

dissenya el teu propi plat equilibrat i saborós:

70% primer escull la base:

verdures, llegums, cereals i fruites

tres quinoes i alvocat a la brasa

8,95€ 

trio de quinoes, alvocat i pastanagues a la brasa, col kale, grosella, ruca, espinacs baby i vinagreta de mànec fresc.

mélange de llegums

7,80€ 

Llenties, cigrons "pedrosillanos" i azuki macerats amb curri, comí, llimona, coriandre i bec de gall, amb ruca, magrana, espinacs baby i vinagreta de cítrics.

burrata i pera al forn amb tomàquets

11,50€ 


Burrata boníssima, pera rostida, tomàquets cherry marinats amb ceba de Figueres, ruca, espinacs baby, olives de Kalamata, llavors de gira-sol i vinagreta de fruits vermells.

mix d'arròs bru i llenties

7,50€ 

Arròs bru integral, lluentons, col kale, carbassa rostida, remolatxa i tomàquets amb amaniment de mànec i mostassa picant.

verdures fresques de temporada

7,90€ 

Verdures de temporada, ruca, espinacs baby, panses i la nostra vinagreta de nyores i miso.

30% afegeix els complementos:

proteïna animal o vegetal

+ 5,95€

tatakí de

tonyina


tatakí de salmó


+ 4,95€


vedella estil crioll

pollastre de corral

+ 4,95€

burrata 


tofu cruixent 

+ 3,75€ 

alvocat brasa

albergínia brasa


falàfel

+ 2,75€ 

ou eco dur

ou eco poché

formatge de cabra

+ 1,50€ 

torrada de pa


de massa mare

de 9 cereals

o deixa't estimar per les nostres propostes 70/30:

NEW!

veggie Vurguer

14,90 

Vurguer de pèsols, remolatxa, pastanaga, magrana i poma amb ceba brasejada, pa briox lleuger, cheddar, enciam, tomàquet i mostassa amb ou poché trufat, ruca i xips de moniato amb salsa fines herbes.

tonyina maguro, quinoa i verdures

13,50€

Tatakí de tonyina vermella marcada en planxa, trio de quinoes, verdures fresques, guacamole, alga nori, salsa teriyaki i maionesa de wasabi Sajalin.

ventresca de tonyina i tomàquets marinats

12,60€

Ventresca de tonyina i tomàquets, ceba marinada, olives d'Aragó, brots verds, ruca i espinac baby amb torrada de massa mare 9 cereals i vinagreta de balsàmic de Mòdena.

salmó salvatge al teriyaki

13,95€


Tatakí de salmó salvatge marinat amb soja, arròs bru integral, alvocat, col llombarda, chutney de mango, ceba crispy, coriandre fresc i salsa teriyaki.

pollastre de corral brasejat "chilli style"

11,95€


Pit marinat amb adob secret d'espècies asiàtiques, mini patates granalla, timbal de brots verds, ruca i espinacs baby amb "all i oli" picantet.

fal·làfel amb zatar d'espècies

8,60€ 

Falàfel de cigrons amb ceba tendra, porro, coriandre fresc, comí, curri, chili picant, ruca, espinacs baby, magrana i "pico de gallo" amb torrada de massa mare 9 cereals, tahini i miso.

elicoidali alla bolognese

11,95€ 

Pasta elicoidali amb bolognese de verdures fresques cuinades a baixa temperatura, soja, herbes provençals i gratí de deliciosa burrata.


secrets fans pla

9,20€

Per als que sou "fans" de Secrets us proposem el nostre pla setmanal. Un plat diari amb tot allò que necessites, equilibrat i saborós amb productes frescos i de temporada. **Pregunteu al nostre Staff per la proposta d'avui!**

NEW!

vegan Vurguer

13'90 

Saborosa vurguer de pèsols, remolatxa, pastanaga, magrana i poma amb cheddar vegan, ceba brasejada, pa briox lleuger, tomàquet, cogombret, espinacs baby, "pico de gallo" i patates granalla amb salsa tàrtara.

vedella estil crioll

12,95€

Vedella a la brasa marinada amb fines herbes, xips cruixents de moniato amb formatge crème, brots verds, espinacs baby i ruca amb "chimichurri".

tofu crunchy al teriyaki

9,95€ 

Tofu amb cruixent de cocktail ajigonomi japonès, base de ruca, espinacs baby, magrana, "pico de gallo" i la nostra salsa teriyaki.

fettuccine, shiitake i xampinyons

10,50€ 

Pasta fettuccine a l'ou, amb xiitake i xampinyons frescos, formatge pecorino romà i lleugera salsa de crema trufada amb ceba i porro.

si et ve de gust, també tenim...

tot 5,95€

xips de moniato

Xips crunchy de moniato amb escates de sal maldon, crema de formatge a les fines herbes, remolatxa i oli d'oliva verge.

patates "gairebé braves"

Patates mini fornejades amb marinat de suc de llimona acompanyades d'all i oli casolà amb un toc picant.

guacamole casolà

Alvocats frescos, "chiles jalapeños", cebes vermelles de Figueres, "jitomates", coriandre, suc de llima i nachos artesans de blat de moro.

albergínia a la brasa

Albergínia a la brasa sobre hummus kabuli, formatge de cabra, magrana, tahini i miso.

hummus "kabuli"

Hummus kabuli amb tahini, suc de llima, comí i curri vermell acompanyat amb cruditès de verdures.

alvocat a la brasa

Alvocat a la brasa amb "pico de gallo", ruca i tomàquets marinats amb vinagreta de cítrics.

llenties estofadetes

Llenties mini, brou vegetal casolà amb cúrcuma, coriandre, comí i curri.

postres healthy

NEW!

vegan brownie

5,50€ 

Amb cacau orgànic, sucre de canya, nous, crema vegana de tòfona i cirera natural.

ginger bowl 5,25€

Amb base de iogurt grec, gíngebre, mel i nous pecanes.

chia bowl amb mango

5,25€ 

Llet de coco i civada, llavors de xia, mango, coco i pistatxo.

chia bowl amb plàtan i maduixa

5,25€ 

Llet de civada i coco, xia, plàtan, maduixa i ametlla.

bowl fruita

4,50€ 

Bowl de fruites de temporada preparades.

shots

3,00€ / all

ginger

cúrcuma

kombutxes

3,50€ / all

açai & fruits

del bosc

ginger & llimona

cold pressed

3,80€ / all

chia

& fruits

Xia, poma, mànec, plàtan i maracujà.

strawberry

& soul

Maduixots, poma i plàtan.

apple

& friends

Poma, mango, alvocat, coco, plàtan, espinacs, maracujà i llimona.

orange

& plus

Taronja i mango.

SECRETS

El bon rotllo és el nostre plat fort i el que menja bé és + happy.

El Secret el posem a cada plat, productes frescos i de temporada.



Ovolàctic Vegetarià



Vegà

Si ets al·lèrgic a algun aliment o intolerant al gluten no dubtis a consultar-nos.

Tots els preus inclouen IVA. Servei a la terrassa amb suplement.