



MOVIDA DENIA
café · restaurante · lounge

MENU DEL NOCHE 22.90 por persona

picoteo *los dos para compartir*

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

tapas *una tapa a elegir por cada persona*

patatas bravas:

patatas bravas estilo de Movida Denia

croquetas de pollo campero y jamón:

movida's croquetas caseras de pollo campero con jamón serrano

croquetas de setas salvajes con queso roquefort:

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

calamares a la andaluza:

calamares fritos con alioli de ajo negro

timbal de morcilla:

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

cazuela de queso de cabra:

queso de cabra horneado sobre salsa de tomate infundido con tomillo (V) (GF)

espinacas catalana:

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

setas al ajillo:

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

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 maíz dulce, cebolla roja y cilantro

raciones *una ración a elegir por cada persona*

pinchos de pollo:

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

gourmet fillet de pollo burger:

pechuga de pollo, queso, lechuga, cebolla y pimientos a la plancha con labne y sour cream

gourmet black angus burger: 180g

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

tajín de romescada de mariscos:

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

carrillada de ternera a la rioja:

carrillada de ternera cocinada a baja temperatura con puré de patata y espárragos

pescado fresco del día:

filete de pescado a la plancha servido con patatas, espárragos y gambón a la plancha (GF)

gourmet 100% vegano beef burger:

hamburguesa de 100% vegetal de sabor carne con queso, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, mayonesa de mostaza y miel con salsa bbq casera (V)

postre *para compartir*

belgian chocolate fondue:

fresas, kiwi, plátano, gofre y nubes con fondue de chocolate belga

menu del día disponible para mínimo dos personas, bebidas no incluidas