



Somos un restaurante que respeta la calidad de cada ingrediente, que ama la tierra donde se cultiva, que cada día se esfuerza por buscar el sabor mediterráneo de una cocina de proximidad, respetuosa con el producto y saludable, cuidando cada detalle para conseguir la mejor experiencia.

Realizamos la compra a diario en el Mercado Central.
No usamos en nuestras elaboraciones productos precocinados, ni aditivos artificiales. Cocina sin atajos, honesta, natural y sana.
Ese es nuestro Secreto.



ENTRANTES

Tabla de Jamón y Cecina Angus de León • 18

Bravas estilo "Secret" • 7,8  

Hummus con Nachos • 8,8   

Croqueta de Grana Padano, albahaca y tomate • 3,2 ud    

Croqueta de Jamón con crema de setas • 3,6 ud    



Croqueta de Bogavante • 3,9 ud     

con mayonesa de azafrán

elaboramos nuestras croquetas de forma artesanal, utilizando ingredientes de la mayor calidad, por lo que cada croqueta es una creación única

Brie frito con mostaza y manzanas flambeadas • 9,5    

Carpaccio de calabacín con cítricos y queso de cabra • 10,5    

Ensalada de queso feta y brócoli • 12,5    

con salsa de yogur con lima

Tostas de esgarraet con anchoas del cantábrico • 8,4   


dos unidades

Ensalada de burrata italiana • 16,2   


con fiesta de tomates

 Vegetariano


 Vegano o con opción vegana

 Gluten*


 Crustáceos o moluscos


 Lácteos

 Pescado

 Huevos

 Soja

 Frutos con cáscara

 Sésamo

*Preguntar a nuestro personal si el gluten se puede sustituir.



PESCADOS Y MARISCOS

Filete de Lubina • 21,5 ● ● ●

con salsa de coliflor y arroz thai

Lomo de salmón • 20 ● ● ● ●

con verduras salteadas, salsa de mango curry y crema de ajo y almendra

Mejillones al Vapor o al "Secret" • 13,5 ● ●

con un toque de limón y pimienta o con lima, curry y leche de coco

Pulpo "a la llama" • 20,2 ● ●

sobre puré de patata y boniato, con aceite de pimentón y alioli negro

ARROCES (mín. 2 personas)

para compartir, hecho al momento

Paella valenciana. Tradicional de pollo y conejo • 19 por persona

Arroz a banda • 19,5 por persona ● ●

Arroz Negro • 20 por persona ● ●

Arroz de Verduras • 18 por persona ●

Más paellas y arroces por encargo

PASTA Y PLATOS VEGETARIANOS

Pasta fresca con ragú de ternera gallega • 19 ● ●

Pasta fresca al pesto genovese • 16,5 ● ● ● ●

con piñones tostados y lluvia de grana padano

Berenjenas rellenas de vegetales • 15 ● ● ●

Lasagna de verduras • 16,9 ● ● ●

Lasagna de carne • 18,9 ● ●

● Vegetariano

● Vegano o con opción vegana

● Gluten*

● Crustáceos o moluscos

● Lácteos

● Pescado

● Huevos

● Soja

● Frutos con cáscara

● Sésamo

*Preguntar a nuestro personal si el gluten se puede sustituir.

CARNES

Hamburguesa de Buey Gallego maduración 180 días • 18,5 ● ●
*con queso gallego Arzúa-Ulloa DOP, acompañado de cebolla caramelizada,
en pan brioche y patatas cajún*

Secreto Ibérico • 20 ●
con pure de patatas y salsa de maracuya

Boeuf Bourguignon • 23 ●
*cocinado a baja temperatura con cebollitas y setas y acompañado de
patatas Gratin Dauphinois y nuestra salsa de carne casera*

Confit de Pato • 19 ●
con foie, milhojas de manzana y salsa de porto y naranja

POSTRES Y CAFÉS

Tarta de Tiramisú • 7,5 ● ● ●

Plátano flambeado con Malibú • 7,5 ● ●
con yogur y gominolas

Tarta de queso casera • 7,5 ● ● ● ●
con nuestra mermelada de frutos rojos

Tarta de tres chocolates • 7,5 ● ● ● ●
bizcocho artesano con mousse de chocolate y chocolate fundido

Café Secreto "gourmand" • 7,5 ● ● ●
café premium acompañado de una degustación de nuestros postres

Espresso, Americano • 2
Cortado, Café Latte • 2,2
Capuchino, Bombón • 2,5
Carajillo • 3
Cremaet • 3,5
Iced Coffee • 3,5
Tés e Infusiones • 2

● Vegetariano

● Vegano o con opción vegana

● Gluten*

● Crustáceos o moluscos

● Lácteos

● Pescado

● Huevos

● Soja

● Frutos con cáscara

● Sésamo

*Preguntar a nuestro personal si el gluten se puede sustituir.



VINOS BLANCOS

Valencianos

	Copa	Botella
LLANOS DE TITAGUAS. Merseguera. D.O. Valencia.	3,5	17
CULLEROT. Verdil, PX y otras. D.O. Valencia.		30
LOALTO TARDANA. Tardana. D.O. Utiel-Requena		28
FRUTO NOBLE. Sauvignon Blanc. D.O. Alicante.	4,5	24

D.O. Navarra

NEKEAS. Chardonnay y Viura	4	18
----------------------------	---	----

D.O. Rueda

GRAN CARDIEL. Verdejo	4	20
-----------------------	---	----

D.O. Rías Baixas

COSTA BORNEIRA. Albariño	4	20
PAZO SEÑORANS. Albariño		39

VINOS ROSADOS

CORCOVO ROSADO. Tempranillo. D.O. Valdepeñas.	4	17
ROSE AND CLEAR. Pinot Noir y Garnacha. D.O. Penedés.		25

ESPUMOSOS

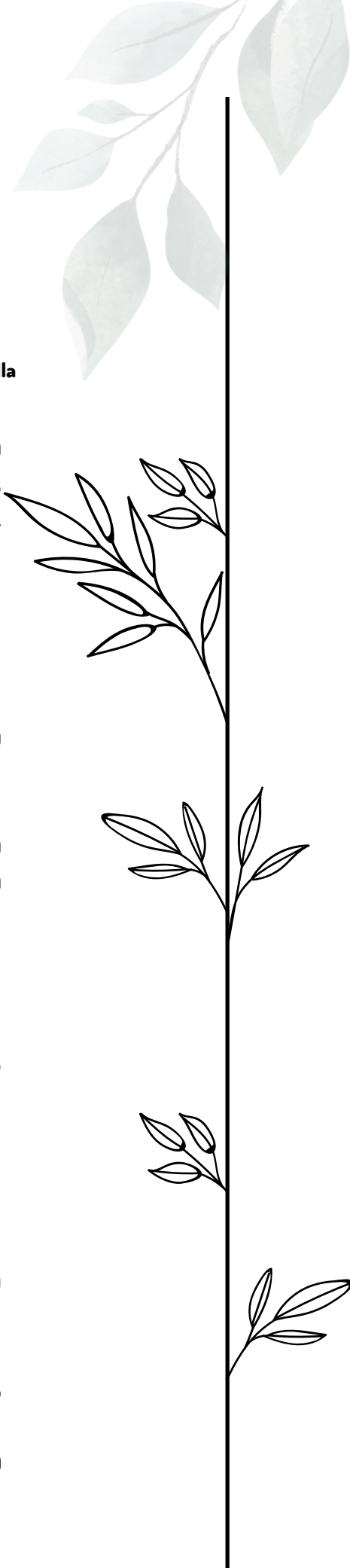
CAVA DE LA CASA	4	17
-----------------	---	----

CAVA CAPRASIA RESERVA BRUT NATURE		29
Chardonnay y Macabeo. D.O. Utiel-Requena.		

MOËT & CHANDON CHAMPAGNE		85
--------------------------	--	----

MARIE STUART PASIÓN D'UNE REINE BRUT.		90
Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier. D.O Champagne		

MARIE STUART PASIÓN D'UNE REINE BRUT ROSÉ.		95
Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier. D.O Champagne		



VINOS TINTOS

Valencianos

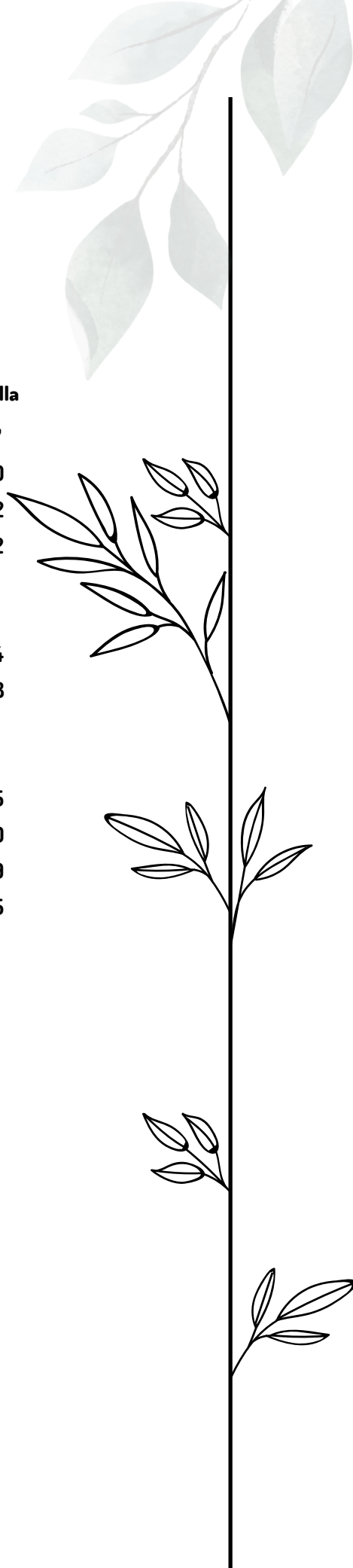
	Copa	Botella
AULA CRIANZA. Bobal y Tempranillo. D.O. Utiel-Requena.	3,5	17
LES ALCUSES. Monastrrell, Garnatxa i otras. D.O. Valencia.		30
LOALTO BOBAL. Bobal. D.O. Utiel-Requena.		32
LOALTO PARCELA GUINDAL. Garnacha. D.O. Utiel-Requena.		52

D.O. Rioja

GÓMEZ DE SEGURA. Tempranillo. 12 Meses de Crianza	4,5	24
VIÑA TONDONIA RESERVA. Tempranillo y Garnacha		98

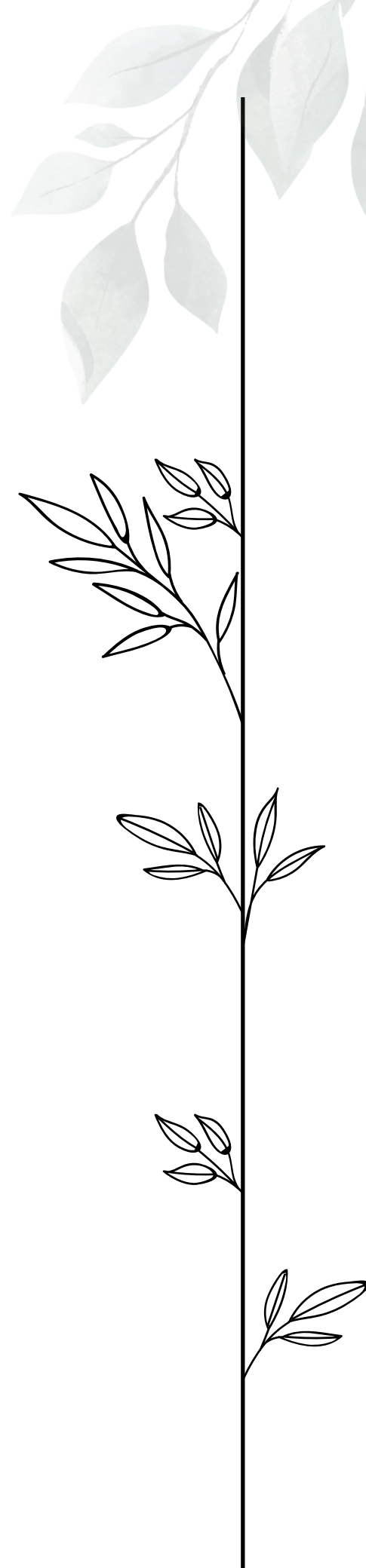
D.O. Ribera del Duero

DAMANA 5. Tempranillo. 5 Meses de Crianza	5	25
LÓPEZ CRISTÓBAL. Tempranillo y Merlot		30
MATARROMERA CRIANZA. Tempranillo		59
PAGO DE CARRAOVEJAS. Tinto Fino		75



COCKTAILS

	Copa	Jarra
Sangría Tradicional / Sangría Blanca	7	18,5
Agua de Valencia	8	19,5
Margarita <i>tequila, triple sec y zumo de limón</i>	10	
Caipirinha o Caipiroska <i>cachaça o vodka, zumo de limón y azúcar</i>	10	
Mojito <i>lima, hierbabuena, azúcar, ron blanco y sprite</i>	12	
San Francisco <i>zumo de naranja, zumo de piña, zumo de melocotón, zumo limón y granadina</i>	10	
Mojito Fresa <i>lima, hierbabuena, sirope de fresa ron blanco, fresas y sprite</i>	12	
Piña Colada <i>ron blanco, malibu, zumo de piña leche condensada y zumo de limón</i>	12	
Old Fashioned <i>dado de azúcar, bitter, agua con, gas rodaja naranja y whisky</i>	10	
Negroni	10	
Aperol Spritz	8	
Sin Alcohol	8	
Gin		
Tanqueray	10	
Bombay Sapphire	10	
Beefeater	10	
Bulldog	12	
Puerto de Indias	12	
Roku	13	
Nordés	14	
Ron		
Negrita	8	
Bacardi	9	
Barceló	10	
Brugal	10	



Whisky

	Copa
Justerini & Brooks	8
Four Roses Bourbon	10
Jameson	11
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	12
Johnnie Walker Black Label	13
Knockando 12 Year Old	16
Hibiki Suntory Whisky Japanese Harmony	25

Vodka

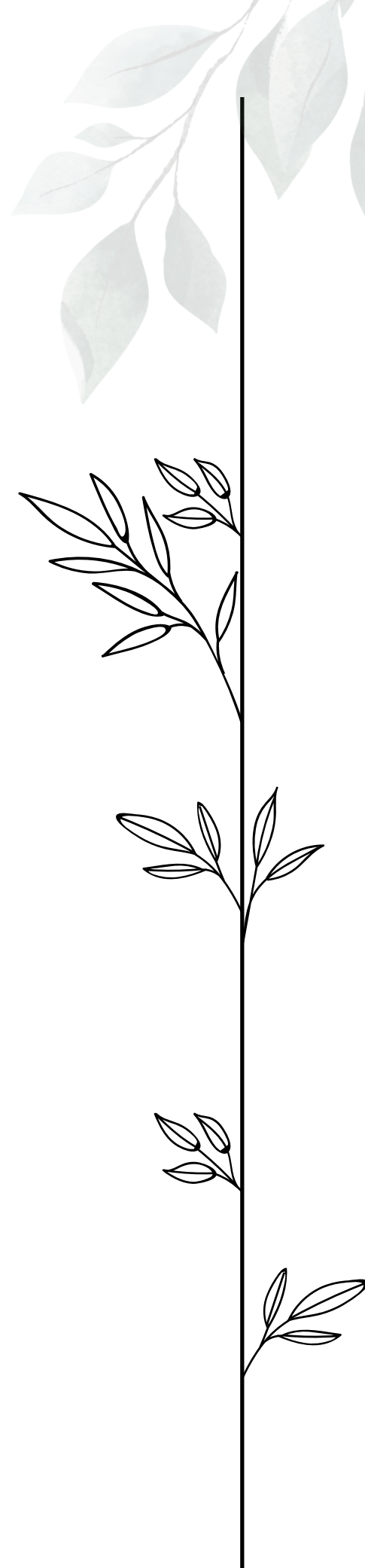
Absolut Vodka	10
Grey Goose	16

Tequila

José Cuervo	10
-------------	----

Otros

Amaretto	10
Vermú de la casa	4,5
Vermú Martini	6
Brandy Torres 10 años	8
Terry Cognac	6
Hennessy Cognac	14



CERVEZAS

Doble Turia 330ml	3,2
Pinta Turia 500ml	4,5
Estrella Damm	3,2
Voll Damm	3,5
Damm Lemon	3,2
Free Damm (Non-alcoholic)	3,2
Artesanas (330ml)	5

ZETA CALIFORNIA - Session IPA. 4.8%

ZETA AEROMANCIA - White IPA. 6.3%

ZETA HELL - Helles Lager. 5.5%

ZETA SUPERHELL - Hoppy Lager. 6.3%

ZETA TRIGGER - Hefeweizen. 5.9%

REFRESCOS

Agua	2,8
Agua con Gas	3
Refrescos	2,8

