi, piña, coco

mojito ————— 11€

Bacardi, azúcar, hierbabuena, soda

paloma ————— 13€

Tequila, lima, soda de pomelo, tajín

bloody mary ————— 13€

Vodka, zumo de tomate, limón, sal, pimienta, tabasco

dry martini ————— 13€

Ginebra, vermut seco

porn star martini ————— 12€

Vodka, maracuyá, azúcar, cava

old fashion ————— 12€

Bourbon, angostura

daiquiri ————— 12€

Bacardi, lima

mezcalita ————— 12€

Mezcal, lima, Cointreau

petroni spritz ————— 10€

Vermut, agua con gas, cava Aula

cosmopolitan ————— 12€

Vodka, zumo de arándanos, Cointreau, lima



Carta de Sangrías

CLÁSICAS

tinta _____

Vino tinto, Cointreau, vodka, azúcar, refresco de limón

blanca _____

Vino blanco, Cointreau, vodka, azúcar, refresco de limón

Jarra 20€ - Copa 8€

de autor

de cava _____ 24€

Cava, lichy, St. Germain, Cointreau, azúcar, sprite

rosada _____ 25€

Vino rosado, maracuyá, Cointreau, vodka, azúcar, soda de pomelo

agua de Valencia _____ 24€

Ginebra, vermut de naranja, zumo de naranja valenciana, azúcar, cava