

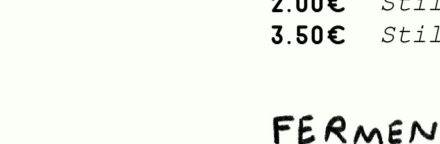
THE SECRET GARDEN



Surfescape

We are curious by nature, guided by taste and ready to explore.

Our origin is deeply rooted in the connection of food and travels, redefining our meaning of taste. Welcome to the Secret Garden, a place where flavours blend in the environment and connect you to distant lands. Get comfortable and let yourself be guided on this wonderful journey.



DRINKS

HOT

- 1.20€ Espresso
- 1.80€ Espresso double
- 2.50€ Cappuccino
- 1.40€ Macchiato
- 1.60€ Americano
- 1.60€ Cortado largo
- 2.70€ Flat white
- 3.00€ Latte macchiato
- 2.50€ Tea

- 4.20€ Matcha latte
- 3.50€ Tumeric latte
- 3.50€ Chai latte
- 3.50€ Bulletproof coffee

COLD

- 3.50€ Iced coffee
- 3.50€ Ginger lemon iced tea
- 3.50€ Lemon iced tea

SOFT DRINKS

- 1.90€ Coca Cola / Zero Sprite
- 2.00€ Sparkling water
- 2.00€ Still water 500ml
- 3.50€ Still water 1L

FERMENTED

- 3.50€ Kosmic Kombucha
- 3.00€ Homemade Tepache

JUICY

- 3.50€ Fresh orange juice
- 3.50€ Fresh grapefruit juice

- 5.00€ SMOOTHIES*
GREEN
pineapple, spinach, cucumber, black kale

- RED
strawberries, blueberries, cherry, mango

- YELLOW
mango, melon, pineapple, kiwi

TIPSY

- BOTTLED BEER
- 2.50€ Estrella Galicia
- 4.50€ IPA
- 2.50€ Non-alcohol beer

- HOUSE WINE
- 4.50€ glass of white or red*

*see our wine list for descriptions and full bottles

BREAKFAST

09:00 - 12:00

- 10€ EGGS BENEDICT
english muffin, 2 eggs, hollandaise sauce + bacon 2€ + salmon 3€ + mushrooms and rocket salad 2€

- 7€ SCRAMBLED EGGS TOAST
sourdough bread, scrambled eggs + ham and cheese 2€

- 7€ AVOCADO TOAST
sourdough bread, cream cheese, avocado, rocket salad + champignons 1€ + poached egg + 1.50€

- 9€ NORDIC TOAST
sourdough bread, cream cheese, smoked salmon, cucumber

- 8€ VEGAN TOAST
sourdough bread, Quesoy cashew cream, roasted mushroom

- 7€ FRENCH OMELETTE
sourdough bread, omelette + ham and cheese 2€

- 7.50€ AÇAÍ BOWL
açai, home-made granola, fresh fruit

- 7€ YOGURT BOWL
greek yogurt, home-made granola, fresh fruit, coconut flakes, palm honey

- 7€ SWEET WAFFLE
whipped cream, seasonal fruit

- 3.50€ CROISSANT
sweet or salty

ALL DAY FOOD

12:00 - LATE :)

- 10€ VIETNAMESE SPRING ROLL
rice paper, fresh vegetables, vermicelli noodles, miso, peanuts sauce + shrimp 3€

- 13.50€ IKAN SAMBAL
thai papaya salad, grouper fish ceviche, toasted cashew, tiger milk

- 13€ SALMON & COCO
marinated salmon carpaccio, coconut milk, cilantro oil, crispy rice

- 9.50€ PEKIN DUCK
roasted duck, green onion, chinese pancake, hoisin sauce

- 8.50€ SHANGAI STYLE ROLL
veggies, shiitake mushroom, sweet chilli sauce

- 9.50€ STEAMED SHUMAI
steamed pork dumpling, soy and sesame dipping sauce

- 9€ GOLDEN GYOZA
chinese cabbage, ginger, home-made fermented shiitake, soy sauce and sesame

- 12€ CHAR SUI PORK RIBS
low-temperature cooked glazed pork ribs, char sui sauce

- 9€ CRUNCHY PRAWNS
wrapped prawns, kaffir lime, homemade fermented sriracha mayo dipping sauce

- 12€ BALINESE RENDANG
traditional balinese stew with spices and coconut milk

- 9€ VEGAN CHEESE PLATTER
artisanal cheese selection "quesoy_FT"

BOWLS

- 12€ WHOLE GRAIN BOWL
organic wholegrain rice, fresh green, cherry tomato, bacon beets, tender chicken, honey dressing

- 11€ JAPANESE POKE BOWL
rice, edamame, soy sprouts, cruncy nori seaweed, onion crisp, tropical mayo + cured salmon 3€

- 12€ VIETNAMESE BOWL SALAD
lettuce, julienne vegetables, mushrooms, vermicelli, vietnamese sauce

WOK

- 12€ PAD THAI
rice noodles, egg, tofu, spring onion, soy sprouts + chicken 2€ + prawns 3

- 15€ SINGAPORE NOODLES
rice vermicelli, shrimps, marinated pork belly, veggies, egg

- 15€ KOREAN KIMCHI RICE
24hrs slow cooked rice, fermented kimchi, eggs, vegetables, shitake mushrooms, korean sauce

- 13€ TRADITIONAL PANANG CURRY
coconut milk, veggies, peanut butter, kefir lime, fish sauce + chicken 2€ + prawns 3€

- 13€ NASI GORENG
rice, vegetables, chicken, fried egg, pak choy

- 14€ MIE GORENG
egg noodles, veggies, egg, chilli paste, spring onion + chicken 2€ + prawns 3€

- 14€ STIR FRIED PORK
24 hours slow-cooked pork belly, vegetables, korean sauce

ADD RICE OR STEAMED BUN TO YOUR MEAL + 3€

DESSERT

- 5.50€ BROWNIE
3 chocolate brownies, choco & banana ice cream

- 6.50€ BASQUE CHEESECAKE
burnt basque style cheesecake

- 6€ BANOFIO
toffee, bananas from our garden, coffee frosting, chocolate

ASK ABOUT TODAYS SPECIAL DESSERT :)

COCKTAILS

- 9€ BANANA COLADA - exotic time
home made banana liquor, vanilla syrup, rum agricole, salin solution, lime juice,

- 9€ OCASO - dry elegance
white tequila, contreau, aperol, agave, grapefruit juice, lime juice, caramel in campari crystal

- 9€ SAFFRON MOJITO - yellow submarine
dry gin, cedrata, cardamom bitter, lime juice, mint-home-made saffron syrup

- 9€ CHARTREUSE SWIZZLE - herbal experience
falernum, green chartreuse, lime juice, pineapple gum, smoked pineapple juice

- 9€ GREEN COOLER - explosion of flavor
st. germain, lime juice, apple juice extract, gentian sugar and kefir, zubrowka, ginger beer

- 9€ BERRY FORMULA - sour lady
campari, shrub lamponi, fernet branca, antica formula

- 9€ VANILLA SKY - the softness
yzaquirre red vermouth, bitter martini, branca velvet mint and vanilla

- 9€ AVENUE 72 - sensory journey
lavender bitter, gin 72, the rooibos orange + angelica gentian and hibiscus, lime juice, vanilla syrup, saline solution

- 11€ GIN APACHE - healthy rose
london premium gin, hibiscus syrup, lime juice, elder flower liquor

- 11€ OUR JUNGLE BIRD - smoked twist
ron aged, bitter campari, smoked pineapple juice, saffron sugar and chilli, lime juice

- 11€ SURFESCAPE - homie
peanut-infused cachaça, lime passion, palm honey sugar, frangelico, angostura bitter

- 6.50€ CLASSIC COCKTAILS

- 9€ CLASSIC PREMIUM COCKTAILS

MOCKTAILS

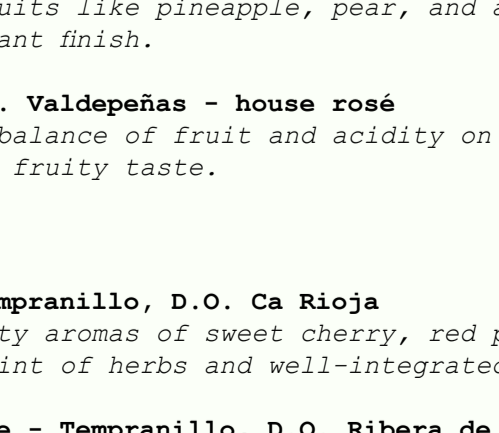
- 6€ NOJITO
apple juice, spearmint, vanilla syrup, lime juice

- 6€ AGUA SUNSET
grapefruit, passion fruit, lemon, sugar, red cranberry

- 6€ NO NEGRONI
cucumber cordial, bitter kass

- 6€ INFUSION
black tea infusion, sugar, lemon, saffron

WINE



WHITE

- 21€ Analivia Verdejo Selección
A white wine with citrus and tropical fruit aromas, balanced acidity, and a fresh and long-lasting finish.

- 27€ Pulpo - Albariño D.O. Rias Baixas
A white wine with aromas of white flowers, peach, and apricot, fresh, fruity flavor, and a long finish.

- 27€ La Geria Malvasia Volcánica, blanco seco - Lanzarote
A white wine with a transparent color and golden reflections, very aromatic and intense, with fruit aromas and flavors.

- 22€ Platé Afrutado - Bodega Platé, Tenerife
A white banana wine with notes of tropical fruits such as pineapple, passion fruit, and guava, fresh and light with 12% alcohol.

- 18€ Platé Pasión
A sparkling banana and passion fruit wine, ideal as an aperitif, with 6% alcohol.

- 17€ | 4.5 € Vinos de la Casa D.O. Valdepeñas - house white
Verdejo Sauvignon Blanc ith a soft and balanced body. On the palate, it evokes fruits like pineapple, pear, and apple. An elegant and pleasant finish.

- 17€ | 4.5 € Vinos de la Casa D.O. Valdepeñas - house rosé
Garnacha Rosé, good balance of fruit and acidity on the palate. Smooth, very fruity taste.

RED

- 24€ Arnegui Crianza - Tempranillo, D.O. Ca Rioja
A red wine with fruity aromas of sweet cherry, red plums, orange peel, and a hint of herbs and well-integrated oak.

- 28€ Condado de Oriza Roble - Tempranillo, D.O. Ribera de Duero
A red wine with aromas of ripe fruit such as cherries, plums, sweet spices, licorice, and toasted coffee beans.

- 17€ | 4.5 € Vinos de la Casa D.O. Valdepeñas - house red
Tempranillo Shiraz, intense floral aromas, red fruits, and blueberries. On the palate, it's warm, silky, and ample.



THE SECRET GARDEN



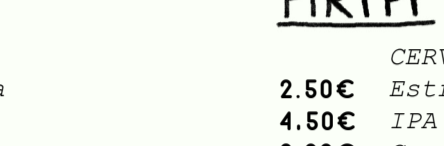
Surfescape

Somos curiosos por naturaleza, guiados por el gusto y listos para explorar.

Nuestro origen está profundamente arraigado en la conexión entre la comida y los viajes, redefiniendo nuestro significado del gusto.

Bienvenidos al Secret Garden, un lugar donde los sabores se mezclan con el entorno y te conectan con tierras lejanas.

Siéntete cómodo y déjate guiar en este maravilloso viaje.



BEBIDAS

CALIENTE

- 1.20€ Espresso
- 1.80€ Espresso doble
- 2.50€ Cappuccino
- 1.40€ Macchiato
- 1.60€ Americano
- 1.60€ Cortado largo
- 2.70€ Flat white
- 3.00€ Latte macchiato
- 2.50€ Tea
- 4.20€ Matcha latte
- 3.50€ Tumeric latte
- 3.50€ Chai latte
- 3.50€ Bulletproof coffee

FRIO

- 3.50€ Cafe frio
- 3.50€ Té frio jengibre y limón
- 3.50€ Té frio de limon

BEBIDAS REFRESCANTES

- 1.90€ Coca Cola / Zero / Sprite
- 2.00€ Agua con gas
- 2.00€ Agua sin gas 500ml
- 2.00€ Agua sin gas 1L

FERMENTADO

- 3.50€ FERMENTADOS CASEROS
- 3.50€ Kosmic Kombucha
- 3.50€ Homemade Tepache

JUGOSO

- 3.50€ ZUMOS
 - Zumo de naranja
 - Zumo de pomelo
- 5.00€ BATIDOS*
 - VERDE
 - piña, espinaca, pepino, col negra
 - ROJO
 - fresa, arándanos, cereza, mango
 - AMARILLO
 - mango, melon, piña, kiwi

*con agua o leche

PIRIPÍ

- 2.50€ CERVEZA Estrella Galicia
- 4.50€ IPA
- 2.00€ Cerveza sin alcohol

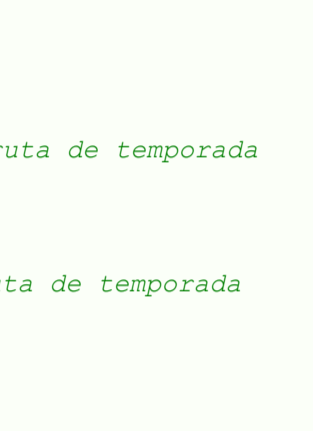
- 4.50€ VINO DE LA CASA
 - copa de vino blanco o tinto*

*Consulte nuestra lista de vinos para descripciones y botellas completas

DESAYUNO

09:00 - 12:00

- 10€ HUEVOS BENEDICT
 - muffin ingleses caseros, huevos poché, salsa holandesa + bacon 2€
 - + salmon ahumado 3€
 - + champiñones y rúcula 2€
- 7€ HUEVOS REVUELTOS
 - pan tostado de masa madre, huevos, + queso y jamón cocido 2€
- 7€ TOSTADA DE AGUACATE
 - pan tostado de masa madre, queso crema, aguacate + champiñon
 - + poached egg + 1.50€
- 9€ TOSTADA NORDICA
 - pan de masa madre, queso crema, salmón ahumado, pepino
- 8€ TOSTADA VEGANA
 - pan tostado de masa madre, queso vegano "quesoy_FT" de anacardos y setas asadas
- 7€ TORTILLA FRANCESA
 - pan tostado de masa madre, huevos + queso y jamón cocido 2€
- 7.50€ AÇAÍ BOWL
 - crema de açai, granola casera y fruta de temporada
- 7€ YOGUR BOWL
 - yogur griego, granola casera y fruta de temporada
- 7€ WAFFEL DULCE
 - nata montada, fruta de temporada
- 3.50€ CROISSANT
 - dulce o salado



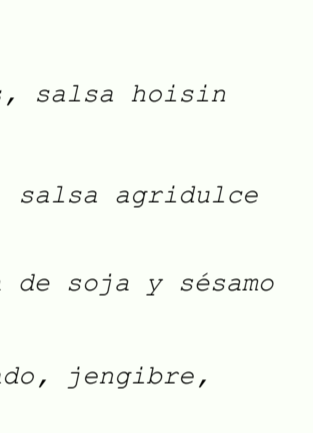
I am a big a meaning person when there is twell

TODO EL DÍA COMIDA

12:00 - TARDE :)

PARA COMPARTIR

- 10€ ROLLITOS DE PRIMAVERA VIETNAMITAS
 - papel de arroz, verduras frescas, fideos vermicelli, salsa de miso y cacahuetes + gambas 3€
- 13.50€ IKAN SAMBAL
 - ensalada de papaya verde, cherne de la lonja en ceviche anacardos tostados, salsa de leche de tigre
- 13€ SALMON & COCO
 - salmón curado en jugo de naranja, leche de coco, aceite de cilantro, arroz crujiente
- 9.50€ PATO PEKIN
 - pato laqueado, cebolleta, , crepes, salsa hoisin
- 8.50€ ROLLITOS ESTILO SHANGAI
 - verduras oriental, setas shiitake, salsa agridulce
- 9.50€ SHUMAI AL VAPOR
 - dumpling de arroz especiado, salsa de soja y sésamo
- 9€ GYOZA DORADA
 - col china, setas shiitake fermentado, jengibre, salsa de soja y sésamo
- 12€ COSTILLAS CHAR SUI
 - costillas de cerdo a baja temperatura laqueada, salsa char sui
- 9€ GAMBONES CRUJIENTES
 - gambones envuelto en masa filo, hoja de lima kaffir, mayonesa de sriracha casera
- 12€ RENDANG BALINESE
 - estofado tradicional balines con especias y leche de coco
- 9€ TABLA DE QUESOS VEGANOS
 - selección de quesos vegano artesanal "quesoy_FT"



BOWLS

- 12€ BOWL INTEGRAL
 - arroz integral de cultivo orgánico, ensalada fresca, tomate cherry, bacon, pollo tierno, aliño al miel
- 11€ BOWL JAPONES
 - arroz, alga nori, brotes de soja, edamame, cebolla crujiente, mayonesa tropical +salmón curado 3€
- 12€ BOWL DE ENSALADA VIETNAMITA
 - lechuga, verduras julianas, setas, vermicelli de arroz, salsa vietnamita



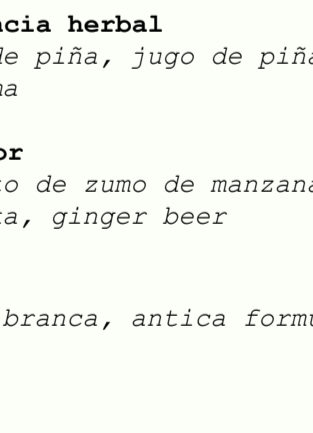
WOK

- 12€ PAD THAI
 - fideos de arroz, huevo, tofu, chalota, cebolleta, brote de soja + pollo 2€
 - + gambas 3€
- 15€ SINGAPORE NOODLES
 - vermicelli de arroz, gambas, panceta marinada, verduras, huevo
- 15€ KOREAN KIMCHI RICE
 - kimchi fermentado, cerdo cocido a baja temperatura, verduras, huevo, setas shiitake, salsa coreana
- 13€ TRADICIONAL PANANG CURRY
 - leche de coco, verduras, mantequilla de cacahuetes, lima kaffir + pollo 2€
- 13€ NASI GORENG
 - arroz, verduras salteadas, pollo, huevo frito, pak choi
- 14€ MIE GORENG
 - fideos de huevo, verduras salteadas, huevo, pasta de chili, cebolleta + pollo 2€
 - + gambas 3€
- 14€ TOCINO CRUJIENTE
 - cerdo cocido 24horas a baja temperatura, verduras al wok, salsa coreana

PAN AL VAPOR O ARROZ BLANCO + 3€

POSTRE

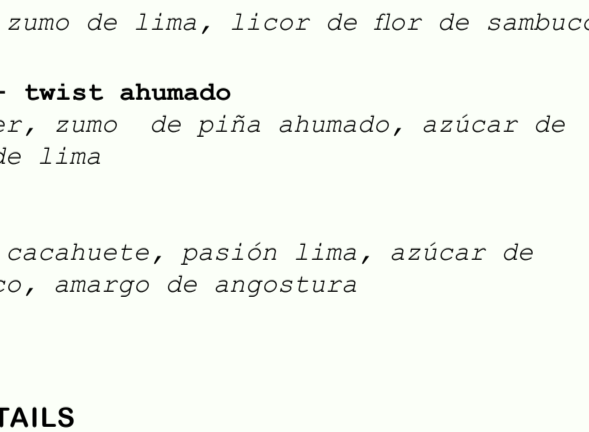
- 5.50€ BROWNIE
 - brownie de 3 chocolate, helado de plátano y chocolate
- 6.50€ TARTA DE QUESO VASCA
 - tarta de queso quemada a lo estilo Vasco
- 6€ BANOFIO
 - banofie toffee, platanos km 0, frosting de cafe



PREGUNTA POR EL POSTRE ESPECIAL DEL DIA :)

COCKTAILS

- 9€ BANANA COLADA - tiempo exótico
 - licor de plátano casero, jarabe de vainilla, ron agricole, solución salina, zumo de lima
- 9€ OCASO - elegancia seca
 - tequila blanco, cocteau, aperol, agave, zumo de pomelo, gelatina de campari, zumo de lima
- 9€ MOJITO DE AZAFRAN - yellow submarine
 - hierba buena, bitter de cardamomo, jarabe de azafrán , hierba buena, zumo de lima
- 9€ SWIZZLE DE CHARTREUSE - experiencia herbal
 - falernum, chartreuse verde , goma de piña, jugo de piña ahumado, nuez moscada, zumo de lima
- 9€ GREEN COOLER - explosión de sabor
 - Vino de plátano, St. Germain, extracto de zumo de manzana, azúcar de genciana y kéfir, zubrowka, ginger beer
- 9€ BERRY FORMULA - dama agria
 - campari, shrub de lamponi, fernet branca, antica formula, cocchi americano
- 9€ VANILLA SKY - la suavidad
 - vermut rojo yzaquirre, martini bitter, terciopelo de branca y vainilla
- 9€ AVENUE 72 - viaje sensorial
 - Vino de lavanda, gin 72, rooibos, naranja, angélica genciana, hibisco, jarabe de vainilla, solución salina, zumo de lima
- 11€ GIN APACHE - rosa saludable
 - gin, jarabe de hibisco, zumo de lima, licor de flor de sambuco
- 11€ NUESTRO JUNGLE BIRD - twist ahumado
 - ron añejo, Campari bitter, zumo de piña ahumado, azúcar de azafrán y chilli, zumo de lima
- 11€ SURFESCAPE - hogareño
 - cachaça infusiónada con cacahuete, pasión lima, azúcar de miel de palma, frangelico, amargo de angostura
- 6.50€ CÓCTELES CLÁSICOS
- 9€ CLASSIC PREMIUM COCKTAILS



MOCKTAILS

- 6€ NOJITO
 - zumo de manzana, hierbabuena, jarabe de vainilla, zumo de lima
- 6€ AGUA SUNSET
 - pomelo, maracuyá, azúcar, arándanos rojo, zumo de lima
- 6€ NO NEGRONI
 - cordial de pepino, bitter kass
- 6€ INFUSIÓN
 - infusión de té negro, azúcar, zumo de lima, azafrán saffron

VINO

- BLANCO
- 21€ Analivia Verdejo Selección
 - Profumo citrico y fruta tropical. Acidez equilibrada, postgusto fresco y duradero.
- 27€ Pulpo - Albariño D.O. Rias Baixas
 - En nariz destacan sus flores blancas y aromas de melocotón y albaricoque. Sabor fresco, frutal con volumen y un largo postgusto.
- 27€ La Geria Malvasia Volcánica, blanco seco - Lanzarote
 - Vino unicolor color transparente, con reflejos dorados, muy aromático e intenso. Uva de aroma y sabor a tonos frutales.
- 22€ Platé Afrutado - Bodega Platé, Tenerife
 - Vino de plátano, afrutado, notes de la fruta tropical como piña, maracuya, guayaba. Fresco y ligero que no resulta alcoholico. 12%
- 18€ Platé Pasión - Bodega Platé, Tenerife
 - Vino frizzante de plátano y maracuya. Ideal como aperitivo. Maridaje perfecto para ensaladas y postres. 6%
- 17€ | 4.5 € Vino de la Casa D.O. Valdepeña - blanco de la casa
 - Verdejo Sauvignon Blanc de cuerpo suave y equilibrado. En boca recuerda las frutas como piña, pera y manzana. Un final elegante y agradable.
- 17€ | 4.5 € Vino de la Casa D.O. Valdepeña - rosado de la casa
 - Garnacha Rosé buen equilibrio de fruta y acidez en boca. Sabor suave, muy frutado
- TINTO
- 24€ Arnegui Crianza - Tempranillo, D.O. Ca Rioja
 - Aromas afrutados de cerradas dulces, ciruelas rojas, piel de naranja con un toque de herbáceo y de roble bien integrado
- 28€ Contado de Oriza Roble - Tempranillo, D.O. Ribera de Duero
 - Aromas de fruta madura como cerezas, ciruelas, especias dulces, regaliz y grano de café tostado
- 17€ | 4.5 € Vino de la Casa D.O. Valdepeña - tinto de la casa
 - Tempranillo Shiraz intensos aromas florales, frutas rojas y arándanos. En boca es cálido, sedoso y amplio.

