

THE SECRET GARDEN



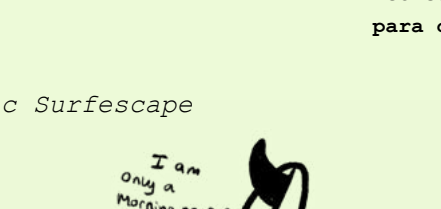
Surfescape

Somos curiosos por naturaleza, guiados por el gusto y listos para explorar.

Nuestro origen está profundamente arraigado en la conexión entre la comida y los viajes, redefiniendo nuestro significado del gusto.

Bienvenidos al Secret Garden, un lugar donde los sabores se mezclan con el entorno y te conectan con tierras lejanas.

Siéntete cómodo y déjate guiar en este maravilloso viaje.



= VEGETARIANO = SIN GLUTEN = PICANTE

¿Intolerancia alimentaria? Consulta la tabla de alérgenos al final

BEBIDAS

CAIENTE

1.50€	Espresso
2.20€	Espresso doble
3.00€	Cappuccino
3.00€	Cafe con leche
1.70€	Macchiato
2.00€	Americano
2.00€	Cortado largo
3.30€	Flat white
3.60€	Latte macchiato
3.00€	Tea
5.10€	Matcha latte
4.20€	Tumeric latte
4.20€	Chai latte
4.20€	Bulletproof coffee
5.00€	Barraquito
2.50€	Leche y leche corto
3.00€	Leche y leche largo

Sin lactosa	+ 0.30€
Leche de avena	+ 0.40€
Leche de almendra	+ 0.40€

FRIO

4.20€	Cafe frio
4.20€	Té frio jengibre y limón
4.20€	Té frio de limon

BEBIDAS REFRESCANTES

2.30€	Coca Cola / Zero / Sprite
2.50€	Agua con gas
2.50€	Agua sin gas 500ml
4.20€	Agua sin gas 1L

FERMENTADO

5.00€	Kosmic Kombucha
5.50€	Homemade Organic Surfescape

JUGOSO

4.20€	Zumo de naranja
4.20€	Zumo de pomelo
3.00€	Zumo en botella

BATIDOS*

VERDE	piña, espinaca, pepino, col negra
ROJO	fresa, arándanos, cereza, mango

PIRIPÍ

3.00€	Estrella Galicia
4.20€	1906
5.50€	IPA
2.50€	Cerveza sin alcohol

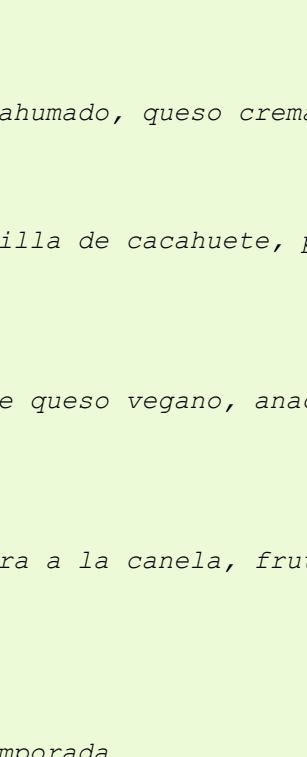
CERVEZA DE TIRADOR

3.00€	Pequeña
5.00€	Mediana

VINO DE LA CASA

Copa de vino blanco o tinto*

*Consulte nuestra lista de vinos para descripciones y botellas



DESAYUNO

09:00 - 12:00



TOSTADAS

REVUELTO pan de masa madre, 3 huevos revuelto, bacon ahumado	€9
--	----

AGUACATE Y CREMA pan de masa madre, crema de aguacate, crema de queso	€9
---	----

SALMÓN pan de masa madre, salmón ahumado, queso crema	€9
---	----

CACAHUETE pan de masa madre, mantequilla de cacahuete, plátano, crema de queso	€9
--	----

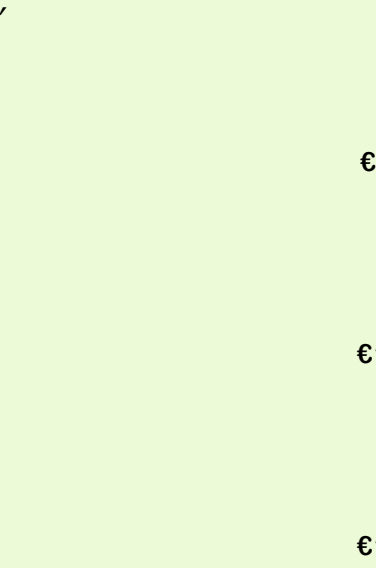
FERMENTADA pan de masa madre, crema de queso vegano, anacardo	€9
---	----

YOGHOURT BOWL yogur griego, granola casera a la canela, fruta, coco, savia de palma	€8
---	----

GOFFRE DULCE crema batida, frutas de temporada	€9
--	----

GOFFRE SALADO queso fundido, 2 huevos frito, bacon ahumado, ensalada	€10
--	-----

Jamon cocido + €2
rodajas de tocino + €2
aguacate + €4
pan sin gluten + €1



TODO EL DÍA COMIDA

12:00 - TARDE ()

PARA COMPARTIR

ROLLITOS DE PRIMAVERA VIETNAMITAS papel de arroz, verduras frescas, fideos vermicelli, salsa de miso y cacahuetses, cilantro, menta y gambas 3€	€10
---	-----

IKAN SAMBAL ensalada de papaya verde, cherne de la lonja en ceviche anacardos tostados, salsa de leche de tigre	€15.50
---	--------

KINILAW CECICHE FILIPINO salmón marinado, salsa de leche de tigre, cilantro, crujiente de arroz	€15
---	-----

SLIDER PAN AL VAPOR cerdo desmenuzado, ensalada de col, salsa BBQ picante	€7
---	----

YUKHOE TACO tartare estilo coreana marinada en miel sésamo y ajo, manzana, pepino, cogollo, cebolla crujiente, salsa chipotle	€9
---	----

ROLLITOS ESTILO SHANGAI verduras oriental, setas shiitake, salsa agridulce	€9
--	----

GYOZA DORADA col china, setas shiitake fermentado, jengibre, salsa de soja y sésamo	€11
---	-----

COSTILLAS CHAR SUI costilla de cerdo negro cocida a baja temperatura y laqueada con salsa char sui	€14.50
--	--------

GAMBONES CRUJIENTES gambones envuelto en masa filo, hoja de lima kaffir, mayonesa de sriracha casera	€11
--	-----

WONTÓN DE GUANGDONG crujiente wonton, pollo, salsa dulce y picante	€10
--	-----

WOK

PAD THAI TOFU fideos de arroz, huevo, tofu, chalota, cebolleta, brote de soja	€15
---	-----

PAD THAI POLLO fideos de arroz, huevo, chalota, cebolleta, brote de soja, pollo	€17
---	-----

PAD THAI GAMBAS fideos de arroz, huevo, chalota, cebolleta, brote de soja, gambas	€17
---	-----

CHOW MEIN NOODLES fideos fino de arroz, langostino, panceta marinada, verduras crujiente, huevo, salsa de curry amarillo	€17
--	-----

INDONESIAN PETAI NASI GORENG arroz frito indonesiano, pollo, pak choi, zanahoria, edamame, huevo, salsa kecap manis & sambal oelek	€15.50
--	--------

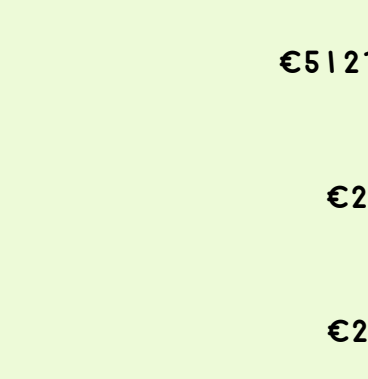
KIMCHI BOKKEUMBAP cerdo frito coreano, kimchi fermentado casero, arroz iberico ahumado	€24
--	-----

CURRY

RENDANG BALINÉS estofado tradicional balines, curry de chocolate y coco, anacardo, arroz	€16.50
--	--------

SOPA MALESE LAKSA sopa malese de coco y caldo de verduras, fideos de arroz, verduras crujiente, tofu	€17
--	-----

TRADICIONAL PANANG CURRY CON GAMBAS leche de coco, langostino, verduras crujiente, cacahuete, lima kaffir y citronella, arroz	€17
---	-----



BOWLS

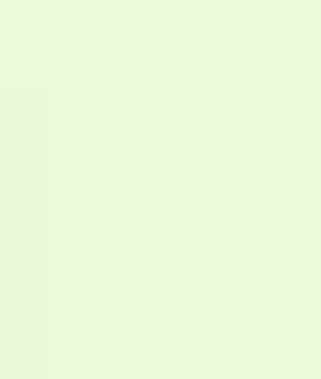
PROTEICO quinoa real, queso majorero, pollo confitado, bacon, cogollo, millo, salsa de miel y mostaza	€14.50
---	--------

TATAKI DE VACUNO arroz japonés, tataki de vacuno, aguacate, edamame, wakame, ensalada coreana de pepino, cebolla crujiente, alga nori, salsa ponzu	€18
--	-----

TATAKI DE SALMON arroz japonés, tataki de salmón, aguacate, edamame, wakame, ensalada coreana de pepino, cebolla crujiente, alga nori, salsa ponzu	€19
--	-----

NOURISH calabaza y bulbo de apio, uva pasas, aceituna, rulo de cabra caramelizado, fruto seco tostado, salsa de lima kaffir y albahaca, pan de masa madre	€15
---	-----

POSTRE



BROWNIE brownie de 3 chocolate, helado	€7
--	----

TARTA DE QUESO VASCA tarta de queso quemada a lo estilo vasco	€7
---	----

BANOFIO crema toffee, gofio de fuerteventura, platanos, dulce de leche	€7
--	----

BUDÍN DE COCO talsa de lima kaffir y albahaca, tierra de almendra, queso de mango	€7
---	----

COCKTAILS

SURFESCAPE spiced gold rum, falernum, lima, colonche	€11
--	-----

BANANA COLADA rhum agricole, zumo de lima, licor de plátano casero, coco, zumo de piña	€9
--	----

TEQUILA FLOWER tequila picante, lima, azúcar, tepache	€9
---	----

GINGER GREEN vodka, limón, azúcar de matcha, jengibre	€9
---	----

MEZCAL MULE mezcal, lima, maracuyá, pepino, ginger beer	€9
---	----

BASIL MOJITO gin, albahaca, saint germain, cedrata, lima	€9
--	----

KAFFIR AMERICANO yellow chartreuse, luxardo Bitter, vermut blanco, soda, hojas de kaffir	€9
--	----

PINKY SOUR gin, frambuesa, limón	€9
--	----

COCONUT OLD FASHIONED bourbon whiskey, azúcar, bitter lavanda, coco	€9
---	----

BERRY NEGRONI gin, bitter campari, vermut rojo, jengibre, té de frutos rojos	€11
--	-----

CLASSIC COCKTAILS 7.50€
CLASSIC PREMIUM COCKTAILS 9€

MOCKTAILS

TROPICAL MULE maracuyá, lima, ginger beer	€6
---	----

BASIL NOJITO albahaca, limón, cedrata	€6
---	----

NO NEGRONI bitter kas, cordiale de pepino	€6
---	----

VINO

BLANCO

Paladin TreVenezie IGT, Italia 100% Sauvignon	€5121
--	-------

Dominio de Calles Afrutado D.O, Valencia rueda 100% Verdejo	€27
--	-----

Vegamar bodegas, Huella de Merseguera, Valencia 100% Merseguera	€25
--	-----

Bodega Ferrera Blanco Seco, Tenerife variedad Albillo Criollo, Muscatel y Listán Blanco	€27
--	-----

Bodega Vulcano, Lanzarote 100% Malvasia Vulcanica	€32
--	-----

TINTO

Bodega Puente del Ea Eridano, Rioja, España 100% Tempranillo	€5119
---	-------

Bodega Nueve Uvas Mikado 141 Crianza, Rioja, España variedad Tempranillo, Garnacha y Graciano	€25
--	-----

Huella de Garnacha, Bodega Vegamar, España 100% Garnacha	€23
---	-----

ESPUMOSO

Soligo Col De mez Prosecco Valdobbiadene superiore D.O.C.G, Italia 100% Glera	€5125
--	-------

Castello Bonomi Franciacorta Brut D.O.C.G, Italia 70% Chardonnay 30% Pinot Noir	€50
--	-----

ROSADO

Paladin delle Venezie Doc, Pinot Grigio, Italia	€29
---	-----

ALÉRGENOS

Huevo revuelto Huevo, gluten, lácteo	Quinoa harvest huevo, lácteo, fruto con cáscara, mostaza, sésamo
---	---

Aguacate con crema Lácteo, gluten	beef Tataki huevo, cacahuete, fruto con cáscara, sésamo, sulfitos, sésamo, soja
--------------------------------------	--

Salmón con crema Pescado, lácteo, gluten	salmon tataki huevo, lácteo, fruto con cáscara, cacahuete, sésamo, sulfitos, pescado, crustáceos, soja
---	---

Mantequilla de cacahuete con plátano Lácteo, gluten	Nourish gluten, huevos, fruto con cáscara, soja, lácteo, mostaza, sésamo, apio
--	---

Tostada vegana gluten, fruto seco con cáscara, cacahuete, soja	Pad thai Tofu huevo soja, sésamo
---	-------------------------------------

Yogurt bowl Lácteo, gluten, fruto seco con cáscara, cacahuete	Pad thai Chicken huevo, lacteo, soja, cacahuete, marisco, pescado, molusco
--	---

Waffle dulce Gluten, lácteo, fruto seco con cáscara	pad thai prawns crustáceos, huevo, pescado, cacahuete, soja, pescado, molusco
--	--

Waffle salado Gluten, lácteo, huevo	Singapore noodles crustáceos, huevo, pescado, moluscos, soja, sésamo
--	---

Vietnamese spring roll Lácteo, soja, sésamo, fruto con cáscara	Laksa malaysian soup (picante) soja, sésamo
---	--

Ikan sambal Korean Beef, pescado, cacahuete, soja, fruto con cáscara, sésamo, moluscos	Traditonal Panang Curry with shrimps (picante) crustáceos, pescado, cacahuete, soja, fruto con cáscara, sésamo, moluscos
---	---

Filipino Kinilaw ceviche crustáceos, pescado, cacahuete, soja, fruto con cáscara, sésamo, moluscos	Nasi goreng (picante) huevo, soja, sésamo
---	--

slider steam bread, pulled pork (picante) sésamo, gluten, huevo, lacteo, soja	korean kimchi rice (picante) huevo, cacahuete, soja, fruto con cáscara, sésamo
--	---

Shanghai style roll veggies gluten, huevo, soja, sésamo	Balinese rendang soja, sésamo
--	----------------------------------

Yukhoe Taco Korean Beef tartare, (slightly spicy) huevo, cacahuete, fruto con cáscara, mostaza, soja, sésamo,	Pudding coco fruto con cáscara
---	-----------------------------------

Golden gyoza gluten, huevo, soja, sésamo	brownie gluten, lácteo, fruto seco con cáscara, huevo
---	--

Char sui pork gluten soja, sésamo	cheesecake lácteo, fruto seco con cáscara, huevo
--------------------------------------	---

Crunchy prawns (picante) gluten, crustáceos, huevo, pescado, moluscos, sésamo	banofie fruto seco con cáscara, huevo, lácteo
--	--

Guangdong wonton Crispy gluten, huevo, soja, sésamo, huevo	
---	--

