

Somos un restaurante comprometido con la calidad de cada ingrediente y con el respeto a la tierra. Apostamos por una cocina mediterránea de proximidad, saludable y cuidada al detalle para ofrecer la mejor experiencia. Compramos a diario en el Mercado Central y elaboramos nuestros platos sin productos precocinados ni aditivos artificiales: una cocina honesta, natural y sin atajos.

Este es nuestro secreto

En caso de alergia o intolerancia, solicite nuestra carta de alérgenos.

Entrantes

Patatas Bravas estilo "Secret" 🌿 con nuestra salsa ligeramente picante	8.50
Tabla de Jamón ibérico y cecina Angus de León	19.00
Croqueta de Grana Padano 🌿	UND 3.20
Croqueta de Jamón	UND 3.60
Croqueta de Bogavante	UND 3.90
Brie frito 🌿 con manzanas flambeadas con amaretto	12.50
Ensalada de queso feta y brócoli 🌿	13.50
Tostas de esgarraet con anchoas del cantábrico dos unidades	9.00
Tosta de Solomillo de Ternera con foie	UND 12.50
Ensalada de burrata 🌿 con fiesta de tomates, pesto de albahaca y pistacho	16.50
Labneh griego con Sobrasada de Mallorca, miel y menta	11.50
Ensaladilla de perdiz en escabeche	13.50
Gilda con anchoa del cantábrico y atún rojo	UND 3.80
Salmón marinado con alga codium y kumquat	16.90

Pescados y mariscos

Mejillones al Vapor con un toque de limón	13.50
Mejillones al "Secret" con curry y leche de coco	14.00
Filete de Lubina con arroz thai y salsa de almendra y ajo	22.50
Pulpo "a la llama" con salsa de piquillo, alioli negro y puré de patata y boniato	21.50
Lomo de salmón con verduras salteadas y salsa de mango curry	22.00

Arroces

PRECIO POR PERSONA - MÍNIMO 2 PERSONAS

Paella valenciana tradicional de pollo y conejo	19.00
Arroz a banda con rape, sepia y gambas	19.50
Arroz Negro	20.00
Arroz de Verduras 🌿	18.00

Pasta y platos vegetarianos

Pasta fresca con ragú de ternera	19.00
Pasta fresca al pesto genovese 🌿 con piñones tostados y lluvia de Grana Padano	16.50
Berenjenas rellenas de vegetales 🌿	15.00
Lasaña de ternera	18.90
Lasaña de la huerta 🌿 con verduras de temporada	16.90

Carnes

Hamburguesa de Buey Gallego maduración 180 días con queso gallego Arzúa-Ulloa DOP, acompañado de cebolla caramelizada, en pan de patata y patatas cajún	19.50
Secreto ibérico con puré de patata y boniato, cebolla encurtida y salsa de maracuyá y naranja	21.50
Confit de pato con manzanas al Pedro Ximenez, foie y salsa de naranja y oporto	21.00

Postres

Tiramisú 🌿	8.00
Plátano flambeado con Malibú 🌿 con yogur y frutas confitadas	8.00
Tarta de queso 🌿 Con mermelada de frutos rojos	8.00
Tres chocolates 🌿 bizcocho artesano con mousse y chocolate fundido	8.00
Cafe gourmand 🌿 selección de nuestros postres con cafe incluido	9.00

Agua y Refrescos

Agua	3.20
Agua con Gas	3.50
Refrescos	3.50
Limonada	6.00

Cervezas

Turia (Tostada) 33 cl	3.60
Turia (Tostada) 50 cl	6.00
Turia Stark (Lager)	3.50
Turia 0,0	4.00
Free Damm	3.50
Damm Lemon	3.50

Artesanes · Valencian Craft Beers (33cl)

ZETA CALIFORNIA – Session IPA

ZETA AEROMANCIA – White IPA

ZETA HELL – Helles Lager

ZETA TRIGGER – Hefeweizen

Cocktails

Sangría Tradicional / Sangría Blanca 7.50 | 20.00

Agua de Valencia 8.50 | 22.00

Margarita 11.50
tequila, triple sec y lima

Caipirinha o Caipiroska 11.50
cachaça o vodka, zumo de lima y azúcar

Mojito 13.00
ron blanco, lima, hierbabuena, azúcar

Mojito Fresa 13.00
ron blanco, fresa, lima, hierbabuena y azúcar

San Francisco 11.50
vodka, zumo de naranka, piña, melocoton, lima y granadina

Piña Colada 13.00
ron blanco, malibu, zumo de piña, leche condensada y lima

Old Fashioned 11.00
whisky, dado de azúcar, angostura bitter y naranja

Negroni 11.00
ginebra, vermut dulce y campari

Aperol Spritz 10.00
Aperol, cava y agua con gas

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»	9.00
Una degustación de nuestros postres acompañado de un café de su elección	
Espresso, Americano	2.30
Cortado, Café Latte	2.50
Cappuccino, Bombón	2.70
Carajillo	3.50
Cremaet	4.00
Café helado	3.50
Tés e infusiones	2.50

Vino Blanco



VALENCIANOS

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 19.00

33.00

30.00

5 26.00

4.50 20.00

4.50 24.00

4.50 23.00

39.00

Vino Rosado

CORCOVO ROSADO

ROSE AND CLEAR

Tempranillo | D.O. Valdepeñas

Pinot Noir y Garnacha | D.O. Penedés

4.00 19.00

26.00

Vino Tinto

VALENCIANOS

MARSILEA

LES ALCUSES

LOALTO BOBAL

TARIMA HILL

LOALTO PARCELA 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 20.00

32.00

33.00

36.00

52.00

D.O. RIOJA

GÓMEZ DE SEGURA

VIÑA TONDONIA RESERVA

Tempranillo | 12 Meses de Crianza

Tempranillo y Garnacha

4.50 26.00

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 28.00

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

4.50 19.00

32.00

85.00

95.00