



MOVIDA DENIA

café · restaurante · lounge

pan: 4 slices of freshly baked bread served with virgin olive oil, tomate & aioli	4.9
trio de dips: house made hummus, baba ghanouj & labne w toasted pita bread	14.9
tabla de entremeses: a perfect selection of jamon serrano, salichichon iberico, chorizo iberico, queso manchego , queso brie, wallnuts, dried fruits & pate, served with crackers	for 2-14.9 for 4-24.9

tapas | share plates

patatas bravas: movida's version of patatas bravas, served with aioli & bravas sauce (V) (GF)	12.9
gambon al ajillo: king gambon, sautéed in a garlic & chilli infused oil (GF)	14.9
calamares a la andaluza: quick fried calamari dusted with andalucía spices, served with black garlic aioli	14.9
timbal de morcilla: spanish morcilla layered with caramelized apple, topped with a goats cheese gratin (GF)	12.9
cazuela de queso de cabra: oven roasted goat's cheese with a thyme infused fresh tomato sauce (V) (GF)	12.9
espinacas catalana: sautéed baby spinach with pine nuts, sweet wine infused raisins & apple (V) (GF)	12.9
setas al ajillo: sauteed seasonal mushrooms with extra virgin olive oil, garlic & white wine	12.9
huevos rotos ahumados con jamon: sliced sautéed potatoes, jamon seranno, padron peppers and eggs served smoked (GF)	14.9
pinchos de chorizo y halloumi: grilled spanish chorizo & haloumi cheese skewers w pimenton mayo (GF)	14.9
pulpo a la llama sobre baba ghanouj: seared octopus served on baba ghanouj with pomegranate (GF)	23.9
pan bao relleno de pulled cerdo: slow cooked pulled pork, fennel, cabbage & carrot coleslaw served in pan bao	13.9
pan bao relleno de crispy chicken & chipotle mayo: crispy fried chicken w chipotle mayo & sweetcorn, red onion & cilantro salad	13.9
croquetas de pollo campero y jamon: movida's home made country chicken & jamon serrano croquets	13.9
croquetas de setas salvajes con queso roquefort: movida's home made wild mushroom & roquefort cheese croquets (V)	13.9
huevos rotos ahumados vegetarian: sautéed potatoes, grilled mushrooms & spinach, padron peppers, eggs smoked (V) (GF)	14.9

(V) vegetarian dishes, some vegetarian dishes can also be made vegan, ask our friendly staff

(GF) gluten free dishes, **please advise** our staff gluten free so we can use gluten free bread



MOVIDA DENIA
café · restaurante · lounge

ensaladas | salads

ensalada verde: mixed leaf salad, caramelized walnuts, semi dried tomatoes, raisins & manchego (V) (GF)	13.9
ensalada cesar con pollo: romano lettuce, grilled chicken fillet, crispy bacon, croutons, boiled egg & parmesan (GF)	14.9
ensaladilla "no tan rusa" con tartar de atun rojo: movida's house russian salad with fresh tuna tartar, caviar & wasabi mayonnaise (GF)	14.9
ensalada de calabaza asadas y feta: roasted pumpkin, wild rocket, toasted almonds, wallnuts & pinenuts w fetta cheese (V) (GF)	14.9

raciones | mains

entrecote de buey gallego: 400-450g sizzling gallician entrecote steak with grilled vegetables & your choice of fries, mash or sautee potatoes, with chipotle mayo & romesco (GF)	34.9
angus pinchos morunos: 350g angus eye fillet skewer w moroccan spices, served w hummus, baba ghanouj & pita (GF)	34.9
pinchos de pollo: chicken fillet skewers marinated & grilled served in a soft shell taco w grilled vegetables & pimenton mayo (GF)	22.9
gourmet chicken fillet burger grilled chicken fillet w cheese, lettuce, grilled capsicum & onion w sour cream & sweet chilli	17.9
gourmet black angus burger: 180g angus beef burger w cheese, lettuce, tomato, caramelised onion w honey mustard mayo & home made BBQ sce	18.9
gourmet 100% vegan plant based beef burger: 100% vegan beef patty w cheese, lettuce, tomato, caramelised onion w honey mustard mayo & home made BBQ sce (must try for vegans & vegetarians) (ask for vegan) (V)	18.9
slow braised beef cheeks: slow braised tender beef cheeks in rioja wine, with mash potatos & sautee asparrigus (GF)	22.9
atlantic salmon grilled fresh salmon fillet served with mashed potatoes, spinnach & grilled king prawns (GF)	22.9
tajin de romescada de mariscos: fresh king prawns, calamari, mussels, clams & merluza fillet cooked in a clay pot with roasted almonds, peppers, garlic & paprika romesco sauce	24.9
caja del pescador: tempura fish fillets, salt & pepper king prawns, calamari andalucia & rustic fries w house made tartar & cocktail sauce	29.9

(V) vegetarian dishes, some vegetarian dishes can also be made vegan, ask our friendly staff

(GF) gluten free dishes, **please advise** our staff gluten free so we can use gluten free bread



MOVIDA DENIA

café · restaurante · lounge

pan: 4 rodajas de pan recién horneado con aceite de oliva virgen, tomate & alioli	4.9
trio de dips: dips caseras hummus, baba ghanouj y labne con pan pita	14.9
tabla de entremeses: selección perfecta de jamón serrano, salchichón ibérico, chorizo ibérico, queso manchego, queso brie, frutos secos & paté servido con tostaditas	for 2-14.9 for 4-24.9

tapas | share plates

patatas bravas: patatas bravas estillio de movida denia (V) (GF)	12.9
gambón al ajillo: king gambón, salteado en aceite de oliva infundado con ajo y chile (GF)	14.9
calamares a la andaluza: calamares fritos con alioli de ajo negro	14.9
timbal de morcilla: morcilla de cebolla y piñones con capa de manzana caramelizada y queso de cabra gratin	12.9
cazuela de queso de cabra: queso de cabra horneado sobre salsa de tomate infundado con tomillio (V) (GF)	12.9
espinacas catalana: espinacas salteadas con piñones, pasas infundadas en moscatel y manzana (V) (GF)	12.9
setas al ajillo: setas de temporada salteadas en vino blanco, ajo y aceite de oliva virgen (V) (GF)	12.9
huevos rotos ahumados con jamón: patatas a lo pobre, jamón serrano, pimientos de padrón y huevos ahumados (GF)	14.9
pinchos de chorizo y halloumi: chorizo y queso halloumi a la plancha con mayo de pimentón (GF)	14.9
pulpo a la llama sobre baba ghanouj: pulpo a la llama sobre baba ghanouj y granada (GF)	23.9
pan bao relleno de pulled cerdo: pan bao relleno de cerdo cocinado por 10 horas en salsa barbacoa casera y coleslaw	13.9
pan bao relleno de pollo crujiente y chipotle mayo: pollo frito con mayo de chipotle y ensalada de maíz dulce, cebolla roja y cilantro	13.9
croquetas de pollo campero y jamón: movida's croquetas casera de pollo campero con jamón serrano	13.9
croquetas de setas salvajes con queso roquefort: movida's croquetas casera de setas salvajes y roquefort (V)	13.9
huevos rotos ahumados vegetariano: patatas a lo pobre, setas y espinacas, pimientos de padrón y huevos ahumados (V) (GF)	14.9

(V) vegetarian dishes, some vegetarian dishes can also be made vegan, ask our friendly staff

(GF) gluten free dishes, **please advise** our staff gluten free so we can use gluten free bread



ensaladas | salads

ensalada verde: brotes selección, nueces caramalizadas, tomates semi secos, pasas y manchego (V) (GF)	13.9
ensalada cesar con pollo: lechuga romana, pollo a la plancha, beicon crujiente, crutons, huevo y parmesano (GF)	14.9
ensaladilla "no tan rusa" con tartar de atun rojo: nuestra versión de la ensaladilla rusa con tartar de atún fresco y mayonesa de wasabi (GF)	14.9
ensalada de calabaza asadas y feta: calabaza asadas con almendras, nueces y piñones tostada rucula y queso de fetta (V) (GF)	14.9

raciones | mains

entrecote de buey gallego: 400-450g sizzling entrecote con verguras a la plancha y tu opcion de patatas fritas, patatas pobre o patata puree con mayonesa chipotle & chimichurri (GF)	34.9
angus pinchos morunos: 350g solomillo de ternera marinada en especias marroquis, humus, baba ghanouj y pita (GF)	34.9
pinchos de pollo: filetes de pechuga de pollo marinada sobre tortilla de maiz y pimientos a la plancha con mayo de pimenton(GF)	22.9
gourmet fillet de pollo burger: pechuga de pollo, queso, lechuga, cebolla y pimientos a la plancha w sour cream y sweet chilli	17.9
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	18.9
gourmet black angus burger: 180g hamburguesa de black angus con queso, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, mayonesa de mostaza y miel con salsa bbq casera	18.9
tajin de romescada de mariscos: gambón, calamares, mejillones, almejas y fillet de merluza cocinada en un tajin con salsa romesco y pan fresco	24.9
carillada a la rioja: carillada de ternera cocinado a baja temperatura con pure de patata y esparragos (GF)	22.9
pescado fresco del dia (salmon atlantico) salmon a la plancha servido con patata puree, espinacas y gambon a la plancha (GF)	22.9
caja del pescador: tempura de filletes de merluza, gambon , calamares andaluza y patatas fritas rusticas con salsa coctele y tartara	29.9

(V) vegetarian dishes, some vegetarian dishes can also be made vegan, ask our friendly staff

(GF) gluten free dishes, **please advise** our staff gluten free so we can use gluten free bread