

secret

restaurant

Som un restaurant compromès amb la qualitat de cada ingredient i amb el respecte a la terra. Apostem per una cuina mediterrània de proximitat, saludable i cuidada al detall per a oferir la millor experiència. Comprem diàriament al Mercat Central i elaborem els nostres plats sense productes precuinats ni additius artificials: una cuina honesta, natural i sense dreceres.

Aquest es el nostre secret

En cas de al·lèrgia o intolerància, sol·licite la nostra carta d'al·lèrgens

Entrants

Creïlles braves estil "Secret" 🍃 amb la nostra salsa lleugerament picant	7.80
Taula de pernil ibèric i cecina Angus de Lleó	19.00
Croqueta de Grana Padano 🍃	UND 3.20
Croqueta de pernil	UND 3.60
Croqueta de llamàntol	UND 3.90
Brie fregit 🍃 amb pomes flamejades amb amaretto	11.00
Amanida de formatge feta i bròcoli 🍃	12.50
Torrades d'esgarraet amb anxoves del Cantàbric dues unitats	9.00
Torrada de filet de vedella amb foie	UND 12.50
Amanida de burrata 🍃 amb festa de tomaques, pesto d'alfàbega i festuc	16.50
Tabulé 🍃 amb formatge feta	13.50
Labneh amb Sobrassada Mallorca, mel i menta	11.50

Peix i marisc

Clòtxines al vapor amb un toc de llima	13.50
Clòtxines al "Secret" amb curri i llet de coco	14.00
Filet de llobarro amb arròs thai i salsa d'ametla i all	22.50
Polp "a la flama" amb salsa de piquillo, allioli negre i puré de creïlla i moniato	21.50
Llom de salmó amb verdures saltades i salsa de mango al curri	22.00

Arrosos

PREU PER PERSONA - MÍNIM 2 PERSONES

Paella valenciana Tradicional de pollastre i conill	19.00
Arròs a banda	19.50
Arròs negre	20.00
Arròs de verdures 🍃	18.00

Pasta y plats vegetarians

Pasta fresca amb ragú de vedella	19.00
Pasta fresca al pesto genovese 🍃 amb pinyons torrats i pluja de Grana Padano	16.50
Albergínies farcides de verdures 🍃	15.00
Lasanya de l'horta 🍃 amb verdures de temporada	16.90
Lasanya de vedella	18.90

Carn

Hamburguesa de bou gallec maduració 180 dies amb formatge gallec Arzúa-Ulloa DOP, acompanyada de ceba caramel·litzada, en pa de creïlla i creïlles cajún	18.50
Secret ibèric amb puré de creïlla i moniato, ceba envinagrada i salsa de maracujà i taronja	21.00
Boeuf Bourguignon amb tagliatelle d'ou	23.00
Confit d'ànec amb pomes al Pedro Ximénez, foie i salsa de taronja i oporto	20.00

Postres

Tiramisú 🍃	7.50
Plàtan flamejat amb Malibú 🍃 amb iogurt i fruites confitades	7.50
Tarta de formatge 🍃 amb confitura de fruits rojos	7.50
Tres xocolates 🍃 besciot artesà amb mousse y xocolata fosa	7.50
Café gourmand 🍃 selecció dels nostres postres, café inclòs	7.50

Aigua y Refrescos

Aigua	
Aigua amb Gas	3.00
Refrescos	3.20
	3.00

Cervesa

Turia (Tostada) 33 cl	
Turia (Tostada) 50 cl	3.30
Turia Stark (Lager)	5.50
Turia 0,0	3.50
Free Damm	3.50
Damm Lemon	3.50
Artesanes · Valencian Craft Beers (33cl)	
ZETA CALIFORNIA – Session IPA	6.00
ZETA AEROMANCIA – White IPA	
ZETA HELL – Helles Lager	
ZETA TRIGGER – Hefeweizen	

Cocktails

Sangría Tradicional / Sangría Blanca	7.00 18.50
Agiua de Valencia	8.00 19.50
Margarita tequila, triple sec i lima	10.00
Caipirinha o Caipiroska cachaça o vodzka, suc de lima i sucre	10.00
Mojito ron blanc, lima, herba-sana i sucre	12.00
Mojito Fresa lima, herba-sana, xarop de maduixa, ron blanc, maduixes i sprite	12.00
San Francisco vodka, suc de taronja, suc de pinya, suc de bresquilla, suc de llima y granadina	10.00
Pinya Colada ron blanc, malibu, suc de pinya, llet condensada i lima	12.00
Old Fashioned whisky, dau de sucre, angostura bitter, taronja	10.00
Negroni ginebra, vermut dolç i campari	10.00
Aperol Spritz aperol, cava i aigua amb gas	10.00

Vodka

Absolut vodka	10.00
Grey goose	16.00

Ginebra

Tanqueray	10.00
Bombay Sapphire	11.00
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

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

Tequila

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

Otros

Amaretto	10.00
Vermú de la casa	5.00
Vermú Martini	7.00
Brandy Torres 10 años	8.00
Terry Cognac	6.00
Hennessy Cognac	14.00
Carlos I	11.00

Cafés

Café Secret «gourmand» Una degustació dels nostres postres. Cafe de la seva elecció inclòs.	7.5
Espresso, Americano	2.30
Tallat, Café Latte	2.50
Cappuccino, Bombó	2.70
Carajillo	3.50
Cremaet	4.00
Café gelat	3.50

Vi Blanc



VALENCIANS

LLANOS DE TITAGUAS

CULLEROT

LOALTO TARDANA

FRUTO NOBLE

D.O. NAVARRA

NEKEAS

D.O. RUEDA

GRAN CARDIEL

D.O. RÍAS BAIXAS

COSTA BORNEIRA

PAZO SEÑORANS

Merseguera | D.O. Valencia.

Verdil, PX y otras | D.O. Valencia

Tardana | D.O. Utiel-Requena

Sauvignon Blanc | D.O. Alicante

Chardonnay y Viura

Verdejo

Albariño

Albariño

3.50

18.00

32.00

30.00

5

25.00

4.00

19.00

4.50

23.00

4.00

21.00

39.00

Vi Rosat

CORCOVO ROSADO

ROSE AND CLEAR

Tempranillo | D.O. Valdepeñas

Pinot Noir y Garnacha | D.O. Penedés

4.00

19.00

25.00

Vi Negre

VALENCIANS

MARSILEA

LES ALCUSES

LOALTO BOBAL

TARIMA HILL

LOALTO PARCELAL GUINDAL

Bobal | D.O. Valencia

Monastrell, Garnatxa i otras | D.O. Valencia

Bobal | D.O. Utiel-Requena

Monastrell | D.O. Alicante

Garnacha | D.O. Utiel-Requena

4

19.00

32.00

32.00

35.00

52.00

D.O. RIOJA

GÓMEZ DE SEGURA

VIÑA TONTONIA RESERVA

Tempranillo | 12 Meses de Crianza

Tempranillo y Garnacha

4.50

25.00

89.00

D.O. RIBERA DEL DUERO

DAMANA 5

MATARROMERA CRIANZA

PAGO DE CARRAOVEJAS

Tempranillo | 5 Meses de Crianza

Tempranillo

Tinto Fino (Tempranillo)

5.00

26.00

59.00

85.00

Espumosos

CAVA DE LA CASA

CAVA CAPRASIA RESERVA BRUT

MOËT & CHANDON CHAMPAGNE IMPERIAL BRUT

MOËT & CHANDON CHAMPAGNE ROSE IMPERIAL BRUT

Chardonnay y Macabeo | D.O. Utiel-Requena

4.00

18.00

30.00

85.00

95.00