NO HAY NAVIDAD SIN *Secretos*

DEL 1 DE NOVIEMBRE AL 6 DE ENERO.
RESERVAS: events@secretscityfood.com
SECRETSCITYFOOD.COM



SECRETS

NAVIDAD 26/27

CÓMETE LA *Navidad*

Cada celebración tiene sus historias, sus anécdotas y sus secretos. Esta Navidad es momento de compartirlos alrededor de una mesa en **SECRETS** y disfrutar de la buena gastronomía en el mejor ambiente.

Descubre nuestras propuestas para estas fiestas: platos para compartir entre todos o entrantes al centro y un principal a tu elección.

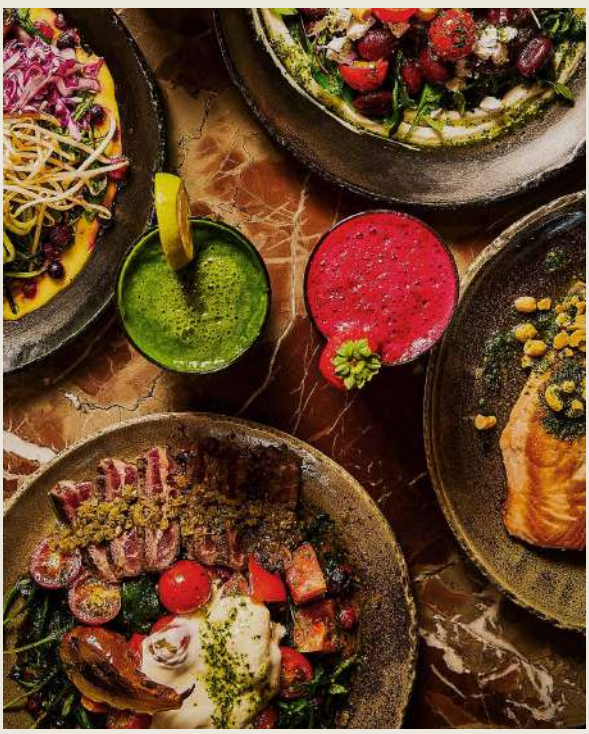
ALL TO SHARE

Todo al centro, para compartir.

1. EL AMIGO INVISIBLE **32€**
7 platos para compartir,
postre y bebida.

2. LOS DE SIEMPRE **40€**
9 platos para compartir,
postre y bebida.

3. EN BUENA COMPAÑÍA **60€**
13 platos para compartir,
postre y bebida.



SHARE & CHOOSE

Entrantes al centro y principal a elegir.

4. NOCHE DE FIESTA **39€**
4 entrantes para compartir,
principal a elegir, postre y bebida.

5. OCASIÓN ESPECIAL **45€**
4 entrantes para compartir,
principal a elegir, postre y bebida.

6. DE ETIQUETA **60€**
4 entrantes para compartir,
principal a elegir, postre y bebida.

7. GRAN RESERVA **75€**
Bienvenida con cava, entrante
y principal a elegir, postre y bebida.

INCLUYE

Todos los menús incluyen:

- Postre y surtido de turrones y neulas.
- Agua km 0 y aguas saborizadas sin límite.
- Vino blanco y tinto.

Si tienes alguna alergia o intolerancia alimentaria, no dudes en consultarnos.

Todas nuestras propuestas tienen el IVA incluido y los precios son por persona.

Ven a celebrar con nosotros
del **1 de noviembre al 6 de enero.**

ALL TO SHARE

1. EL AMIGO INVISIBLE 32€

Un plato cada cuatro personas.

TO SHARE

- Pan de coca con tomate.
- Flor de alcachofa con virutas.
- Nachos artesanales con guacamole y crème fraîche.
- Patatas casi bravas.
- Tartar de salmón con aguacate.
- Falafel casero con salsa tahini especial.
- Tacos de pulled pork.

THE END

- Helado de vainilla.
- Surtido de turrones y neulas.

DRINKS

- Agua km 0.
- Aguas saborizadas ilimitadas.
- **Fenomenal Verdejo ecológico***
  Blanco · D.O. Rueda.
- **Senda del Oro***
  Tinto · D.O. Ribera del Duero.

***Una botella de vino por cada cuatro personas.

2. LOS DE SIEMPRE 40€

Un plato cada cuatro personas.

TO SHARE

- Pan de coca con tomate.
- Virutas de jamón ibérico.
- Rocas de grana padano y manchego.
- Ravioli de berenjena, scamorza y tomate seco con crema trufada.
- Nachos artesanales con guacamole y crème fraîche.
- Tartar de salmón con aguacate.
- Falafel casero con salsa tahini especial.
- Tataki de atún con mayo-wasabi.
- Ternera criolla de Girona con aceite de hierbas.

THE END

- Helado de vainilla con salsa de chocolate.
- Surtido de turrones y neulas.

DRINKS

- Agua km 0.
- Aguas saborizadas ilimitadas.
- **Fenomenal Verdejo ecológico***
  Blanco · D.O. Rueda.
- **Senda del Oro***
  Tinto · D.O. Ribera del Duero.

***Una botella de vino por cada cuatro personas.

ALL TO SHARE

3. EN BUENA COMPAÑÍA 60€

Un plato cada cuatro personas.

TO SHARE

- Flor de jamón ibérico sobre pan de coca.
- Ravioli de berenjena, scamorza y tomate seco con crema trufada.
- Totopos artesanales con guacamole.
- Ensalada caprese con burrata y aguacate.
- Tacos de pulled pork.
- Sweet potato chips con salsa de remolacha y pistacho.
- Falafel casero con salsa tahini especial.
- Salteado de verduras con huevo poché y salsa holandesa.
- Patatas casi bravas con alioli de cúrcuma y salsa picante.
- Tagliata de ternera con virutas de parmesano y aceite de hierbas mediterráneas.
- Medallón de pollo sweet chili style.
- Ceviche de salmón con quinoa roja.
- Tataki de atún con mayo chipotle.



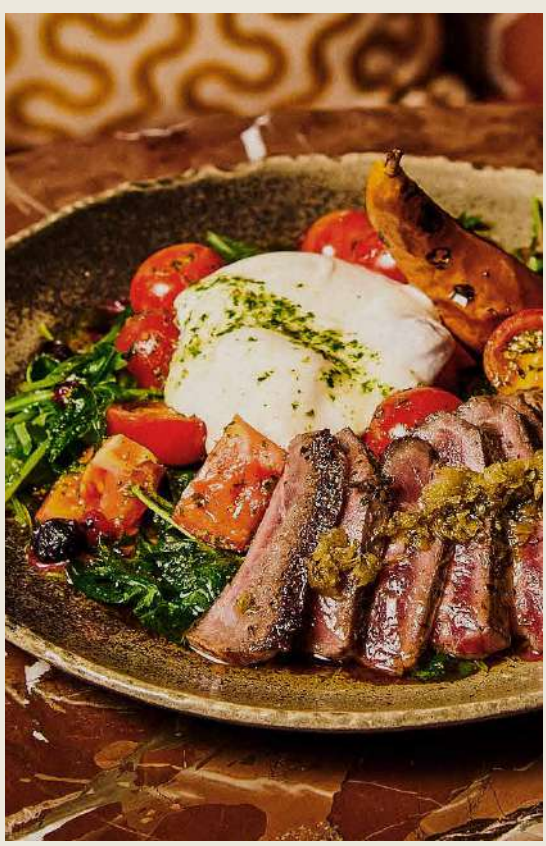
THE END

- Helado de pistacho con salsa de chocolate negro.
- Surtido de turrones y neulas.

DRINKS

- Agua km 0.
- Aguas saborizadas ilimitadas.
- **Fenomenal Verdejo ecológico***
  Blanco · D.O. Rueda.
- **Senda del Oro***
  Tinto · D.O. Ribera del Duero.

*Una botella de vino por cada tres personas.



SHARE & CHOOSE

4. NOCHE DE FIESTA 39€

TO SHARE*

- Ensaladilla rusa SECRETS con ventresca de atún y emulsión de piquillos.
- Ensalada caprese con burrata y aguacate.
- Falafel casero con salsa tahini especial.
- Patatas casi bravas.

*Un plato por cada cuatro personas.

CHOOSE YOUR PLATE

- Contramuslo de pollo con salsa de miel y mostaza.
- Salmón mediterráneo con salsa de cítricos suaves y hierbas frescas.

THE END

- Helado de vainilla.
- Surtido de turrones y neulas.

DRINKS

- Agua km 0.
- Aguas saborizadas ilimitadas.
- **Fenomenal Verdejo ecológico*** Blanco · D.O. Rueda.
- **Senda del Oro*** Tinto · D.O. Ribera del Duero.

*Una botella de vino por cada cuatro personas.

5. OCASIÓN ESPECIAL 45€

TO SHARE*

- Huevos ibéricos con patatas crash crujientes.
- Tartar de salmón con aguacate.
- Totopos artesanales con guacamole y crème fraîche.
- Ensalada green Mexican.

*Un plato por cada cuatro personas.

CHOOSE YOUR PLATE

- Ternera criolla de Girona con chimichurri.
- Taco de atún con tomates caramelizados y aceitunas kalamata.

THE END

- Helado de vainilla con salsa de chocolate.
- Surtido de turrones y neulas.

DRINKS

- Agua km 0.
- Aguas saborizadas ilimitadas.
- **Fenomenal Verdejo ecológico*** Blanco · D.O. Rueda.
- **Senda del Oro*** Tinto · D.O. Ribera del Duero.

*Una botella de vino por cada cuatro personas.

SHARE & CHOOSE

6. DE ETIQUETA 60€

TO SHARE*

- Alcachofa smash con virutas de jamón.
- Ceviche de salmón con quinoa roja.
- Chips de boniato con salsa de remolacha.
- Ensalada caprese con burrata y aguacate.

*Un plato por cada cuatro personas.

CHOOSE YOUR PLATE

- Costillar de ternera a baja temperatura con su jugo de cocción.
- Pulpo a la parrilla con mojo verde.

THE END

- Helado de pistacho con salsa de chocolate negro.
- Surtido de turrones y neulas.

DRINKS

- Agua km 0.
- Aguas saborizadas ilimitadas.
- **Fenomenal Verdejo ecológico*** Blanco · D.O. Rueda.
- **Senda del Oro*** Tinto · D.O. Ribera del Duero.

***Una botella de vino por cada cuatro personas.

7. GRAN RESERVA 75€

WELCOME

- Copa de cava.
- Jamón ibérico con pan de coca.
- Mini tosta de salmón ahumado.

STARTERS

- Ensalada caprese con burrata y aguacate.
- Ravioli relleno de berenjena, scamorza y tomate, con salsa trufada y parmesano.

CHOOSE YOUR PLATE

- Costillar de ternera a baja temperatura con su jugo de cocción.
- Pulpo a la parrilla con mojo verde.
- Tataki de atún con chipotle.

THE END

- Torrija con helado de vainilla.
- Surtido de turrones y neulas.

DRINKS

- Agua km 0.
- Aguas saborizadas ilimitadas.
- Copa de cava.
- Café o té.
- **Fenomenal Verdejo ecológico*** Blanco · D.O. Rueda.
- **Senda del Oro*** Tinto · D.O. Ribera del Duero.

***Una botella de vino por cada tres personas.

SECRETS city food



NO HAY NAVIDAD SIN Secretos

RESERVAS Y EVENTOS

DEL 1 DE NOVIEMBRE AL 6 DE ENERO.
events@secretscityfood.com
SECRETSCITYFOOD.COM

CONDICIONES

- Solo con reserva previa.
- Los extras se abonarán aparte.
- Todos los precios incluyen IVA.

DISPONIBLE EN

Barcelona

- Secrets Pau Claris.
- Secrets Bonanova.

Madrid

- Secrets Caleido.
- Secrets Chueca.
- Secrets Picasso.