

Som un restaurant compromés 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"  8.50
amb la nostra salsa lleugerament picant

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  12.50
amb pomes flamejades amb amaretto

Amanida de formatge feta i bròcoli  13.50

Torrades d'esgarraet amb anxoves del Cantàbric 9.00
dues unitats

Torrada de filet de vedella amb foie UND 12.50

Amanida de burrata  16.50
amb festa de tomaques, pesto d'alfàbega i festuc

Labneh 11.50
amb Sobrassada Mallorquina, mel i menta

Ensaladilla rusa de perdiu en escabetx 13.50

Gilda UND 3.80
amb anxova del cantabric i tonyina roja

Salmó marinat 16.90
amb codium y cumquat

Peix i marisc

Clòtxines al vapor 13.50
amb un toc de llima

Clòtxines al "Secret" 14.00
amb curri i llet de coco

Filet de llobarro 22.50
amb arròs thai i salsa d'ametla i all

Polp "a la flama" 21.50
amb salsa de piquillo, allioli negre i puré de creïlla i moniato

Llom de salmó 22.00
amb verdures saltades i salsa de mango al curri

Arrosos

PREU PER PERSONA - MÍNIM 2 PERSONES

Paella valenciana 19.00
Tradicional de pollastre i conill

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  16.50
amb pinyons torrats i pluja de Grana Padano

Albergínies farcides de verdures  15.00

Lasanya de vedella 18.90

Lasanya de l'horta  16.90
amb verdures de temporada

Carns

Hamburguesa de bou gallec 19.50
maduració 180 dies
amb formatge gallec Arzúa-Ulloa DOP,
acompanyada de ceba caramel·litzada,
en pa de creïlla i creïlles cajún

Secret ibèric 21.50
amb puré de creïlla i moniato, ceba
envinagrada i salsa de maracujà i taronja

Confit d'ànec 21.00
amb pomes al Pedro Ximénez, foie
i salsa de taronja i oporto

Postres

Tiramisú  8.00

Plàtan flamejat amb Malibú  8.00
amb iogurt i fruites confitades

Tarta de formatge  8.00
amb confitura de fruits rojos

Tres xocolates  8.00
besciot artesà amb mousse y
xocolata fosa

Cafe gourmand  9.00
selecció dels nostres postres, cafe inclòs

Aigua y Refrescos

Aigua	3.20
Aigua amb Gas	3.50
Refrescos	3.50
Llimonada	6.00

Cervesa

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

Aigua de Valencia 8.50 | 22.00

Margarita 11.50
tequila, triple sec i lima

Caipirinha o Caipiroska 11.50
cachaça o vodzka, suc de lima i sucre

Mojito 13.00
ron blanc, lima, herba-sana i sucre

Mojito Fresa 13.00
lima, herba-sana, xarop de maduixa, ron blanc, maduixes i sprite

San Francisco 11.50
vodka, suc de taronja, suc de pinya, suc de bresquilla, suc de llima y granadina

Pinya Colada 13.00
ron blanc, malibu, suc de pinya, llet condensada i lima

Old Fashioned 11.00
whisky, dau de sucre, angostura bitter, taronja

Negroni 11.00
ginebra, vermut dolç i campari

Aperol Spritz 10.00
aperol, cava i aigua amb 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» Una degustació dels nostres postres. Cafe de la seva elecció inclòs.	9.00
Espresso, Americano	2.30
Tallat, Café Latte	2.50
Cappuccino, Bombó	2.70
Carajillo	3.50
Cremaet	4.00
Café gelat	3.50
Tes i infusions	2.50

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 19.00

33.00

30.00

5 26.00

4.50 20.00

4.50 24.00

4.50 23.00

39.00

Vi Rosat

CORCOVO ROSADO

ROSE AND CLEAR

Tempranillo | D.O. Valdepeñas

Pinot Noir y Garnacha | D.O. Penedés

4.00 19.00

26.00

Vi Negre

VALENCIANS

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