



Capítulos que se beben



Café

Espresso	2.00 €
Cortado	2.40 €
Doble espresso	2.70 €
Americano	2.20 €
Latte S	2.70 €
Latte M	3.70 €
Latte XL (doble carga)	6.50 €
FlatWhite	3.00 €
Capuccino	3.30 €
Chocolate	3.50 €
Café Bombon	3.50 €
Frapuccino	4.50 €

Bebidas

Coca Cola	3.00/4.50 €
Aquarius	3.00 €
Fuze Tea	3.00 €
Fanta	3.00/4.50 €
Tónica	3.00 €
Agua	2.50 €
Agua con gas	2.80 €
Limonada casera	3.50 €

Smoothies

Verso Tropical	5.50 €
<i>Mango maduro, piña natural, plátano, leche, zumo de lima y hielo.</i>	
Rojo Soneto	6.00 €
<i>Fresas, arándanos, frambuesas, yogur griego, miel de azahar y leche vegetal.</i>	
Verde Secreto	5.50 €
<i>Manzana verde, espinacas, pepino, apio, zumo de lima, jengibre.</i>	

Te e infusiones

Matcha latte	4.00 €
Chai latte	4.00 €
Te	2.80 €
Infusiones	2.80 €

Zumos

Zumo de naranja natural S	3.20 €
Zumo de naranja natural L	4.00 €
Melocotón	2.80 €
Piña	2.80 €
Mosto	2.80 €

Canto Dorado	5.50€
<i>Plátano maduro, dátiles, avena remojada, leche vegetal, canela y mantequilla de cacahuete.</i>	





Capítulos que se muerden



Clásicos

Clásico mediterráneo 2.80 €

Tosta de tomate rallado y AOVE.

Dulce montañero 2.80 €

Tosta con mermelada.

Orgullo español 4.00 €

Pincho de tortilla.

Ibérico en tosta 4.50 €

Tosta con jamón ibérico al corte.

Mixto de siempre 4.00 €

Sandwich mixto de jamón y queso fundido.

Menú desayunos:

-Café
-Zumo de naranja pequeño
-Opción a elegir (Pincho de tortilla, mixto, montadito, tosta o bollería)

5.50 €

Prólogo Dulce/Salado

Suspiro en París (Mini Croissant) 1.50 €

Macarrón 1.20 €

Mil hojas, mil besos (Vainilla) 3.70 €

Croissant 2.80 €

Brindis de canela (Ron) 3.00 €

Ciabatta (Ibérico Deluxe o latino mediterráneo) 3.80 €

Secreto roll (relleno dulce o salado) 4.00 €

La nota secreta (Pain au chocolat) 2.20 €

Pastel de Nata 1.00 €

Relato del Brunch

Tostadas del secreto 9.50 €

Pan brioche con aguacate, tomate cherry confitado y huevo poché.

Huevos "Romeo y Julieta" 11.00 €

Dúo de huevos benedictinos sobre muffins, uno con jamón ibérico y otro con salmón ahumado ambos con salsa holandesa.

Arepitas enamoradas 12.00 €

3 mini arepas rellenas de carne mechada, queso latino, guacamole, topping de pico de gallo, flores comestibles y brotes tiernos.

Panqueques flotantes 10.00 €

Torre de minipancakes con crema de mascarpone de vainilla y frutos rojos (opción salada).

Amor caribeño 11.00 €

Plátano maduro frito, queso latino, aguacate y huevos al gusto, acompañados de pan artesanal y mermelada casera.

Mollete poético 9.50 €

Mollete con frijol refrito, pollo mechado, pico de gallo y crema de chipotle suave.

Brisa griega 8.50 €

Yogur griego con esferas de mango, frutas de temporada, crumble de galleta de almendra y aire de vainilla.



Capítulos con alcohol

Vinos

Tinto de verano
Sangría

Copas Botella
5.00 €
5.80 €

Tintos

D.O León

Vino de la casa (Mencia) 2.90 € 15.00 €
Abadengo (Crianza) 3.30 € 16.50 €

D.O Riojas (Crianza)

Cune 3.80 € 19.00 €
Marqués de Cáceres 20.00 €

D.O Rivera del Duero

Protos (Roble) 3.80€ 19.00 €
La Planta 21.00 €

Blancos

Verdejo 3.20 € 18.00 €
Albariño 3.50 € 20.00 €
Semi dulce 3.20 € 18.00 €
Godello 3.70 € 22.00 €
Albariño- Mar de frade 0.70L 35.00 €
Albariño- Mar de frade 1.5L 55.00 €

Rosados y Cava

Abadengo 3.50 € 18.00 €
Cava 4.00 € 18.00 €
Codorniu (Cava) 20.00 €
Moët & Chandon Champagne 75.00 €

Aperitivos y Digestivos

Aperol Spritz 6.50 €
Vermut Yzaguirre Tinto 4.50 €
Martini Blanco 4.50 €
Baileys Cream 5.50 €
Crema de Orujo 4.50 €
Licor de Orujo 4.50 €
Licor de Hierbas 4.50 €
Limoncello 4.50 €
Pacharán 4.50 €



Cerveza

Caña Estrella 2.20 €
Doble Estrella 3.20 €
Caña 1906 2.50 €
Doble 1906 3.50 €
Tercio Estrella 3.50 €
Botellín Estrella 2.30 €
Tercio 1906 3.80 €
Tercio 0.0 Tostada 3.50 €
Tercio Sin Gluten 3.80 €
Tercio Radler 3.50 €
Erddinger Weissbier 4.50 €
Reposada Rivera 3.80 €
Sidra 4.00 €

Licores

Ginebras

Larios 8.00 €
Bombay Sapphire 8.50 €
Tanqueray 8.50 €
Seagrams 8.50 €
Puerto de Indias 9.50 €
Nordés 12.00 €

Ron

Brugal/Barceló 8.00 €
Bacardi Carta Blanca 8.50 €
Matusalem 9.50 €
Havana 9.00 €
Havana Club 7 años 10.00 €
Barceló Imperial 15.00 €

Whisky

Jameson 9.50 €
Jack Daniels 12.00 €
Johnie Walker Black Label 12.50 €
Glenfiddich 12 años 12.50 €

Coñac

Torres 10 5.00 €
Gran Duque de Alba 5.00 €
José Cuervo Shot 3.50 €



Capítulos que se comparten



Rima Brava (Patatas Bravas) 10.00 €

Dados crujientes de patata agria con salsa brava ahumada de ñora y chipote. Opciones: Bravioli (mitad brava, mitad alioli con ajo negro).

Croquetas del Secreto (6 croquetas a 10.00 € elegir)

Croquetas de Setas silvestres (Boletus y trompeta negra).

Croquetas de Ibérico (Jamón ibérico).

Croquetas de Corral (Pollo mechado).

Trilogía de Rosa (Tomate Rosa) 20.00 €

Ensalada de tomate rosa en tres gajos: ventresca de atún rojo, anchoas del cantábrico y burrata cremosa, sazonados con sal negra y AOVE arbequina.

Caligrafía de Potera (Calamar a la 14.50 € andaluza)

Calamar de potera fresco, rebozado a la andaluza con harina de de garbanzo y alioli suave de lima.

Pergamino de Ibéricos y Quesos 18.00 € (Tabla de queso e ibéricos)

Selección de quesos artesanos y embutidos ibéricos, pan de cristal y frutos secos.

Paleta de Hummus (Dúo de hummus) 12.00 €

Clásico y remolacha cítrica acompañados con bastones de zanahoria y pan saj.

Ración de Pan 1.50 €



Rotos del Secreto (Huevos rotos) 12.50 €

Servidos sobre patata frita con chistorra de Navarra o jamón ibérico. (Opcional salsa de trufa negra 1.50 €)

Bao en Latín (Pan bao a elegir) 14.50 €

-Bao de pollo mechado con mayonesa de miso y pepinillo dulce.

-Bao de ternera mechada con kinchi suave y mayonesa de sésamo.

-Bao de pulled pork con salsa hoisin y cebolla encurtida.

Manuscrito de Nachos (Totopos de 15.00 € maíz)

Totopos caseros con queso fundido, con carne a elegir, frijoles, guacamole, jalapeño, pico de gallo y crema agria.

Taquitos del Mediterráneo (Tacos de 12.50 € pescado)

4 mini tacos de pescado blanco rebozado, mayonesa de aguacate, cebolla encurtida y lima, acompañados con brotes frescos.

Pinsas del Secreto (Base de tomate artesanal)

-**Vegetariana:** Verduras asadas y AOVE. 11.00 €

-**De la casa:** Pesto, salami, búfala y rúcula fresca. 12.00 €

-**Margarita:** Tomate y mozzarella. 10.00 €

-**Pepperoni:** Rodajas de pepperoni, pimientos, orégano y AOVE. 11.00 €

Capítulos Principales



Arroces de las letras

Versos de mar y tierra (Paella mixta) 14.00 € (Precio por persona)
Paella mixta como un poema entre la tierra y el mar.

Susurros de ternera braseada (Risotto de ternera) 15.50 €

Risotto cremoso de fondo oscuro con láminas de ternera braseada al Malbec, cebolla caramelizada y crujiente de parmesano.

Bosque Fúngico (Risotto de hongos) 16.00 €
Risotto de boletus y portobello con esencia de trufa, aceite de tomillo y crujiente de ajo negro.

Poesía de Pescados

Octopus mediterráneo (Pulpo a la plancha) 21.00 €
Pulpo a la plancha con láminas finas de patatas.

Cuentos de Sirena (Lubina al horno) 18.00 €
Lubina con verdura asadas y aceite de albahaca.

Gambas al aroma de ajo (Gambas al ajillo) 14.00 €
Gambas salteadas en AOVE infusionado con ajo laminado y un toque de guindilla seca.

Ración de Pan 1.50 €



Carnes que enamoran

Ibérico entre costillas (Costillas de cerdo ibérico) 25.00 €

Costillas de cerdo ibérico a baja temperatura, glaseada con salsa BBQ casera, servida con patatas y pimientos de padrón.

La Madurada (Burger de vaca madurada)

Hamburguesa de entraña con queso curado, cebolla caramelizada al Oporto, alioli de ajo asado en ban brioche negro.

250g	14.00 €
500g	19.00 €
1000g	34.00 €

Versos entre costillas (Costilla de ternera) 29.00 €

Costilla asada durante 12 horas, glaseado con su jugo reducido al vino tinto, acompañados con patatas especiadas al horno y pimientos padrón.

Ritual al fuego (Tomahawk de vaca) 48.00 €

Tomahawk de vaca sellado y lacado con mantequilla especiada acompañado con verduras salteadas al romero.

Menú infantil

Pizzeta 10.00 €

Fingers de Pollo 10.00 €

Macarrones 10.00 €

Incluye bebida y postre





Dulce Final



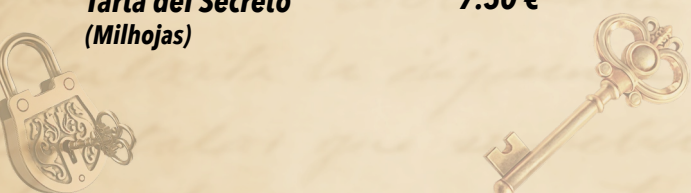
*Un cierre suave,
para saborear el recuerdo.*

Fragmento de quesos **6.50 €**
(Tarta de queso)

Entre líneas de café **6.50 €**
(Tiramisú clásico)

El párrafo de cacao **6.50 €**
(Brownie casero)

Tarta del Secreto **7.50 €**
(Milhojas)



Dulce Final



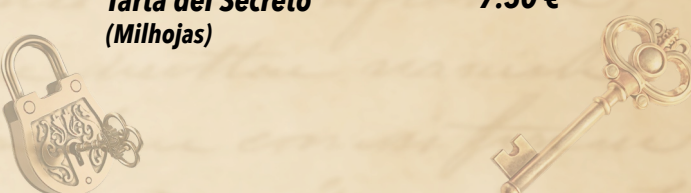
*El epílogo perfecto,
para tu historia en la mesa.*

Fragmento de quesos **6.50 €**
(Tarta de queso)

Entre líneas de café **6.50 €**
(Tiramisú clásico)

El párrafo de cacao **6.50 €**
(Brownie casero)

Tarta del Secreto **7.50 €**
(Milhojas)



Dulce Final



*Un final que se
lee con el paladar.*

Fragmento de quesos **6.50 €**
(Tarta de queso)

Entre líneas de café **6.50 €**
(Tiramisú clásico)

El párrafo de cacao **6.50 €**
(Brownie casero)

Tarta del Secreto **7.50 €**
(Milhojas)



Dulce Final



*Cuando las palabras se
acaban, comienza el postre.*


Fragmento de quesos **6.50 €**
(Tarta de queso)

Entre líneas de café **6.50 €**
(Tiramisú clásico)

El párrafo de cacao **6.50 €**
(Brownie casero)

Tarta del Secreto **7.50 €**
(Milhojas)





Capítulos que se Comparten



Patatas Bravas 11.00 €

Croquetas del Secreto (6 croquetas a elegir) 10.00 €

- Croquetas de Setas silvestres
- Croquetas de Jamón ibérico.
- Croquetas de Pollo mechado.

Ensalada de Tomate Rosa 20.00 €

Acompañada con ventresca de atún rojo, anchoas del cantábrico y burrata cremosa. "Libre de Gluten"

Calamar a la andaluza. "Libre de gluten" 14.50 €

Tabla de queso e ibéricos 18.00 €

Selección de quesos artesanos y embutidos ibéricos, pan de cristal y frutos secos.

Dúo de hummus 12.00 €

Clásico y remolacha cítrica acompañados con bastones de zanahoria y pan saj.

Huevos rotos 12.50 €

Servidos sobre patata frita con chistorra de Navarra o jamón ibérico. (Opcional salsa de trufa negra 1.50 €)

Bao en Latín (Pan bao a elegir) 14.50 €

-Bao de pollo mechado, ternere mechada o pulled pork

Nachos (Totopos de maíz) 15.00 €

Nachos con queso fundido, con carne a elegir, frijoles, guacamole, jalapeño, pico de gallo y crema agria.

Tacos de pescado 12.50 €

4 mini tacos de pescado blanco rebozado, mayonesa de aguacate, cebolla encurtida y lima, acompañados con brotes frescos.

Pinsas del Secreto (Base de tomate artesanal)

-Vegetariana: Verduras asadas y AOVE. 11.00 €

-De la casa: Pesto, salami, búfala y rúcula fresca. 12.00 €

-Margarita: Tomate y mozzarella. 10.00 €

-Pepperoni: Rodajas de pepperoni, pimientos, orégano. 11.00 €



Chapters to Share



Patatas Bravas 11.00 €

Secreto's Croquettes (6 croquettes of your choice) 10.00 €

- Wild Mushroom Croquettes
- Ibérico Ham Croquettes
- Shredded Chicken Croquettes

Pink Tomato Salad 20.00 €

Served with Bluefin tuna belly, Cantabrian anchovies, and creamy burrata. "Gluten-free".

Andalusian-Style Fried Calamari. "Gluten-free". 14.50 €

Cheese & Ibéricos Board 18.00 €

Selection of artisan cheeses and Iberian cured meats, served with cristal bread and nuts.

Hummus Duo 12.00 €

Classic hummus and citrus beetroot hummus, served with carrot sticks and pan saj flatbread

Broken Eggs 12.50 €

Crispy fried potatoes topped with soft fried eggs and your choice of Navarre chistorra sausage or Ibérico ham. (Optional black truffle sauce + €1.50)

Latin Bao (choice of filling) 14.50 €

Shredded Chicken, Shredded Beef, Pulled Pork

Nachos (Corn Tortilla Chips) 15.00 €

Topped with melted cheese, your choice of meat, refried beans, guacamole, jalapeños, pico de gallo, and sour cream.

Fish Tacos 12.50 €

4 mini tacos with crispy white fish, avocado mayo, pickled onion, and lime, served with fresh greens.


Secreto Pinsas (Artisanal tomato base)

-Vegetarian: Roasted vegetables and extra virgin olive oil. 11.00 €

-House Special: Pesto, salami, buffalo mozzarella, and fresh rocket. 12.00 €

-Margherita: Tomato and mozzarella. 10.00 €

-Pepperoni: Spicy pepperoni slices, peppers, and oregano. 11.00 €



Capítulos Principales



Arroces de las letras

Paella mixta (Precio por persona)

Paella mixta como un poema entre la tierra y el mar.

Risotto de ternera

Risotto de Boletus y Portobello

Poesía del Mar

Pulpo a la plancha

Con láminas finas de patatas.

Lubina al horno

Con verdura asadas y aceite de albahaca.

Gambas al ajillo

Salteadas en AOVE infusionado con ajo laminado y un toque de guindilla seca.

Carnes que enamoran

Costillas de cerdo ibérico

Glaseada con salsa BBQ casera, servida con patatas y pimientos de padrón.

Hamburguesa de vaca madurada

Con queso curado, cebolla caramelizada al Oporto, alioli de ajo asado en ban brioche negro.

Costilla de ternera

Asada durante 12 horas, glaseada con su jugo reducido al vino tinto, acompañados con patatas especiadas al horno y pimientos padrón.

Tomahawk de vaca

Sellado y lacado con mantequilla especiada acompañado con verduras salteadas al romero.



Main Chapters



Rice Chapters

Mixed Paella (Price per person)

A poetic blend of sea and earth in every bite.

Beef Risotto

Boletus & Portobello Risotto

Poetry of the Sea

Grilled Octopus

Tender grilled octopus with thin potato slices.

Baked Sea Bass

Tender baked sea bass with roasted vegetables and a touch of basil oil.

Sautéed Garlic Prawns

Prawns sautéed in extra virgin olive oil infused with thin garlic slices and a touch of dried chili.

Meats that Seduce

Slow-Cooked Pork Ribs

Tender Iberian pork ribs, slow-cooked and glazed with homemade BBQ sauce, served with potatoes and Padrón peppers.

Dry-Aged Beef Burger

Flank steak burger with cured cheese, Port-caramelized onions, and roasted garlic alioli on a black brioche bun.

Beef Ribs

Beef ribs slow-roasted for 12 hours, glazed with their own red wine reduction, served with spiced roasted potatoes and Padrón peppers.

Beef Tomahawk

Searred tomahawk steak glazed with spiced butter, accompanied by rosemary-sautéed vegetables

