

ATICCOOK
ESPACIO GASTRONÓMICO, DÉNIA

Bebidas / Drinks

VINOS BLANCOS

LES FRESES **23€**

Moscatel de Alejandría
Bodega Les Freses
Jesus Pobre (Alicante) D.O. ALICANTE

IMPROMPTU **32€**

Sauvignon Blanc. Fermentado en Barrica
Bodegas Hispano-Suizas.
El Ponton (Valencia) D.O. UTIEL REQUENA

ANGOSTO LOS ALMENDROS **22€**

Verdejo y Sauvignon Blanc. Fermentado en Barricas.
Bodegas Viveros Cambra
Ontinyent, (Valencia). D.O. VALENCIA

FINCA CALVESTRA **28€**

Merseguera
Bodega Mustiguillo
Utiel (Valencia) D.O. EL TERRERAZO

PAGO DE THARSYS V. NOCTURNA **26€**

Albariño
Bodega Pago de Tharsys
Requena (Valencia) D.O. UTIEL REQUENA

OCEAN **22€**

Verdil
Bodega Viñedos Selectia Wines
Fontanars dels Alforins (Valencia) D.O. VALENCIA

PAZO RUBIANES **27€**

Albariño
Bodegas Pazo de Rubianes
Pontevedra (Galicia) D.O. RIAS BAIXAS

GUITIAN **24€**

Godello.
Bodega A Tapada
Valdeorras (Ourense). D.O. VALDEORRAS

FINCA LA COLINA **25€**

Verdejo.
Bodega Vinos Sanz
La Seca – Valladolid (Castilla y León) D.O. RUEDA

JOSÉ PARIENTE	24€
Sauvignon	
Bodega José Pariente	
La Seca – Valladolid (Castilla y León) D.O. RUEDA	
JAVIER SANZ	22.5€
Verdejo	
Bodega Javier Sanz	
La Seca (Valladolid) D.O. RUEDA	
GRAN CAUS	27€
Xarel·lo, Chenín y Chardonnay.	
Bodega Can Ráfol del Caus.	
Macizo del Garraf (Catalunya). D.O.PENEDÉS	
LA CALMA	44.5€
Chenin Blanc. Fermentado en Barricas.	
Bodega Can Ráfol del Caus	
Macizo del Garraf (Catalunya). D.O.PENEDÉS	
GRAMONA GESSAMÍ	25€
Moscatel de grano menudo, Sauvignon blanc y Gewürztraminer	
Ecológico	
Bodegas Gramona	
Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona) D.O. PENEDÉS	
EL NÍSPERO	33€
Albillo	
Bodegas El Níspero	
Garafia (La Palma) D.O. LA PALMA	
LA OLA	26.5€
Pedro Ximénez y Moscatel	
Bodega Victoria Ordoñez	
Málaga (Aldalucía) D.O. SIERRAS DE MÁLAGA	
CHABLIS CHRISTIAN MOREAU	32€
Chardonnay.	
J. Moreau Chablis.	
BORGOÑA	

VINOS TINTOS

EL SEQUE Monastrell Bodegas y Viñedos El Sequé Pinoso (Alicante). D.O. ALICANTE	33€
PAROTET Monastrell y Mandó Bodega Celler del Roude Valle de les Alcusses (Moixent) D.O. VALENCIA	27€
BOBOS FINCA LA BORRACHA Bobal. Bodegas Hispano Suizas El Pontón (Valencia). D.O. UTIEL REQUENA	33€
FINCA TERRERAZO Bobal Bodegas Mustiguillo Utiel (Valencia). D.O. UTIEL REQUENA	36€
MÓN Bobal Bodegas Montesanco Utiel (Valencia) D.O. UTIEL REQUENA	39€
MESTIZAJE Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Bobal Bodegas Mustiguillo Utiel (Valencia). D.O. EL TERRERAZO	24€
DELIT Monastrell Bodegas Finca Collado Salinas (Alicante) D.O. ALICANTE	27€
TRIGA Monastrell y Caberet Sauvignon Bodegas Volver Pinoso (Alicante). D.O. ALICANTE	42.5€
SANTA ROSA Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah Bodegas Enrique Mendoza Alfas del Pí (Alicante). D.O. ALICANTE	32€

LA FORCALLÀ DE ANTONIA	23.5€
Forcallà Bodega Rafael Cambra Alforins (Valencia) D.O. VALENCIA	
ABAD	22.5€
Mencía Bodega del Abad Valtuille de Arriba – Villafranca del Bierzo (Castilla y León) D.O. BIERZO	
ANTÍDOTO	26€
Tinto Fino. Bodegas Antídoto San Esteban de Gormaz (Soria). D.O. RIBERA DEL DUERO	
AALTO	42.5€
Tinto Fino. Bodegas Aalto Quintanilla de Arriba (Valladolid). D.O. RIBERA DEL DUERO	
TOMÁS POSTIGO	36.5€
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec Bodega Tomás Postigo Peñafiel (Valladolid). D.O. RIBERA DEL DUERO	
HACIENDA MONASTERIO	44€
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot Bodegas Hacienda Monasterio Pesquera de Duero (Valladolid). D.O. RIBERA DEL DUERO	
EL SENTIDO	24.5€
Tempranillo Bodega Neo Aranda del Duero (Burgos) D.O. RIBERA DEL DUERO	
CONVENTO DE LAS CLARAS	26€
Tempranillo Bodegas Convento de las Claras Peñafiel (Valladolid) D.O. RIBERA DEL DUERO	
VICTORINO	52€
Tinta de Toro. Bodega Teso de la Monja. Valdefinjas (Zamora). D.O. Toro	

ALMÍREZ	31€
Tinta de Toro.	
Bodega Teso la Monja	
Valdefinjas (Zamora). D.O. Toro	
MARQUÉS DE MURRIETA	33€
Garnacha, Graciano y Tempranillo	
Bodegas Marqués de Murrieta	
Logroño (La Rioja) D.O. RIOJA	
PREDICADOR	33€
Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo	
Bodegas Contador	
San Vicente de la Sonsierra (La Rioja). D.O. RIOJA	
LA BICICLETA VOLADORA	21.5€
Tempranillo y ViUra.	
Bodega Germán R. Blanco	
D.O. RIOJA	
RODA RESERVA	36€
Tempranillo, Graciano y Garnacha.	
Bodegas Roda	
Haro (La Rioja). D.O. RIOJA	
PETIT CAUS	22€
Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Ull de Llebre	
Ecológico	
Bodega Can Ràfols del Caus	
Garraf (Barcelona) D.O. PENEDES	
VIÑA AL LADO DE LA CASA	27€
Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah y Garnacha Tintorera	
Bodegas Castaño	
Yecla (Murcia). D.O. YECLA	

VINOS ROSADOS

ROSELITO **23€**

Tinto Fino y Albillo
Bodega Hernando & Sourdais
San Esteban de Gormaz (Soria). D.O. RIBERA DEL DUERO

ENRIQUE MENDOZA **22€**

Monastrell.
Bodegas Enrique Mendoza
Alfaz del Pi (Alicante). D.O. Alicante

GENEROSOS Y DE POSTRE

LES FRESES **25€ 4.5€**

Moscatell dolç
Bodega Les Freses
Jesus Pobre (Alicante) D.O. ALICANTE

PALO CORTADO PIÑERO **32€ 6€**

Palomino fino.
Bodegas Juan Piñero
Sanlúcar de Barrameda (Cádiz) D.O. JEREZ

MANZANILLA PASADA MARUJA **33€ 5€**

Palomino
Bodega Juan Piñero.
Sanlúcar de Barrameda (Cádiz). D.O. JEREZ

ESPUMOSOS

ADERNATS BRUT NATURE Macabeo, Xarel·lo y Parellada Bodega Adernats Nulles (Tarragona) D.O. CAVA	20.5€ 4.5€
GRAMONA IMPERIAL Chardonnay, Xarel·lo y Macabeo Bodega Gramona Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona). D.O. CAVA	31.5€
TANTUM ERGO BRUT NATURE Chardonnay y Pinot Noir. Bodegas Hispano Suizas. El Pontón (Valencia). D.O. UTIEL REQUENA	36€
TANTUM ERGO ROSE Pinot Noir Bodegas Hispano Suizas. El Pontón (Valencia). D.O. UTIEL REQUENA	36€
MOET CHANDON BRUT IMPERIAL Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier Bodega Moët & Chandon D.O. CHAMPAGNE	57€
LAURENT PERRIER BRUT Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier Bodega Laurent – Perrier D.O. CHAMPAGNE	50€
LAURENT PERRIER ROSE Pinot Noir Bodega Laurent – Perrier D.O. CHAMPAGNE	83€

VERMUTS

4 XAVOS BLANCO

4€

Bodegas Alonso Sanz

Aielo de Malferit (Valencia) D.O. VALENCIA

Color amarillo claro, reflejos dorados y brillantes. Exquisito Vermouth Blanco con intenso aromas cítricos (naranja, limón) canela y vainilla. Un toque dulce y un poco amargo. Persistente en Boca.

4 XAVOS NEGRO

4€

Bodegas Alonso Sanz

Aielo de Malferit (Valencia) D.O. VALENCIA

Elaborado con vino tinto garnacha y 21 hierbas silvestres secretas.

Es de los únicos vermouths que elaboran con vino tinto, con una receta de 3 generaciones.

Es un vermouth menos seco de lo habitual, su color picota, en nariz refleja aromas de fruta negra, hierbas del campo y flores silvestres. En boca, notas dulces y herbáceas.

DANIEL BELDA NEGRO

4€

Bodegas Daniel Belda

Fontanars. VALENCIA

Intenso y fragante destacando las notas herbáceas a artemisa, mejorana, salvia...

En boca paso redondo, con poder. Final largo con potente retronasal, herbáceo y especiado.

Postgusto amargo muy placentero con notas dulces.

ATXA BLANCO

5€

Destilería Acha.

Amurrio. ALAVA

Con una historia que se remonta al año 1831, y ya son 5 generaciones familiares.

Vermut elaborado con una base de vino blanco de la variedad airén, a la que se mezcla con diferentes maceraciones de hierbas (ajenjo,..) y toques especiales de algunas de sus destilaciones. Aromas clásicos de las diferentes maceraciones de hierbas como el ajenjo,.. al pasar el tiempo. Con notas de naranja y canela que destacan sobre el resto.

ATXA ROJO

5€

Destilería Acha.

Amurrio. ALAVA

Con una historia que se remonta al año 1831, y ya son 5 generaciones familiares.

Las más finas maderas y la exquisita y única mezcla de hierbas como la Artemisia, Genciana, Dictamo y otras hierbas aromáticas, elaboran el singular Vermouth.

SAUC NEGRO

5€

Bodega Celler de la Muntanya

Muro de Alcoy (ALICANTE)

En ésta bodega, crean esta edición limitada con uva blanca malvasía y más de 40 botánicos de la Sierra de Mariola. Denso y largo en boca, la canela aparece sutilmente tras mostrar primero toques especiados y herbáceos.

NORDESIA BLANCO**5€**

Productor Atlantic Galician Spirits

Val do Ulla. GALICIA

Elaborado del modo tradicional a partir de uva albariño, macerado con laurel y sauco. De nariz expresiva donde además de las características propias de la variedad (manzana y melocotón), nos encontraremos con notas de piel y caramelo de naranja, mentolados, hierbas medicinales y sensaciones herbáceas de ajeno. En boca es una perfecta fusión de cítricos maduros y balsámicos y al mismo tiempo, aflora su amargor de almendra cruda.

NORDESIA NEGRO**5€**

Productor Atlantic Galician Spirits

Val do Ulla. GALICIA

Vermú rojo elaborado a partir de vino de variedad Mencía.

En homenaje a los más golosos, han elaborado este vermú, tras la selección de los mejores vinos de sus viñedos en Val do Ulla y que posteriormente caramelizan con el uso de los azúcares provenientes del propio mosto. Toques balsámicos en nariz, que dan paso a una boca cremosa con toques a caramelo inglés y regaliz.

YZAGUIRRE RESERVA ROJO**5€**

Productor Sort del Castell

El Morell. TARRAGONA

Color rojo caoba con brillos ambarinos. Alta densidad alcohólica. En nariz intenso con notas de madera, hierbas aromáticas y especiado. Encontramos también notas balsámicas que nos proporcionan un agradable toque amargo. En boca ataque muy alcohólico pero con un perfecto equilibrio con la acidez del producto. Retrogusto muy largo y original, con intensas notas amargas, que nos hablan de la alta calidad del producto.

YZAGUIRRE BLANCO**5€**

Productor Sort del Castell

El Morell. TARRAGONA

De color amarillo intenso. Es muy aromático, aterciopelado y agradable al paladar con notas de madera, hierbas y especias que nos traen recuerdos de fruta madura. Gusto inicial en boca muy equilibrado y sabroso, en perfecta armonía con la acidez del producto. 12 meses de crianza en barricas de roble le confieren consistencia y carácter.

VALL DE GORGOS**4€**

Bodegas Xaló

Xaló. ALICANTE

Vino blanco de la variedad moscatel, que posteriormente se aromatiza con aromas balsámicos.

En nariz resaltan aromas amargos y balsámicos que recuerdan a la nuez moscada, clavo...

Y en boca destaca su ligero dulzor unido a un toque amargo.

MARTINO BLANCO**3.50€**

Productora Martini & Rossi

Turín. ITALIA

El Rey del vermouth. Conocido en el pasado como Bianchissimo -"El más blanco. Multipremiada desde 1910, la bella dama de Pessione goza de la mejor consideración. Hecha a partir de varios vinos blancos, adornada con extractos de hierbas y flores aromáticas. Fuertemente perfumado, es intenso, dulce, suave y provisto de un toque de vainilla y en boca dulce y con gran sabor.

MARTINO ROJO**3.50€**

Productora Martini & Rossi

Turín. ITALIA

Vermuth aromatizado de color rojo ámbar. En el fondo es el vino mezclado con ricas hierbas italianas. En nariz matices amargos de las hierbas seleccionadas, completa con el dulzor del azúcar fina. En boca una rica experiencia agrídulce. Acabado de ajeno que acentúa el final aromático.

PISCOLABIS ROJO**5€**

Bodegas Antonio Arraéz

La Font de la Figuera (Valencia) D.O. VALENCIA

Está elaborado basándose en la fórmula tradicional desarrollada por el fundador de Bodegas Arraéz en 1950. Nariz amplia e intensos aromas a hierbas aromáticas con notas especiadas y toques balsámicos. En boca presenta un equilibrio entre dulzor y acidez con agradable y persistente postgusto, caracterizándose por tener un marcado carácter mediterráneo.

CIENTO VOLANDO ECOLÓGICO**4.50€**

Bodega Fernández Pons

Godella (VALENCIA)

Está elaborado con un vino base de alta calidad de la variedad Macabeo de un viñedo en pleno Parque Natural de las Hoces de Cabriel, macerado con hierbas aromáticas, flores, especias, naranja amarga ecológica y un destilado exclusivo artesano proveniente del bagazo de la cebada de sus cervezas ecológicas.

PRIMITIVO QUILES ROJO**4€**

Bodegas Primitivo Quiles

Monovar (Alicante) D.O. ALICANTE

Parte de un vino base ligero, combinado con extractos de distintas hierbas aromáticas, amargas y estimulantes. Es ligeramente fino, fragante con especias y cortezas, sugerente de nueces verdes. Elaborado siguiendo el método tradicional.