



Som un restaurant que respecta la qualitat de cada ingredient, que estima la terra on es cultiva, que cada dia s'esforça per buscar el sabor mediterrani d'una cuina de proximitat, respectuosa amb el producte i saludable, cuidant cada detall per a aconseguir la millor experiència.

Realitzem la compra diàriament en el Mercat Central. No fem servir en les nostres elaboracions productes precuinats, ni additius artificials.

Cuina sense dreceres, honesta, natural i sana.

Aquest és el nostre Secret.



ENTRANTS

Taula de Pernil i Cecina Angus de Lleó • 18

Braves estil "Secret" • 7,8 ● ●

Hummus amb Nachos • 8,8 ● ● ●

Croqueta de Grana Padano, alfàbega i tomaca • 3,2 ud ● ● ● ●

Croqueta pernil amb crema de bolets • 3,6 ud ● ● ●

Croqueta de llamàntol • 3,9 ud ● ● ● ● ●

amb maionesa de safrà

elaborem les nostres croquetes de manera artesanal, utilitzant ingredients de la major qualitat, per la qual cosa cada croqueta és una creació única

Brie fregit amb mostassa i pomes flambeades • 9,5 ● ● ● ●

Carpaccio de carabasseta amb cítrics i formatge de cabra • 10,5 ● ● ● ●

Amanida de formatge feta i bròcoli • 12,5 ● ● ● ●

amb salsa de iogurt de lima

Torrades d'esgarraet amb anxoves del cantàbric • 8,4 ● ● ●

dues unitats

Amanida de burrata italiana • 16,2 ● ● ●

Amb festa de tomaques

● Vegetarià
● Vegà o amb opció vegana
● Gluten*
● Crustacis o mol·luscs
● Lactis

● Peix
● Ous
● Soja
● Fruits secs
● Sèsam

*Preguntar al nostre personal si el gluten es pot substituir.

PEIXOS I MARISCOS

Filet de Llobarro • 21,5 ● ● ●

amb salsa de coliflor i arròs thai

Llom de salmó • 20 ● ● ● ●

amb verdures saltades, salsa de mango curri i crema de ametlla i all

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

amb un toc de llima o amb curri i llet de coco

Polp "a la flama" • 20,2 ● ●

sobre puré de creïlla i boniato, amb oli de pebre roig i allioli negre

ARROSSOS (min. 2 persones)

per a compartir, fet al moment

Paella valenciana. Tradicional amb pollastre i conill • 19 per persona

Arròs a banda • 19,5 per persona ● ●

Arròs Negre • 20 per persona ● ●

Arròs amb verdures • 18 per persona ●

Més paelles i arrossos per encàrrec

PASTA I PLATS VEGETARIANS

Pasta fresca amb ragú de vedella gallega • 19 ● ●

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

amb pinyons torrats i pluja de grana padano

Albergínies farcides vegetals • 15 ● ● ●

Lasagna de verdures • 16,9 ● ● ●

Lasagna de carn • 18,9 ● ●

- Vegetarià
- Vegà o amb opció vegana
- Gluten*
- Crustacis o mol·luscs
- Lactis

- Peix
- Ous
- Soja
- Fruits secs
- Sèsam

*Preguntar al nostre personal si el gluten es pot substituir.

CARNS

Hamburguesa de bou gallec madurat 180 dies • 18,5 ● ●

amb formatge gallec Arzúa-Ulloa DOP, acompanyada de ceba caramel·litzada, en pa brioix i creïlles cajún

Secret Ibèric • 20 ●

amb pure de creïlles i salsa de fruita de la passió

Boeuf Bourguignon • 23 ●

cuinat a baixa temperatura amb saltat de bolets i acompanyat de patates Gratin dauphinois.

Confit d'ànec • 19 ●

amb foie, milfulls de poma i salsa de porte i taronja

POSTRES I CAFÈS

Tarta de Tiramisú • 7,5 ● ● ●

Plàtan flamejat amb Malibú • 7,5 ● ●

con yogur y gominolas de piña

Pastís casolà de formatge • 7,5 ● ● ● ●

amb la nostra melmelada de fruits rojos

Pastís de tres xocolates • 7,5 ● ● ● ●

bescuit artesà amb el seu mousse i xocolate fos

Cafè Secret "gourmand" • 7,5 ● ● ●

café premium acompanyat d'un dolç artesà i petit fours

Espresso, Americà • 2

Tallat, Café Latte • 2,2

Capuchino, Bombó • 2,5

Cigaló • 3

Cremaet • 3,5

Iced Coffee • 3,5

Tes i infusions • 2

- Vegetarià
- Vegà o amb opció vegana
- Gluten*
- Crustacis o mol·luscs
- Lactis

- Peix
- Ous
- Soja
- Fruits secs
- Sèsam

*Preguntar al nostre personal si el gluten es pot substituir.



VI BLANC

Valencians

	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

VI ROSAT

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		



VI NEGRE

Valencians

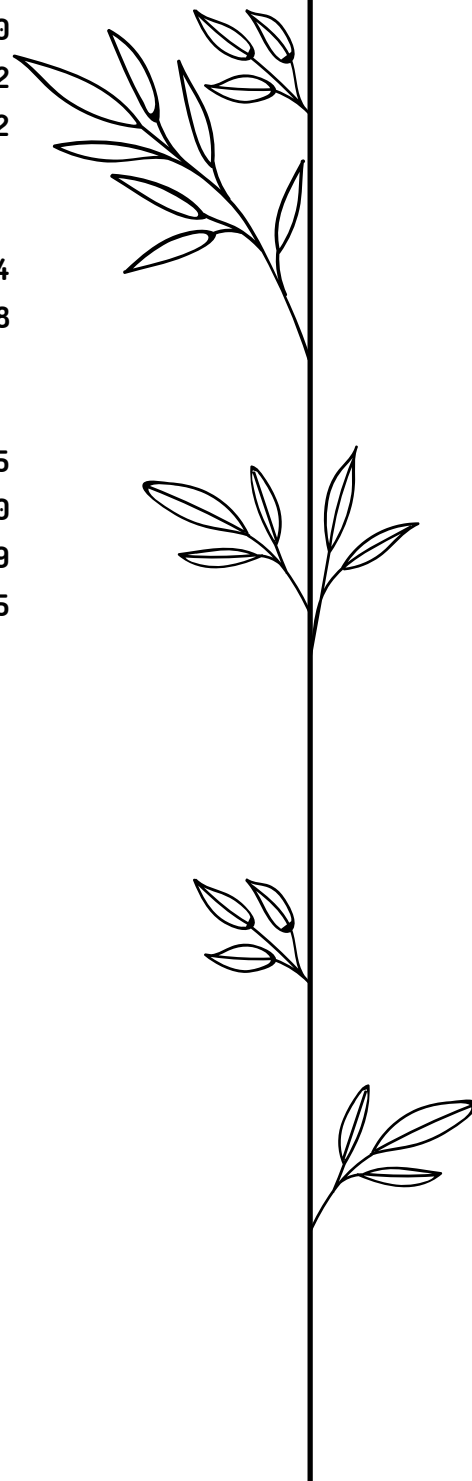
	Copa	Botella
AULA CRIANZA. Bobal y Tempranillo. D.O. Utiel-Requena.	3,5	17
LES ALCUSES. Monastrrell, Garnatxa i altres. D.O. Valencia.		30
LOALTO BOBAL. Bobal. D.O. Utiel-Requena.		32
LOALTO PARCELA GUINDAL. Garnacha. D.O. Utiel-Requena.		52

D.O. Rioja

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

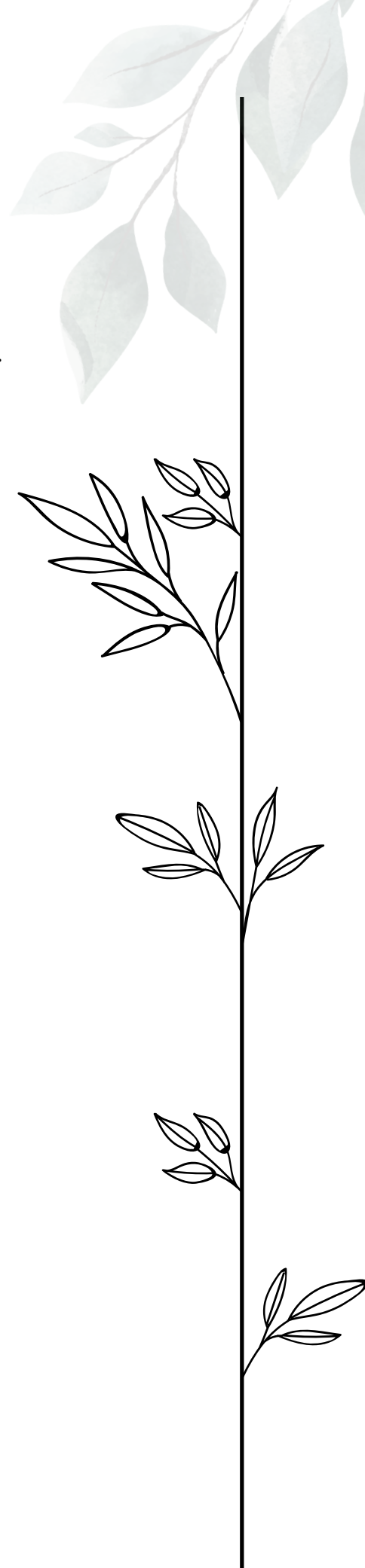
D.O. Ribera del Duero

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	Pitxer
Sangría Tradicional / Sangría Blanca	7	18,5
Agua de Valencia	8	19,5
Margarita <i>tequila, triple sec i suc de llimona</i>	10	
Caipirinha o Caipiroska <i>cachaça o vodka, suc de llimona i sucre</i>	10	
Mojito <i>llima, menta, sucre, rom blanc i sprite</i>	12	
San Francisco <i>suc de taronja, suc de pinya, suc de préssec, suc llimona i granadina</i>	10	
Mojito Fresa <i>llima, menta, xarop de maduixa rom blanc, maduixes i sprite</i>	12	
Piña Colada <i>rom blanc, malibu, suc de pinya llet condensada i suc de llimona</i>	12	
Old Fashioned <i>dau de sucre, bitter, aigua amb, gas rodanxa taronja i whisky</i>	10	
Negroni	10	
Aperol Spritz	8	
Coctail sense Alcohol	8	
Gin		
Tanqueray	10	
Bombay Sapphire	10	
Beefeater	10	
Bulldog	12	
Puerto de Indias	12	
Roku	13	
Nordés	14	
Rom		
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

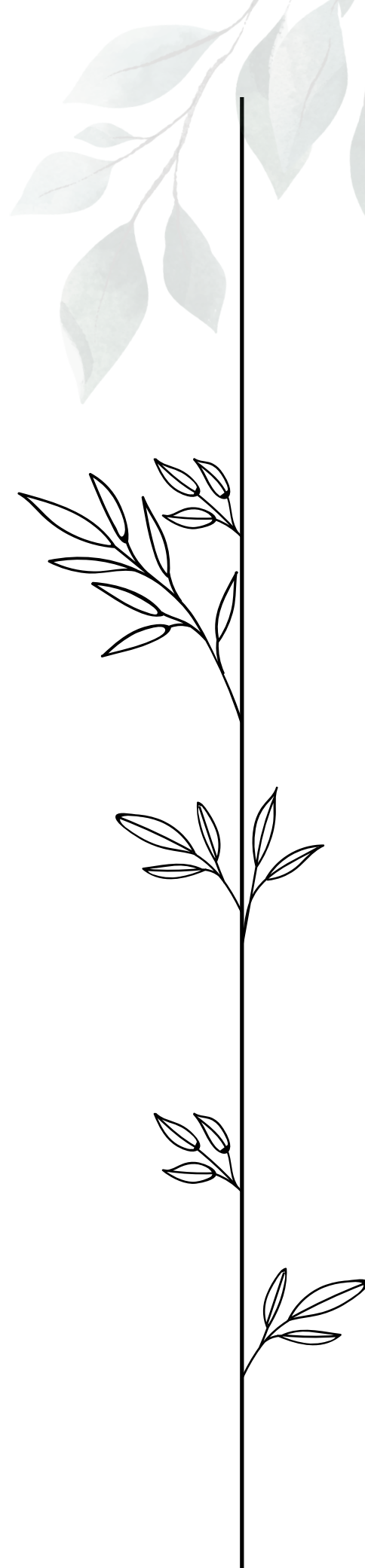
Absolut Vodka	10
Grey Goose	16

Tequila

José Cuervo	10
-------------	----

Altres

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



CERVSES

Doble Turia 330ml	3,2
Pinta Turia 500ml	4,5
Estrella Damm	3,2
Voll Damm	3,5
Damm Lemon	3,2
Free Damm	3,2
Artesanes (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

Aigua	2,8
Aigua amb Gas	3
Refrescos	2,8

