



**MOVIDA DENIA**  
café · restaurante · lounge

## **MENU DE TAPAS / DIA 16.90pp NOCHE 22.90pp**

### **starter** *both to share*

**pan:**

freshly baked bread served with virgin olive oil, tomate & 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 serrano, 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 & halloumi cheese skewers (GF)

**huevos rotos ahumados vegetarian:**

sautéed potatoes, grilled mushrooms & spinach, padron peppers, 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, orders call 966 838 493 or 630 942 186*



**MOVIDA DENIA**  
café · restaurante · lounge

## **MENU DEL DIA / DIA 19.90pp NOCHE 26.90pp**

### **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:**

sautéed seasonal mushrooms with extra virgin olive oil, garlic & white wine

### **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 potatos & sautee asparigus

#### **grilled fish of the day:**

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

#### **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)

### **dessert** *to share*

#### **belgian chocolate fondue:**

fresh strawberries, banana & wafers, marshmallows & chocolate

*menu available for minimum 2 guests, orders call 966 838 493 or 630 942 186*



**MOVIDA DENIA**  
café · restaurante · lounge

## **MENU DE TAPAS / DIA 16.90pp NOCHE 22.90pp**

**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 de padrón y huevos ahumados (V) (GF)

**pan bao relleno de pollo crujiente y chipotle mayo:**

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

*menu disponible para minimo dos personas, llamar 966 838 493*



**MOVIDA DENIA**  
café · restaurante · lounge

## **MENU DEL DIA / DIA 19.90pp NOCHE 26.90pp**

### **picoteo** *los dos para compartir*

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

### **tapas** *una tapas a elegir por cada persona*

#### **patatas bravas:**

patatas bravas estillio 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 rojo y cilantro

#### **cazuela de queso de cabra:**

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

#### **espinacas catalana:**

espinacas salteadas con piñones, pasas infusionadas 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 dia:**

fillet de pescado a la plancha servido con patatas, espinacas y gambon 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, plátano, gofre y nubes con fondue de chocolate belga

*menu disponible para minimo dos personas, pedidos a 966 838 493 o 630 942 186*