

Esta
Navidad
brinda por el
Mediterráneo



Nuestros entrantes

Our starters. Unsere Vorspeisen.

1/2 RACIÓN

1 RACIÓN

Pan artesano , <i>mantequilla de hierbas, AOVE ecológico, tomate y fuet.</i>  -	5,5
Artisan bread with herb butter, organic extra virgin olive oil, tomato and fuet. Hausgemachtes Brot mit Kräuterbutter, Bio-Olivenöl extra vergine, Tomate und Fuet.	
Gilda Donostiarra.  -	3,5/ud.
Green pepper skewer with anchovy and olives. Paprikaspiess mit Sardellen und Oliven.	
Ensaladilla a nuestro estilo.  -	12,5
Russian salad Kiko Port style. Russischer Salat nach Kiko Port Art.	
Filetes de anchoa del Cantábrico <i>sobre pimiento rojo asado.</i>  9	14,5
Cantabrian anchovy fillets on roasted red pepper. Kantabrische Sardellenfilets auf gerösteter roter Paprika.	
Tabla de jamón de Guijuelo <i>al corte.</i>  16	26
Iberian ham platter. Platte mit iberischem Schinken.	
Selección de quesos <i>nacionales e internacionales.</i>  12	22
Selection of national and international cheeses. Auswahl nationaler und internationaler Käse.	
Foie Mi-cuit <i>con mermelada de tomate y calabaza.</i>  -	21
Foie Mi-cuit with tomato and pumpkin jam. Foie Mi-cuit mit Tomaten- und Kürbismarmelade.	
Ensalada de burrata <i>con rúcula, espencat y tomate cherry asado.</i>  17,5	
Burrata salad with arugula, espencat and roasted cherry tomato. Burrata-Salat mit Rucola, Espencat und gerösteten Kirschtomaten.	
Ensalada mixta <i>de toda la vida.</i>  17,5	
Traditional mixed salad. Traditioneller gemischter Salat.	
Tartar de atún rojo del Mediterráneo <i>con crema de aguacate.</i>  24	
Mediterranean red tuna tartar on an avocado cream base. Mittelmeer Roter Thunfisch-Tartar mit Avocado-Creme-Basis.	
Coca de La Safor.  -	4,5
Filled pastry from La Safor. Gefüllter Blätterteig von La Safor.	
Buñuelo de bacalao <i>sobre una base de alioli de perejil.</i>  -	3/ud.
Cod croquettes with parsley and alioli. Kabeljau-Kroketten mit Petersilie und Knoblauch-Mayonnaise.	
Croqueta de jamón ibérico.  -	3/ud.
Iberian ham croquette. Iberische Schinkenkrokette.	

Disponible sin gluten



Sin Gluten

Alérgenos



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuete



Soja

1/2 RACIÓN 1 RACIÓN

Empanadilla con acelgas y 'gambeta del pla' al estilo de la abuela.  5,5/ud

Puff pastry with chard and pla prawns grandma's style.

Blätterteig mit Mangold und Pla-Garnelen nach Omas Art.

Figatell crujiente con mostaza y calabacín encurtido.  - 6,5/ud.

Crispy figatell with mustard and pickled zucchini.

Knuspriges Figatell mit Senf und eingelegter Zucchini.

Pulpo a la gallega con cremoso de patata al azafrán.  - 21

Galician-style octopus with creamy saffron potato.

Oktopus nach galizischer Art mit cremiger Safrankartoffel.

Sepia salteada con "picaeta" de ajo y perejil.  - 18

Stir-fried cuttlefish with "picaeta" of garlic and parsley.

Gebratener Tintenfisch mit „Picaeta“ aus Knoblauch und Petersilie.

Anillas de calamar rebozadas a la Andaluza.  12 20

Deep-fried floured fresh squid rings.

Frittierte, bemehlte frische Tintenfischringe.

Langostinos crujientes con salsa agridulce al punto picante.  - 17,5

Crispy shrimps with sweet chilli sauce.

Knusprige Garnelen mit Süß-Sauer-Sauce.

Parrillada de verduras del mediterráneo con salsa romescu.  - 19

Grilled Mediterranean vegetables with Romescu sauce.

Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Romescu-Sauce.

Caldo de puchero con 'pilota'.  - 10

Stew broth with meatball.

Eintopfbrühe mit Fleischbällchen.

Alérgenos



Leche



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos



Moluscos

Paellas y melosos *(min. 2 pax)*



Paellas and juicy rice. Paellas und saftiger Reis.

1 RACIÓN

Paella valenciana con “mandonguilles” típicas de La Safor.     18





Valencian Paella with traditional La Safor meatballs.

Valencianische Paella mit traditionellen La Safor-Fleischbällchen.

Paella de verduras con taquitos de lomo.   18



Vegetables and loin Paella.

Gemüse- und Fleischpaella.

Arroz o Fideuà de ‘putxero’.     19






Rice or noodle paella of putxero.

Reis oder Nuddel paella von Putxero.

Arroz al horno en paella.   18





Paella of Pork ribs, black pudding, potato and chickpeas.

Paella aus Schweinerippchen, Blutwurst, Kartoffeln und Kichererbsen.

Arroz a banda.      17






Fish paella.

Fisch Paella.

Arroz negro.      18





Fish Paella with cuttlefish ink.

Fischpaella mit Tintenfischtinte.

Arroz del ‘senyoret’.      21






“Senyoret” Paella (with peeled seafood).

Paella „Senyoret“ (mit grob geschnittenen Fischstücken).

Fideuà de marisco tradicional.      22





Traditional “Fideuà” (noodle fish Paella).

Traditionelle „Fideuà“ (Paella mit Fisch und nudeln).

Meloso de bogavante.      30


Creamy rice with lobster.

Cremiger Reis mit Hummer.

Meloso de rape y gamba.      25

Creamy monkfish and shrimp rice.

Cremiger Seeteufel und Garnelenreis.

Meloso de pollo y costilla con alcachofas.   23,5

Juicy rice with chicken and ribs with artichoke.

Saftiger Reis mit Huhn und Rippen mit Artischocken.

Disponible sin gluten



Sin Gluten

Alérgenos



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuete







Soja

Carnes



Meats. Fleisch.





1 RACIÓN

Entrecot con chutney de berenjena ahumada.   26
Grilled entrecôte smoked eggplant chutney.
Gegrilltes Entrecôte mit geräuchertem Auberginen-Chutney.

Lingote de cochinillo cocinado a baja temperatura.   27
Suckling pig cooked at low temperature.
Bei niedriger temperatur gegarte Spanferkel.

Secreto ibérico trinchado con aceite de brasas.  20
Iberian meat carved with ember oil.
Iberisches Fleisch Geschnitzt mit glutöl.






Contramuslo de pollo de corral deshuesado con mojo verde.   19
Free-range chicken with green mojo.
Freilandhuhn mit grünem Mojo.

Hamburguesa de ternera, queso cheddar, bacon y cebolla caramelizada.     19
Beef burger with cheddar cheese, bacon, and caramelized onion.
Rindfleischburger, Cheddar-Käse, Speck und karamellisierte Zwiebeln.






Pescados




Fish. Fisch.

1 RACIÓN

Bacalao rebozado con caponata de la buerta y alioli de perejil.      20
Deep fried cod with caponata and parsley aioli.
Panierter Kabeljau mit Caponata und Petersilien-Aioli.

Dorada asada con agridulce de pimientos.    24
Roasted sea bream with sweet and sour pepper glaze.
Gebratene Seebrasse mit süß-saurer Pfefferglasur.

Sepionet a la plancha con salsa de tinta, limón asado y "picaeta" de ajo y perejil.      22
Grilled cuttlefish with ink sauce, roasted lemon and garlic and parsley "picaeta".
Gegrillter Tintenfisch mit Tintensauce, gerösteter Zitrone und Knoblauch sowie Petersilie „Picaeta“.

Lubina a la espalda con alioli negro 1Kg.    25
Sea bass cooked 'on its back' with black garlic aioli.
"Auf dem Rücken" gegerarter Wolfsbarsch mit schwarzer Knoblauch-Aioli.

Rodaballo al horno al estilo Mediterráneo con salsa tártara.    25
Oven-baked turbot Mediterranean style with tartar sauce.
Im Ofen gebackener Scholle im mediterranen Stil mit Tartarsoße.

Alérgenos



Leche



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos



Moluscos

Guarniciones

On the side. Garnitur.

1 RACIÓN

Patatas fritas.

French fries.
Pommes Frites.

4

Pimientos de Padrón.

Padrón Peppers.
Padrón-Paprika.

6

Ensalada de hojas.

Green salad.
Grüner Salat.

4

Verduritas de temporada al vapor.

Steamed Seasonal Vegetables.
Gedämpftes Gemüse der Saison.

6

Nuestras pastas

Our pastas. Unsere Pasta.

1 RACIÓN

Fusilli o Tallarines al gusto: *pesto* (🌿), *carbonara* (🍳) o *boloñesa*.

Fusilli or Tagliatelle with pesto, Bolognese, or carbonara.
Fusilli oder Tagliatelle mit Pesto, Bolognese oder Carbonara.

19

Canelones de pollo asado.

Roasted chicken cannelloni.
Gebratene Hähnchen-Cannelloni.

20

¡Menú para grumetes!

Menu for children! Menü für Jungen!

1 RACIÓN

Macarrones a la boloñesa.

Macaroni Bolognese.
Makkaroni Bolognese.

12,5

Hamburguesa con queso y patatas fritas.

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

12,5

Fingers de pollo con patatas fritas.

Chicken fingers with fries.
Hühnerfinger mit Pommes.

12,5

Disponibile sin gluten



Sin Gluten

Alérgenos



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuete



Soja

Nuestros postres

Our desserts. Unsere Desserts.

	1/2 RACIÓN	1 RACIÓN
Brownie de chocolate <i>con helado y su salsa caliente.</i>    	-	8
Chocolate brownie with ice cream and hot sauce. Schokoladen-Brownie mit Eis und heiÙe SoÙe.		
Tarta de queso artesanal <i>con frambuesa y mermelada de tomate.</i>   	-	9
Artisan cheesecake with with tomato jam and raspberries. Hausgemachter Käsekuchen mit Tomatenmarmelade und Himbeeren.		
Tarta Banoffee.     	-	8
Banoffee Cake. Banoffee-Kuchen.		
Tarta de calabaza <i>con fondue de chocolate.</i>    	-	9
Pumpkin cake with chocolate fondue. Kürbiskuchen mit Schokoladenfondue.		
Piña marinada <i>con menta, crema y rocas de coco con jelly de té verde.</i>  	-	8
Marinated pineapple with mint, cream, and coconut rocks with green tea jelly. Mit Minze marinierte Ananas, Sahne und Kokosnusskerne mit Grüntee-Gelee.		
Helado artesanal.     	-	7
Artisan ice cream. Hausgemachtes Eiscreme.		
Helado grumete.     	-	4
Ice cream for children. Eis für Kinder.		
Fruta de temporada. 	-	7
In season fruit. Obst der Saison.		
Selección de postres.     	12	20
Dessert assortment. Dessert-Sortiment.		

Alérgenos



Leche



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