



MOVIDA DENIA
café · restaurante · lounge

menu de tapas - español

DIA 19.90pp NOCHE 24.90pp

picoteo *los dos para compartir*

pan: pan recién horneado con aceite de oliva virgen, tomate & alioli

ensalada verde brotes gran selección con nueces caramalizadas, tomates semi secos, pasas y manchego

tapas *3 tapas a elegir para compartir*

patatas bravas:

patatas bravas estillio de movida denia (V) (GF)

gambon al ajillo:

king gambón, salteado en aceite de oliva infundado con ajo y chile (GF)

calamares a la andaluza:

calamares fritos con alioli de ajo negro

huevos rotos ahumados con jamon:

patatas a lo pobre, jamón serrano, pimientos de padrón y huevos ahumados (GF)

pan bao relleno de pulled cerdo:

pan bao relleno de cerdo cocinado por 10 horas en salsa barbacoa casera y coleslaw

timbal de morcilla:

morcilla de cebolla y piñones con capa de manzana caramelizada y queso de cabra gratin

cazuela de queso de cabra:

queso de cabra horneado sobre salsa de tomate infundado con tomillio (V) (GF)

espinacas catalana:

espinacas salteadas con piñones, pasas infundadas en moscatel y manzana (V) (GF)

setas al ajillo:

setas de temporada salteadas en moscatel, ajo y aceite de oliva virgen (V) (GF)

croquetas de pollo campero y jamon:

movida's croquetas casera de pollo campero con jamon serrano

croquetas de setas salvajes con queso roquefort:

movida's croquetas casera de setas salvajes y roquefort (V)

pinchos de chorizo y halloumi:

chorizo y queso haloumi a la plancha (GF)

huevos rotos ahumados vegetarian:

patatas a lo pobre, setas y espinacas, pimientos padrón y huevos ahumados (V)(GF)

pan bao relleno de pollo crujiente y chipotle mayo:

pollo frito con mayo de chipotle y ensalada de maíz dulce, cebolla rojo y cilantro

menu disponible para minimo dos personas, bebida no incluida



MOVIDA DENIA
café · restaurante · lounge

menu del día - español

DIA 24.90pp NOCHE 29.90pp

picoteo *los dos para compartir*

pan y ensalada: pan recién horneado con aceite de tomate y alioli, y ensalada de brotes selección con nueces caramelizadas, tomates semi secos, pasas y queso manchego

tapas *una tapa a elegir por cada persona*

patatas bravas:

patatas bravas estilo de movida denia

croquetas de pollo campero y jamon:

movida's croquetas casera de pollo campero con jamon serrano

croquetas de setas salvajes con queso roquefort:

movida's croquetas casera de setas salvajes y roquefort (V)

calamares a la andaluza:

calamares fritos con alioli de ajo negro

pan bao relleno de pulled cerdo:

pan bao relleno de cerdo cocinado por 10 horas en salsa barbacoa casera y coleslaw

pan bao relleno de pollo crujiente y chipotle mayo:

pollo frito con mayo de chipotle y ensalada de maiz dulce, cebolla roja y cilantro

cazuela de queso de cabra:

queso de cabra horneado sobre salsa de tomate infundado con tomillio (V) (GF)

espinacas catalana:

espinacas salteadas con piñones, pasas infundadas en moscatel y manzana (V) (GF)

setas al ajillo:

setas de temporada salteadas en moscatel, ajo y aceite de oliva virgen (V) (GF)

raciones *una racion a elegir por cada persona*

pinchos de pollo:

filetes de pechuga de pollo marinada sobre tortilla de maiz y pimientos a la plancha (GF)

gourmet fillet de pollo burger:

pechuga de pollo, queso, lechuga, cebolla y pimientos a la plancha w labne y sour creme

gourmet black angus burger: 180g

hamburguesa de black angus con queso, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, salsa bbq

tajin de romescada de mariscos:

king gambón, calamares, mejillones, almejas y merluza cocinada en un tajin con romesco

carrillada de ternera a la rioja:

carrillada de ternera cocinado a baja temperatura con pure de patata y espárragos

pescado fresco del día:

fillet de pescado a la plancha servido con patata puree, espinacas, gambón a la plancha (GF)

postre *para compartir*

belgian chocolate fondue:

fresas, plátano, arándanos, barquillos y nubes con fondue de chocolate belga

menu disponible para minimo dos personas, bebida no incluida



MOVIDA DENIA
café · restaurante · lounge

menu de tapas - english

DAY 19.90pp NIGHT 24.90pp

starter *both to share*

pan: freshly baked bread served with virgin olive oil, tomato & aioli

ensalada verde:

mixed leaf salad with caramelized walnuts, semi dried tomatoes, raisins & manchego

tapas *your choice of any 3 tapas to share*

patatas bravas:

movida's version of patatas bravas, served with aioli & bravas sauce (V) (GF)

gambon al ajillo:

king gambon, sautéed in a garlic & chilli infused oil (GF)

calamares a la andaluza:

quick fried calamari dusted with andalucía spices, served with black garlic aioli

huevos rotos ahumados con jamon:

sliced sautéed potatoes, jamon seranno, padron peppers and eggs served smoked (GF)

timbal de morcilla:

spanish morcilla layered with caramelized apple, topped with a goats cheese gratin (GF)

cazuela de queso de cabra:

oven roasted goat's cheese with a thyme infused fresh tomato sauce (V) (GF)

espinacas catalana:

sautéed baby spinach with pine nuts, sweet wine infused raisins & apple (V) (GF)

setas al ajillo:

sautéed seasonal mushrooms with extra virgin olive oil, garlic & white wine (V) (GF)

pan bao relleno de pulled cerdo:

slow cooked pulled pork, fennel, cabbage & carrot coleslaw served in pan bao

croquetas de pollo campero y jamon:

movida's home made country chicken & jamon serrano croquets

croquetas de setas salvajes con queso roquefort:

movida's home made wild mushroom & roquefort cheese croquets (V)

pinchos de chorizo y halloumi:

grilled spanish chorizo & haloumi cheese skewers (GF)

huevos rotos ahumados vegetarian:

sautéed potatoes, grilled mushrooms & spinach, padrons, fried eggs smoked (V)(GF)

pan bao relleno de crispy chicken & chipotle mayo:

crispy fried chicken w chipotle mayo & sweetcorn, red onion & cilantro salad

menu available for minimum 2 guests, beverage not included



MOVIDA DENIA
café · restaurante · lounge

menu of the day - english

DAY 24.90pp NIGHT 29.90pp

starter *both to share*

pan y ensalada: freshly baked bread served e tomate & aioli as well as a mixed leaf salad w caramelized walnuts, semi dried tomatoes, raisins, manchego cheese

tapas *your choice of one tapas each*

patatas bravas:

movida's version of patatas bravas, served with aioli & bravas sauce (V) (GF)

croquetas de pollo campero y jamon:

movida's home made country chicken & jamon serrano croquets

croquetas de setas salvajes con queso roquefort:

movida's home made wild mushroom & roquefort cheese croquets (V)

calamares a la andaluza:

quick fried calamari dusted with andalucía spices, served with black garlic aioli

pan bao relleno de pulled cerdo:

slow cooked pulled pork, fennel, cabbage & carrot coleslaw served in pan bao

pan bao relleno de crispy chicken & chipotle mayo:

crispy fried chicken w chipotle mayo & sweet corn, red onion & cilantro salad

cazuela de queso de cabra:

oven roasted goat's cheese with a thyme infused fresh tomato sauce (V) (GF)

espinacas catalana:

sautéed baby spinach with pine nuts, sweet wine infused raisins & apple (V) (GF)

setas al ajillo:

sauteed seasonal mushrooms with extra virgin olive oil, garlic & white wine (V) (GF)

mains *your choice of one main each*

pinchos de pollo:

chicken fillet skewers marinated & grilled served in a soft shell taco w grilled vegetables (GF)

gourmet chicken fillet burger

grilled chicken fillet w cheese, lettuce, grilled capsicum & onion w sour cream & sweet chilli

gourmet black angus burger: 180g

angus beef burger w cheese, lettuce, tomato, caramelised onion w home made BBQ sce

tajin de romescada de mariscos:

king prawns, calamari, mussels, clams & merluza fillet in a clay pot w romesco sauce

slow braised beef cheeks:

slow braised tender beef cheeks in rioja wine, with mash potatoes & sautee asparigus

grilled fish of the day:

grilled fresh fish fillet served with mash potatoes, spinach & grilled king prawns (GF)

dessert *to share*

belgian chocolate fondue:

fresh strawberries, blueberries, banana & wafers, marshmallows & chocolate fondue

menu available for minimum 2 guests, beverage not included



MOVIDA DENIA
café · restaurante · lounge

menu degustacion - espanol

DIA 34.90pp NOCHE 44.90pp

a la llegada

tabla de entremeses:

un selección perfecta de jamón serrano, queso manchego, queso brie, chorizo ibérico, salchichon ibérico, pate de pato, frutos secos, tostaditas

primero plato

ensaladilla 'no tan rusa':

ensaladilla rusa con atún tartar en salsa soja y aceite sesamo, wakame y caviar

segundo plato

vieras mar y tierra:

vieras de Japón enrollados con jamón serrano a la plancha con dressing de liquor 43

tercero plato

duo de croquetas:

croquetas de seta salvajes con queso roquefort y croquetas de pollo campero con jamón

quarto plato

angus pincho moruno:

pincho de solomillo de black angus a la plancha con patatas a lo pobre, hummus, baba ghanouj y pan de pita

postre

duo de dulces:

fondant de chocolate y tarta tatin de manzanas servido con helado vainilla, nata montada y frutos rojos

menu disponible para minimo dos personas, bebida no incluida



MOVIDA DENIA
café · restaurante · lounge

degustation menu - english

DAY 34.90pp NIGHT 44.90pp

on arrival

tabla de entremeses:

a perfect selection of jamón serrano, queso manchego, queso brie, chorizo iberico, salchichon iberico, pate de pato, dried fruit & nuts, crackers

first course

ensaladilla 'no tan rusa':

ensaladilla rusa with tuna tartar marinated in soy & sesame oil, wakame y caviar

second course

vieras mar y tierra:

grilled large joponese sea scallops wrapped in serrano ham, with a liquor 43 dressing

tercero plato

duo de croquetas:

wild mushroom & roquefort cheese croquets & country chicken & serrano ham croquets

quarto plato

angus pincho moruno:

black angus fillet skewer grilled to perfection, sauteed confit potatoes, hummus, baba ghanouj & warm pita bread

postre

duo de dulces:

fondant de chocolate & tarta tatin of apples served with ice cream, cream and fresh berries

menu disponible para minimo dos personas, bebida no incluida