



**el**  
**Secreto**  
PINCHOS & TAPAS CON ALMA



## Raciones

Patatas bravas

**Med\_3,5€ / Ración\_7€**

Las delicias de "El Secreto" con miel de caña

**Med\_4,5€ / Ración\_8,5€**

Tosta Secreto

(Huevo pochado, tomate, ajo, jamón y tocino ibérico con una ligera bechamel y queso)

**Med\_4,5€**

Parmesano

**Med\_5€ / Ración\_9€**

Patatas San Antonio

(Patata, huevo frito y jamón ibérico)

**Med\_6€ / Ración\_11€**

Cazón en adobo

**Med\_6€ / Ración\_11€**

Mar y Tierra

(Salteado de verduras con secreto ibérico y tallarines de calamar)

**Med\_7€ / Ración\_13€**

## Ensaladas

Aguacate relleno de carne de cangrejo (UNIDAD)

**Med\_4€**

Ensalada con vinagreta de Ibéricos

**Med\_4,5€ / Ración\_8€**

Ensalada Secreto

**Med\_4,5€ / Ración\_8€**

Ensalada Especial

**Med\_8€ / Ración\_15€**

Tomate con Ventresca

**Med\_7€ / Ración\_13€**

Tomate con bonito

**Med\_6,5€ / Ración\_13€**



# Pinchos

“El Secreto”

2,5 €

Milhoja de Calabacín y Morcón

3 €

Caballito El secreto

1,5 €

Canelón de zamburiñas con bechamel de boletus

3 €

Cordero a la cerveza negra sobre nido de patatas paja

4,2 €

Musaka de Berenjena con pesto

3 €

Crujiente de espinacas

2,5 €

Empanadilla de gambón con salsa americana

1,5 €

Croquetas de queso parmesano con jamón ibérico

1,5 €

Flamenquín

4,5 €

Langostino relleno de verduritas y merluza

3 €

Monedero de queso de cabra con salsa agridulce

2,5 €

Micuit caramelizado con mermelada de Arándanos y tosta de pasas

4,5 €

Calabacín con gambón

2,1 €

Patata gratinada con jamón y boletus

3,5 €

Pirámide de Berenjena con mozzarella y anchoa

2,6 €

Solomillo de cerdo con foie y manzana

3,5 €

Hamburguesa de presa ibérica

3,5 €

Brocheta de gambón con alcachofas baby y mango

3,5 €

Tortitas de camarón

2 €

Tigres

1,5 €



## Carnes

Secreto Ibérico con salsa agrídulce  
12 €

Solomillo de Pollo salteado con  
hierbas provenzales y queso  
12 €

Solomillo de Buey  
18 €

Entrecot de Ternera  
16 €



## Montaditos

Lomo  
1,6 €

Solomillo con foie  
4,5 €

## Postres

Soufflé de chocolate

4 €

Trifásico

4 €

Tarta de queso

3,2 €



## Vasitos

Mousse de avellana con chocolate


4 €

Espuma de limón con pistacho

4 €

Mousse de chocolate con leche y cremoso de té

3,2 €

A black and white photograph of three wine bottles, likely from a cava, arranged in a row. The bottles are dark and have their necks wrapped in foil. They are set against a dark background, and the entire scene is framed within a large, dark diamond shape that points towards the top and bottom of the page. The lighting is dramatic, highlighting the contours of the bottles.

El lienzo de pared que delimitaba el extremo oriental de la cava estaba forrado con barricas de castaño dispuestas en tres niveles distintos. De las que quedaban más abajo, las llamadas soleras, saldría el licor, un vino envejecido y estable al que se le había añadido un sin fin de ingredientes que constituían el sello particular de cada casa. Tras el vaciado de una pequeña parte de su volumen, la solera volvía a llenarse con el vino de las botas de arriba, las criaderas, a las que a su vez se les añadía vino de la bota de la tercera fila, que se volvía a llenar con vino joven.

Era de este modo, pasando una parte del vino de las botas superiores a las inferiores, como se envejecía el vino destinado a convertirse en licor de expedición.

También se le añadía brandy, y el mosto que se guardaba en la bota vieja se trataba con unos cuantos componentes que solo Genís conocía. Unos decían que le echaba cáscaras de distintos frutos secos, otros aseguraban que el secreto consistía en añadir los frutos secos enteros, pero nadie podía afirmar nada a ciencia cierta, porque la fórmula del licor de expedición era el secreto mejor guardado de cada cava.

Gisela Pou. "EL SILENCIO DE LAS VIÑAS"

# Vinos

## Blancas

### Albariño

Mar de Frades. Rías Baixas 19 €

Paco y Lola. Rías Baixas 15 €

### Chardonnay

Otazu Joven. Navarra 11 €

Viñas del Vero. Somontano 9 €

### Palomino Fino

Fino Quinta. Jerez 8 €

### Sauvignon Blanc

Marqués de Riscal. Rueda 12 €

### Verdejo

Marqués de Irún. Rueda 8,5 €

### Viognier

Casa de la Ermita Dulce 12 €

### Macabeo. Xarel-Lo.

### Parellada. Chardonnay

Anna de Codorniu. Cava 14 €

Agustí Torello. Cava 16 €

Vilarnau. Cava 12 €

### Chardonnay. Pinot Noir. Pinot Meunier

Moët & Chandon. Champagne 45 €

Moët & Chandon Rose. Champagne 50 €

Bollinger. Champagne 55 €

## Tintas

### Garnacha

La Atalaya. Almansa 15 €

### Mencía

Cuatro Pasos. Bierzo 12 €

### Monastrell y Otras

Juan Gil 4 Meses. Jumilla 10 €

Tavs. Jumilla 9 €

Casa de la Ermita Dulce. Jumilla 12 €

Castaño Colección. Yecla 19 €

Altos de Luzón. Jumilla 18 €

Las Hermanas. Jumilla 11 €

### Shyrah

Valcorso. Yecla 10 €

### Tempranillo y Otras

Beronia. Rioja 12 €

Marqués de Cáceres. Rioja 14 €

Viña Real. Rioja 12 €

Protos Crianza. Ribera del Duero 19 €

Carmelo Rodero Crianza. Ribera del Duero 23 €

Pruno. Ribera del Duero 16 €

Flor de Vetus. Toro 14 €



Nuestro trabajo es  
despertar tus sentidos más escondidos,  
esos que surgen sin pensar,  
provocados y espontáneos.

Nuestros pinchos y tapas  
con alma te dejarían un final  
y feliz sabor gastronómico.

Ahí lo tienes,  
ese es nuestro secreto.

**Secreto**  
PINCHOS & TAPAS CON ALMA



Teléfono de reservas  
**968 10 20 62**  
Plza. Santa Catalina, 1  
30004 Murcia