



secret

r e s t a u r a n t

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

- ◆ **Patatas Bravas estilo "Secret"** ●●● 7.80
con nuestra salsa ligeramente picante
- ◆ **Tabla de Jamón Ibérico y cecina Angus de León** ● 18.00
- ◆ **Hummus con Nachos** ●● 8.80
- ◆ **Croqueta Caseras**
elaboramos nuestras croquetas de forma artesanal, utilizando ingredientes de la mayor calidad, por lo que cada croqueta es una creación única.
- ◆ **Grana Padano, albahaca y tomate** ●●●● UND 3.20
- ◆ **Croqueta de Jamón** ●●● UND 3.60
con salsa de setas
- ◆ **Croqueta de Bogavante** ●●●●● UND 3.90
con mayonesa de azafrán
- ◆ **Brie frito con mostaza y manzanas flambeadas** ●●●●● 9.50
- ◆ **Carpaccio de calabacín con cítricos** ●●●● 10.50
y queso de cabra
- ◆ **Ensalada de queso feta y brócoli** ●●●● 12.50
con mayonesa y yogur de lima
- ◆ **Tostas de esgarraet con anchoas del cantábrico** ●●●● 8.40
dos unidades
- ◆ **Tosta de Solomillo de Ternera con foie** ● UND 12.20
- ◆ **Ensalada de burrata italiana** ●●● 16.20
con pesto, piñones y fiesta de tomates

consulte con el equipo o en la versión digital los platos de temporada

Pescados y Mariscos

- ◆ **Mejillones al Vapor** ●● 13.50
con un toque de limón
- ◆ **Mejillones al "Secret"** ●●● 13.50
con curry y leche de coco
- ◆ **Filete de Lubina** ●●●● 21.50
con gel de cítricos, salsa de coliflor y arroz thai
- ◆ **Pulpo "a la llama"** ●● 20.20
con aceite de pimentón, alioli en su tinta y base de patata
- ◆ **Lomo de salmón** ●●●● 20.00
con verduras salteadas, salsa de mango curry y crema de ajo y almendra

Arroces

PRECIO POR PERSONA - MINIMO 2 PERSONAS

- ◆ **Paella valenciana** 19.00
Tradicional de pollo y conejo
- ◆ **Arroz a banda** ●● 19.50
- ◆ **Arroz Negro** ●● 20.00
- ◆ **Arroz de Verduras** ● 18.00

Pasta y Platos Vegetarianos

- ◆ **Pasta fresca con ragú de ternera gallega** ●● 19.00
- ◆ **Pasta fresca al pesto genovese** ●●●● 16.50
con piñones tostados y lluvia de grana padano
- ◆ **Berenjenas rellenas vegetales** ●●●● 15.00
- ◆ **Lasagna de verduras** ●●●● 16.90
- ◆ **Lasagna de carne** ●● 18.90

Carnes

- ◆ **Hamburguesa de Buey Gallego** ●● 18.50
maduración 180 días
con queso gallego Arzúa-Ulloa DOP, acompañado de cebolla caramelizada, en pan brioche y patatas cajún
- ◆ **Secreto ibérico** ● 20.00
con puré de patatas y salsa de maracuyá y naranja
- ◆ **Boeuf Bourguignon** ● 23.00
con patatas Gratin dauphinois y salteado de setas con nuestra salsa de carne casera

- ◆ **Confit de pato** ● 19.00
Con foie, milhojas de manzana y salsa de porto y naranja

Postres

- ◆ **Tarta de tiramisú** ●●● 7.50
- ◆ **Plátano flambado con Malibú** ●●● 7.50
con yogur y gominolas de piña
- ◆ **Tarta de queso casera** ●●●● 7.50
con nuestra mermelada de frutos rojos
- ◆ **Tres chocolates** ●●●● 7.50
bizcocho artesano con su mousse y chocolate fundido

Agua y Refrescos

Agua	2.80
Agua con Gas	3.00
Refrescos	2.80

Cervezas

Doble Turia 330cl	3.20
Pinta Turia 500cl	4.50
Estrella Damm	3.20
Voll Damm	3.50
Free Damm	3.20
Turia 0,0	3.20
Damm Lemon	3.20

Artesanes · Valencian Craft Beers (33cl)

ZETA CALIFORNIA - Session IPA	5.00
ZETA AEROMANCIA - White IPA	
ZETA HELL - Helles Lager	
ZETA TRIGGER - Hefeweizen	
TIRA-LI - Golden Ale	

Cocktails

Sangría Tradicional / Sangría Blanca	7.00 18.50
Agua de Valencia	8.00 19.50
Margarita tequila, triple sec y zumo de limón	10.00
Caipirinha o Caipiroska cachaça o vodka, zumo de limón y azúcar	10.00
Mojito lima, hierbabuena, azúcar, ron blanco y sprite	12.00
San Francisco zumo de naranja, zumo de piña, zumo de melocotón zumo limón y granadina	10.00
Mojito Fresa lima, hierbabuena, sirope de fresa ron blanco, fresas y sprite	12.00
Piña Colada ron blanco, malibu, zumo de piña leche condensada y zumo de limón	12.00
Old Fashioned dado de azúcar, bitter, agua con, gas rodaja naranja y whisky	10.00
Negroni	10.00
Aperol Spritz	10.00

Gin

Tanqueray	10.00
Bombay Sapphire	10.00
Beefeater	10.00
Bulldog	12.00
Puerto de Indias	12.00
Roku	13.00
Nordés	14.00

Ron

Negrita	8.00
Bacardi	9.00
Barceló	10.00
Brugal	10.00

Whisky

Justerini & Brooks	8.00
Four Roses Bourbon	10.00
Jameson	11.00
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	12.00
Johnnie Walker Black Label	13.00
Knockando 12 Year Old	16.00
Hibiki Suntory Whisky Japanese Harmony	25.00

Vodka

Absolut Vodka	10.00
Grey Goose	16.00

Tequila

José Cuervo	10.00
-------------	-------

Otros

Amaretto	10.00
House Red Vermouth	4.50
Vermú Martini	6.00
Brandy Torres 10 años	8.00
Terry Cognac	6.00
Hennessy Cognac	14.00



Vino Blanco

VALENCIANOS

◆ LLANOS DE TITAGUAS	Merseguera D.O. Valencia.	3.50	17.00
◆ CULLEROT	Verdil, PX y otras D.O. Valencia		30.00
◆ LOALTO TARDANA	Tardana D.O. Utiel-Requena		28.00
◆ FRUTO NOBLE	Sauvignon Blanc D.O. Alicante	4.50	24.00

D.O. NAVARRA

◆ NEKEAS	Chardonnay y Viura	4.00	18.00
----------	--------------------	------	-------

D.O. RUEDA

◆ GRAN CARDIEL	Verdejo	4.00	20.00
----------------	---------	------	-------

D.O. RÍAS BAIXAS

◆ COSTA BORNEIRA	Albariño	4.00	20.00
◆ PAZO SEÑORANS	Albariño		39.00

Vino Rosado

◆ CORCOVO ROSADO	Tempranillo D.O. Valdepeñas	4.00	17.00
◆ ROSE AND CLEAR	Pinot Noir y Garnacha D.O. Penedés		25.00

Vino Tinto

VALENCIANOS

◆ AULA CRIANZA	Bobal y Tempranillo D.O. Utiel-Requena	3.50	17.00
◆ LES ALCUSES	Monastrell, Garnatxa i otras D.O. Valencia		30.00
◆ LOALTO BOBAL	Bobal D.O. Utiel-Requena		32.00
◆ LOALTO PARCELA GUINDAL	Garnacha D.O. Utiel-Requena		52.00

D.O. RIOJA

◆ GÓMEZ DE SEGURA	Tempranillo 12 Meses de Crianza	4.50	24.00
◆ VIÑA TONDONIA RESERVA	Tempranillo y Garnacha		89.00

D.O. RIBERA DEL DUERO

◆ DAMANA 5.	Tempranillo 5 Meses de Crianza	5.00	25.00
◆ LÓPEZ CRISTÓBAL.	Tempranillo y Merlot		30.00
◆ MATARROMERA CRIANZA	Tempranillo		59.00
◆ PAGO DE CARRAOVEJAS	Tinto Fino		75.00

Espumosos

◆ CAVA DE LA CASA	Chardonnay y Macabeo. D.O. Utiel-Requena	4.00	17.00
◆ CAVA CAPRASIA RESERVA BRUT NATURE			29.00
◆ MOËT & CHANDON CHAMPAGNE			85.00
◆ MARIE STUART PASIÓN D'UNE REINE BRUT	Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier. D.O Champagne		90.00
◆ MARIE STUART PASIÓN D'UNE REINE BRUT ROSÉ	Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier. D.O Champagne		95.00