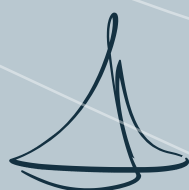


Saborea el *Mediterráneo*



Entrantes fríos

Cold starters. Kalte Vorspeisen.

	1/2 RACIÓN	1 RACIÓN
Pan artesano, queso crema con hierbas, AOVE ecológico, tomate y fuet.       		5,5
Artisan bread, cream cheese with herbs, organic extra virgin olive oil, tomato and fuet. Handwerklich hergestelltes Brot, Frischkäse mit Kräutern, Bio-Olivenöl extra vergine, Tomaten und Fuet.		
Gilda Donostiarra.  	-	3,5
Green pepper skewer with anchovy and olives. Paprikaspiess mit Sardellen und Oliven.		
Boquerones marinados con vinagre y limón.   	-	13,5
Vinegar and lemon marinated anchovies. Marinierte Sardellen mit Essig und Zitrone.		
Ensaladilla a nuestro estilo.   	-	14
Our potato, mayonnaise and vegetable salad. Unser Kartoffel-, Mayonnaise- und Gemüsesalat.		
Tabla de jamón ibérico al corte.  	16,5	27
Iberian ham platter. Platte mit iberischem Schinken.		
Filetes de anchoa del Cantábrico con “espencat”.  	10	15,5
Cantabrian anchovy fillets on roasted red pepper. Kantabrische Sardellenfilets auf gerösteter Paprika.		
Tartar de atún rojo del Mediterráneo con crema de aguacate.      	-	25
Mediterranean red tuna tartar on an avocado cream base. Mittelmeer Roter Thunfisch-Tartar mit Avocado-Creme-Basis.		

Ensaladas

Salads. Salats.

	1/2 RACIÓN	1 RACIÓN
Ensalada de burrata con rúcula, espencat y tomate cherry asado.  	-	18,5
Burrata salad with arugula, espencat and roasted cherry tomato. Burrata-Salat mit Rucola, Espencat und gerösteten Kirschtomaten.		
Tomate valenciano con mojama de atún rojo y encurtidos.    	-	18,5
Valencian tomato with red tuna mojama and pickles. Valencianische Tomate mit rotem Thunfisch-Mojama und Gurken.		
Ensalada valenciana de la huerta de Oliva.    	-	18,5
Tossed salad from Oliva's garden. Valencianischer Salat aus dem Garten von Oliva.		
Ensalada de tomate con ventresca de atún, AOVE, sal y vinagre balsámico.   	-	18,5
Tomato salad with tuna belly, EVOO, salt and balsamic vinegar. Tomatensalat mit Thunfischbauch, EVOO, Salz und Balsamico-Essig.		

Disponible sin gluten



Sin Gluten

Alérgenos



Gluten



Crustáceos



Huevo



Pescado



Cacahuete



Soja

Entrantes calientes

Hot starters. Heiße Vorspeisen

	1/2 RACIÓN	1 RACIÓN
Calamar del mediterráneo a la andaluza.      	12,5	21
Deep-fried battered fresh squid rings. Frittierte panierte frische Tintenfischringe.		
Pata de pulpo a la plancha con parmentier de patata, pimentón y AOVE.     	-	22
Grilled octopus leg with potato parmentier, paprika and extra virgin olive oil. Gegrillte Oktopuskeule mit Kartoffelparmentier, Paprika und nativem Olivenöl extra.		
Sepia salteada con “picaeta” de ajo y perejil.   	-	18
Grilled cuttlefish with garlic and parsley “picaeta”. Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch und Petersilie „Picaeta”.		
Gambita roja de la lonja de Dénia al ajillo.   	-	22
Flambeed red prawn with parsley, garlic and chili. Flambierte rote Garnele mit Petersilie, Knoblauch und Chili.		
Mejillones al vapor con un toque de limón.  	-	18
Steamed mussels with a touch of lemon. Gedämpfte Muscheln mit einem Hauch von Zitrone.		
Buñuelo de bacalao sobre una base de alioli de perejil.    	-	3,5
Cod croquettes with parsley and garlic mayonnaise. Kabeljau-Kroketten mit Petersilie und Knoblauch-Mayonnaise.		
Croqueta de jamón ibérico o Croqueta de pollo de corral.     	-	3,5
Iberian ham croquette or free range chicken croquette. Iberische Schinkenkrokette oder Hühnerkrokette aus Freilandhaltung.		
Figatell crujiente con mostaza y calabacín encurtido.      	-	7
Crispy Figatell (traditional mini burger) with mustard and pickled zucchini. Knuspriger Figatell (traditioneller Mini-Burger) mit Senf und eingelegter Zucchini.		
Langostinos crujientes con salsa agridulce al punto picante.    	-	18,5
Crispy shrimps with sweet chilli sauce. Knusprige Garnelen mit Süss-Sauer-Sauce.		
Coca a la “calfó” con ventresca de atún, pimienta y huevo rallado.   	-	7
Traditional pastry a la “calfó” with tuna, pepper and grated egg. Traditionelles Gebäck a la „Calfó” mit Thunfischbauch, Pfeffer und geriebenem.		
Coca a la “calfó” con anchoa del Cantábrico y ‘espencat’.  	-	7,5
Traditional pastry a la “calfó” with Cantabrian anchovy & roast vegetables. Traditionelles Gebäck a la „Calfó” mitmit kantabrischer Sardelle, geröstetem Gemüse.		
Huevos rotos con jamón ibérico. 	-	18
Fried eggs over fried potatoes with Iberian ham. Spiegeleier über Bratkartoffeln mit iberischem Schinken.		
Parrillada de verduras del mediterráneo.	-	20
Grilled Mediterranean Vegetables. Gegrilltes mediterranes Gemüse.		

Alérgenos

-  Lácteos
-  Frutos de cáscara
-  Apio
-  Mostaza
-  Sésamo
-  Altramuces
-  Sulfitos
-  Moluscos

Arroces *(min. 2 pax)*

Paellas ans juicy rices. Paellas und safitiger Reis.

1 RACIÓN

Paella valenciana.    · 

Valencian Paella.
Valencianische Paella.

19

Paella de verduras *de la huerta*.  · 

Vegetables paella.
Gemüse Paella.

18

Arroz a banda.     · 

Fish Paella.
Fisch Paella.

19

Paella mixta.     · 

Chicken and seafood paella.
Paella mit Hühnchen und Meeresfrüchten.

24

Arroz del “senyoret”.     · 

Senyoret" Paella (with coarsely cut fish chunks).
Paella „Senyoret“ (mit grob geschnittenen Fischstücken).

23

Fideuà.     

Traditional "Fideuà" (noodle fish Paella).
Traditionelle „Fideuà“ (Paella mit Fisch und nudeln).

23

Meloso de bogavante.     · 

Creamy rice with lobster.
Cremiger Reis mit Hummer.

33

Meloso rape y gamba.     · 

Creamy monkfish and shrimp rice.
Cremiger Seeteufel und Garnelenreis.

28

Pescados

Fish. Fisch

1 RACIÓN

Bacalao rebozado *con caponata de la huerta y alioli de perejil*.      · 

Fried cod with ratatouille.
Gebratener Kabeljau mit Ratatouille.

22

Dorada asada *con agridulce de pimientos*.   · 

Roasted sea bream with sweet and sour peppers.
Gebratene Seebrasse mit süß-saurer Paprika.

psm

Lubina a la espalda 1 kg.    · 

Opened sea bass grilled "on its back".
Auf dem Rücken gegrillter offener Wolfsbarsch.

psm

Sepionet a la plancha *con salsa de tinta, limón asado y “picaeta” de ajo y perejil*.     · 

Grilled cuttlefish with ink sauce, roasted lemon and garlic and parsley “picaeta”.
Gegrillter Tintenfisch mit Tintensauce, gerösteter Zitrone und Knoblauch sowie Petersilie „Picaeta”.

23,5

Disponible sin gluten



Sin Gluten

Alérgenos



Gluten



Crustáceos



Huevo



Pescado



Cacahuete



Soja

Carnes

Meats. Fleisch.

	1/2 RACIÓN	1 RACIÓN
Entrecot de ternera.   Grilled beef entrecote. Gegrilltes Rinder-Entrecôte.	-	27
Chuleta ibérica con salsa romesco.    Iberian chop with Romesco sauce. Iberisches Kotelett mit Romesco-Sauce.	-	25
Contramuslo de pollo de corral deshuesado a nuestro estilo.   Chicken thigh cooked on our way. Hähnchenschenkel knochenlos, nach unserer Art.	-	20
Hamburguesa de ternera, queso cheddar, bacon y cebolla caramelizada.     Beef burger, cheddar cheese, bacon and caramelized onion. Rindfleischburger, Cheddar-Käse, Speck und karamellisierte Zwiebeln.	-	19

Guarniciones

On the side. Garnitur.

	1 RACIÓN
Patatas fritas.      French fries. Pommes Frites.	4,5
Pimientos del Padrón. Padrón Peppers. Padrón-Paprika.	6,5
Ensalada de hojas. Green salad. Grüner Salat.	4,5
Verduritas de temporada al vapor. Steamed Seasonal Vegetables. Gedämpftes Gemüse der Saison.	6,5

Alérgenos

-  Lácteos
-  Frutos de cáscara
-  Apio
-  Mostaza
-  Sésamo
-  Altramuces
-  Sulfitos
-  Moluscos

Nuestras Pastas

Our pasta. Unsere Pasta.

1 RACIÓN

Rigatoni *boloñesa.*







Rigatoni Bolognese.
Bolognese-Rigatoni.

20

Rigatoni *carbonara.*









Rigatoni carbonara.
Carbonara-Rigatoni.

20

Rigatoni *al pesto.*









Rigatoni with pesto.
Pesto-Rigatoni.

20

Lasaña *vegetal.*





Vegetable lasagna.
Gemüselasagne.

20

Canelones *de pollo asado.*









Roasted chicken cannelloni.
Gebratene Hähnchen-Cannelloni.

20

¡Menú para grumetes!

Menu for children! Menü für Jungen!

1 RACIÓN

Spaghetti *a la boloñesa.*







Spaghetti Bolognese.
Spaghetti Bolognese.

13,5

Hamburguesa *con queso y patatas fritas.*













Hamburguer with cheese and French fries.
Hamburger mit Pommes frites.

13,5

Fingers de pollo *con patatas fritas.*











Chicken fingers with fries.
Chicken Fingers mit Pommes.

14

Disponible sin gluten

Sin Gluten

Alérgenos

Gluten

Crustáceos

Huevo

Pescado

Cacahuete

Soja

Nuestros postres

Our desserts. Unsere Desserts.

	1/2 RACIÓN	1 RACIÓN
Tarta de queso Kiko Port.   · 	-	9,5
Kiko Port Homemade cheesecake. Kiko PortHausgemachter Käsekuchen.		
Brownie de chocolate <i>con helado de vainilla.</i>  ○  	-	8,5
Chocolate brownie with vanilla ice cream. Schokoladen Brownie mit Vanilleeis.		
Torrija artesana <i>con helado de vainilla.</i>  ○ 	-	8,5
Sweet homemade French toast with vanilla ice cream. Süßer hausgemachter French Toast mit Vanilleeis.		
Tarta Banoffe.   ○  	-	8,5
Banoffee Cake. Banoffee-Kuchen.		
Piña marinada, <i>crema y rocas de coco con jelly de té verde.</i> ○ · 	-	8,5
Marinated pineapple, cream and coconut rocks with green tea jelly. Marinierte Ananas, Sahne und Kokosnuskerne mit Grüntee-Gelee.		
Fruta de temporada. 	-	7,5
In season fruit. Obst der Saison.		
Helado artesanal <i>(Turrón, vainilla, chocolate y leche merengada).</i>  ○   · 	-	7,5
Homemade Ice cream. Hausgemachtes Eiscreme.		
Selección de postres.  ○  	15	25
Dessert assortment. Dessert-Sortiment.		

Alérgenos



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos



Moluscos



KIKO PORT
RESTAURANT



Escanea el QR y déjanos tu reseña.
Tel. 962 85 61 52 | kikoport.com