

NUESTRAS TABLAS



Tabla de jamón ibérico *

21,00€

Jamón ibérico de calidad superior, cortado a cuchillo con tostas crujientes y tomate rallado.

Top-quality Iberian ham, hand-carved and served with crispy toast and grated tomato.

Tabla de quesos de la “Terreta” *

18,00€

Cuatro quesos valencianos con tostas, fruta y mermelada casera.

Four Valencian cheeses with their own identity, served with toast, homemade jam, and grapes.

ENSALADAS



Ensalada de tomate valenciano *

14,00€

Con burrata, sashimi de salmón y tierra de aceitunas.

Valencian tomato with burrata, salmon sashimi, and olive soil.

Ensalada César *

12,00€

Con brotes tiernos, pollo a baja temperatura y su salsa casera.

With tender greens, low-temperature chicken, and homemade dressing.

Ensalada templada de espencat *

10,50€

Con queso feta sobre brotes tiernos y vinagreta casera.

With feta cheese on tender greens and homemade vinaigrette.

TAPAS FRESQUITAS



Ensaladilla "La Nova Cuina" *

8,00€

Con un relish familiar

With a family-style relish

Boquerones en vinagre *

7,00€

Con patatas fritas caseras adobadas.

Anchovies in vinegar with seasoned homemade fries.

Anchoas del Cantábrico *

11,00€

Con patatas fritas caseras adobadas.

Anchovies in vinegar with seasoned homemade fries.

Pan con tomate y allioli (por persona)   **3€**

Pan recién horneado con tomate rallado y Allioli casero
Toasted bread with fresh tomato and our mild allioli.

Tomate o allioli  **1€**

Tomato or allioli

Pan (por persona)  **2€**

Bread

TAPAS CALENTITAS

* :        

Patatas bravas *   **9,00€**

Gratinadas con nuestra receta de brava casera.
Gratinated patatas bravas with our homemade brava sauce recipe.

Patatas “La Pepa” *   **10,50€**

Gratinadas con salsa bravufata y jamón ibérico frito.
Gratinated with Bravufata sauce and crispy Iberian ham.

**Croquetas de jamón ibérico
caseras (4 uds.) ***  **10,00€**

Homemade Iberian ham croquettes (4 pcs.)

Croquetas de gamba (4 uds.) *   **11,00€**

Prawn croquettes (4 pcs.)

Huevos rotos con jamón *   **13,50€**

Con jamón, costra de clara y yema curada.
With ham, egg white crust, and cured yolk.

Escombros adobados en salsa Mery *   **13,00€**

Con mayonesa Mery y cebolla morada fresca.
Crispy marinated fish pieces in Mery sauce.

Lubina frita *   **17,00€**

Adobada al estilo asiático “La Nova Cuina” y mayonesa kimchi
Marinated Asian-style “La Nova Cuina” with kimchi mayonnaise.



COCAS Y BOCATÍN

* :    

Coca de espencat *    **6,50€**

Con bacalao adobado en salsa Mery.
Espencat coca with marinated cod in Mery sauce.

Coca de sobrasada *   **6,50€**

Con aderezo de cacahuete , miel y tomate seco.
With peanut dressing, honey, and sun-dried tomato.

Coca de cebolla y queso de cabra *   **5,50€**

Con mermelada de pera al vino tinto.
Onion and goat cheese coca with pear jam in red wine.

Bocatín de secreto y queso de cabra *   **10,50€**

Con cebolla caramelizada y mermelada de pera al vino tinto.
Secreto pork montadito with goat cheese, caramelized onion, and pear jam.

TAPAS MARINERAS

* :    

Tellinas valencianas * **15,00€**

Salteadas con salsa mery y un toque de limón.
Small clams sautéed with mery sauce and a touch of lemon.

Clòtxina valenciana * (o mejillón según temporada) **13,00€**

Cocidas al vapor en su jugo natural.
Valencian mussels (or regular mussels, depending on season)

Mejillones “La Nova Cuina” * **15,50€**

Mejillones con salsa marinera casera.
Mussels with homemade marinera sauce.

Gamba Roja de Dénia (160 gr.) * *** 27,00€**

Fresh striped prawns from Dénia.

Pulpo con terrina de patata y sobrasada *   **19,00€**

Octopus with potato terrine and sobrasada.

*Precio variable de la Gamba Roja de Dénia desde 27€, según temporada.

ARROCES

* :      

Mínimo 2 personas. Solo un tipo de arroz por mesa. Precio por persona.
Minimum 2 people. Only one type of rice per table. Price per person.

Arroz a banda * 15,00€

Rice cooked in fish broth

Arroz del Senyoret * 17,00€

Rice with peeled seafood (no shells)

Arroz de pulpo y gamba de Dénia * 22,00€

Rice with octopus and red prawns

Paella Valenciana tradicional * 16,00€

Traditional Valencian paella with chicken, rabbit, and local vegetables.

Paella de secreto con mix setas y ajos tiernos * 16,00€

Secreto pork paella with mushrooms and baby garlic

Paella de verduras de temporada * 15,00€

Seasonal vegetable paella.

Preparamos paellas a tu gusto
por encargo. Pregunta por opciones
y disponibilidad.

We prepare made-to-order paellas
to your taste. Ask about options
and availability

CARNES

* :   ** :    

Chuletón de vaca a la plancha *   39,00€

Con sal en escamas, guarnición de patatas fritas y verduras.
Grilled beef chop with flaky salt, served with fries and vegetables.

Entrecot de vaca a la plancha *   22,00€

Con sal en escamas, guarnición de patatas fritas y verduras.
Grilled beef entrecôte with flaky salt, served with fries and vegetables.



Secreto de cerdo *   **18,00€**

Con patatas fritas y verduras.
Secreto pork with fries and vegetables.

Costilla de cerdo a baja temperatura **    **15,50€**

Con salsa barbacoa al whisky, parmentier de boniato y chips.
Slow-cooked pork ribs with whisky BBQ, sweet potato mash, and chips

Hamburguesa premium **    **14,50€**

Con patatas caseras.
Premium burger with homemade fries.

PESCADOS

* :      

Llandeta de rape y cigala * **42,00€**

Con mix de verduras con patatas cocidas
Monkfish and lobster llandeta with vegetables.

Llandeta de bogavante y gambon * **35,00€**

Con mix de verduras con patatas cocidas
Lobster and prawn llandeta with vegetables

Lomo de bacalao a baja temperatura * **18,00€**

Con purrusalda y espárragos tigre.
Low-temperature cod loin with leek stew and wild asparagus.

MENU INFANTIL

* :     

Incluye bebida (agua, refresco o zumo) y postre (helado Nestlé a elegir entre:
Pirulo Fantasmicos, Pirulo Mikolápiz o Pirulo Cool Lemon o Strow Berry)

Pechuga de pollo empanada con patatas * **14,00€**

Breaded chicken breast with fries.

Pasta con boloñesa * **14,00€**

Pasta with Bolognese sauce.

Hamburguesa con cheddar y patatas *  **14,00€**

Burger with cheddar and fries.

POSTRES



Estilamos variar nuestros postres para poder ofrecerles distintas opciones.

Pregunten al camarero

We regularly change our desserts to offer different options. Please ask your waiter.

Torrija casera tradicional *

7,00€

Con helado de caramelo salado.

Traditional homemade French toast with salted caramel ice cream

Tarta de queso deconstruida *

6,50€

Milhojas con frutos rojos.

Deconstructed cheesecake mille-feuille with red berries.

Tiramisú clásico *

6,50€

Elaborada siguiendo la receta tradicional italiana.

Prepared following the traditional Italian recipe.

Galleta a la cacerola *

6,50€

Con chocolate Garafí caliente.

Skillet cookie with warm Garafí chocolate.

Fruta fresca

6,50€

Copa de frutas de temporada con nata

Seasonal fruit cup with whipped cream.

Copa de helado

6,50€

Dos bolas a elegir con nata montada. Sabores variados.

Consulta al equipo.

Two scoops with whipped cream. Ask for available flavors.

LEYENDA ALÉRGENOS



Cereales con Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Dióxido de azufre
y sulfitos



Moluscos



Allamuces