



MOVIDA DENIA
café · restaurante · lounge

MENU DE TAPAS / 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 infusionado 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 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)

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 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 caramalizadas, 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 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

pescaado fresco del dia:

filet de pescado a la plancha servido con patata puree, espinacas, 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



MOVIDA DENIA
café · restaurante · lounge

MENU DE TAPAS / DIA 19.90pp NOCHE 24.90pp

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 24.90pp NOCHE 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:

sautéed 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 potatos & sautee asparrigus

grilled fish of the day:

grilled fresh fish fillet served with mash 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 & melted chocolate

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