

# Saborea el *Mediterráneo*



# Entrantes fríos

Cold starters. Kalte Vorspeisen.

1/2 RACIÓN 1 RACIÓN

<b>Pan artesano, tomate rallado, AOVE ecológico y stracciatella de queso.</b>   	-	5,5
Artisan bread, grated tomato, organic extra virgin olive oil and cheese stracciatella. Hausgemachtes Brot, geriebene Tomaten, Bio-Olivenöl extra vergine und Käse Stracciatella.		
<b>Gilda Donostiarra.</b>   	-	3,5 ud
Green pepper skewer with anchovy and olives. Paprikaspiess mit Sardellen und Oliven.		
<b>Boquerones marinados con vinagre y limón.</b>   	-	12,5
Vinegar and lemon marinated anchovies. Marinierte Sardellen mit Essig und Zitrone.		
<b>Ensaladilla a nuestro estilo.</b>  	-	12,5
Russian salad Kiko Port style. Russischer Salat nach Kiko Port Art.		
<b>Filetes de anchoa del Cantábrico sobre "espenca".</b>  	9	14,5
Cantabrian anchovy fillets on "espenca". Kantabrische Sardellenfilets auf „Espencat“.		
<b>Tabla de jamón de Guijuelo al corte.</b>  	16	26
Iberian ham platter. Platte mit iberischem Schinken.		
<b>Tomate valenciano con mojama de atún rojo y encurtidos.</b>    	-	17,5
Valencian tomato with red tuna mojama and pickles. Valencianische Tomate mit rotem Thunfisch-Mojama und Gurken.		
<b>Ensalada mixta de toda la vida.</b>    	-	17,5
Traditional mixed salad. Traditioneller gemischter Salat.		
<b>Ensalada de burrata con rúcula, espenca y tomate cherry asado.</b>  	-	17,5
Burrata salad with arugula, espenca and roasted cherry tomato. Burrata-Salat mit Rucola, Espencat und gerösteten Kirschtomaten.		
<b>Gazpacho andaluz con "virutitas" de jamón ibérico.</b>  	-	9,5
Andalusian gazpacho with Iberian ham "shavings". Andalusische Gazpacho mit iberischen Schinkenspänen.		
<b>Tartar de atún rojo del Mediterráneo con crema de aguacate.</b>      	-	24
Mediterranean red tuna tartar on an avocado cream base. Mittelmeer Roter Thunfisch-Tartar mit Avocado-Creme-Basis.		
<b>Tataki de atún rojo del Mediterráneo Nam Jim de tomate y crujiente de arroz.</b>    	-	24
Mediterranean red tuna tataki, tomato Nam Jim and crispy rice. Mittelmeer rotes Thunfisch-Tataki, Tomaten-Nam-Jim und knuspriger Reis.		

Disponible sin gluten



Sin Gluten

Alérgenos



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuete



Soja

# Entrantes calientes




Hot starters. Heiße Vorspeisen

1/2 RACIÓN


1 RACIÓN

**Buñuelo de bacalao sobre una base de alioli de perejil.**    - 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.

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

Crispy figatell with mustard and pickled zucchini.  
Knuspriges Figatell mit Senf und eingelegter Zucchini.

**Coca a la "calfó" con ventresca de atún, pimiento y huevo rallado.**    - 6,5 ud

Valencian corn tortilla with tuna belly, pepper and grated egg.  
Valencianische Maistortilla mit Thunfischbauch, Paprika und geriebenem Ei.

**Coca a la "calfó" con anchoa del cantábrico, "espenca" y olivada.**   - 7 ud

Valencian corn tortilla with Cantabrian anchovy, "espenca" and olive dressing.  
Valencianische Maistortilla mit kantabrischen Sardellen, „Espenca" und Olivendressing.

**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.

**Gambita roja de la lonja de Dénia al ajillo.**   - 21

Flambeed red prawn with parsley, garlic and chili.  
Flambierte rote Garnele mit Petersilie, Knoblauch und Chili.

**Fritura de la lonja de Gandia.**     12 20

Deep-fried fresh Tiny fish.  
Frittierter frischer kleine Fisch.

**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 Romesco sauce.  
Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Romesco-Sauce.

Alérgenos



Leche



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos



Moluscos

# Paellas y melosos *(min. 2 pax)*

Paellas ans juicy rice. Paellas und saftiger Reis.

1 RACIÓN

---

## Paella valenciana con "mandonguilles" típicas de La Safor. ·

Valencian Paella with traditional La Safor meatballs.  
Valencianische Paella mit traditionellen La Safor-Fleischbällchen.

---

## Paella de verduras con taquitos de lomo. ·

Vegetables and loin Paella.  
Gemüse- und Fleischpaella.

---

## Arroz al horno en paella. ·

Paella of Pork ribs, black pudding, potato and chickpeas.  
Paella aus Schweinerippchen, Blutwurst, Kartoffeln und Kichererbsen.

---

## Arroz a banda. ·

Fish Paella.  
Fisch Paella.

---

## Arroz negro. ·

Fish Paella with cuttlefish ink.  
Fischpaella mit Tintenfischfarbe.

---

## Arroz del "senyoret". ·

"Senyoret" Paella (with peeled seafood).  
Paella „Senyoret“ (mit grob geschnittenen Fischstücken).

---

## Arroz de "sepionets" y ajitos tiernos. ·

Paella with cuttlefish and tender garlic.  
Paella mit Tintenfisch und zartem Knoblauch.

---

## Arroz de bogavante en paella ·

Lobster rice in Paella.  
Hummerreis in Paella.

---

## Fideuà de marisco tradicional.

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

---

## Meloso de bogavante. ·

Creamy rice with lobster.  
Cremiger Reis mit Hummer.

---

## Meloso rape y gamba. ·

Creamy monkfish and shrimp rice.  
Cremiger Seeteufel und Garnelenreis.

---

Disponible sin gluten



Sin Gluten

Alérgenos



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuete



Soja



# Pescados

Fish. Fisch

1 RACIÓN

**Bacalao rebozado con caponata de la huerta 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".  
Ge grillter Tintenfisch mit Tintensauce, gerösteter Zitrone und Knoblauch sowie Petersilie „Picaeta“.

**Lubina a la espalda con alioli negro 1 kg.**     *psm*

Sea bass cooked 'on its back' with black garlic aioli.  
"Auf dem Rücken" gegarter Wolfsbarsch mit schwarzer Knoblauch-Aioli.




# Carnes

Meats. Fleisch.

1 RACIÓN

**Entrecot con chutney de berenjena ahumada.**   26

Grilled entrecôte smoked eggplant chutney.  
Gegrilltes Entrecôte mit geräuchertem Auberginen-Chutney.

**Chuleta ibérica con salsa romesco.**    24

Iberian pork chop with romesco sauce.  
Iberisches Schweinekotelett mit Romesco-Sauce.

**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, cheddar cheese, bacon and caramelized onion.  
Rindfleischburger, Cheddar-Käse, Speck und karamellisierte Zwiebeln.

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 del 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 pasta. Unsere Pasta

1 RACIÓN

## Fusilli o Tallarines *al pesto*.

Pasta with pesto.  
Fusilli oder Nudeln mit Pesto.

19

## Fusilli o Tallarines *boloñesa*.

Pasta with Bolognese.  
Fusilli oder Bolognese-Nudeln.

19

## Fusilli o Tallarines *carbonara*.

Pasta with Carbonara.  
Fusilli- oder Carbonara-Nudeln.

19

## Canelones *de pollo asado*.

Roasted chicken cannelloni.  
Gebratene Hähnchen-Cannelloni.

20

Disponible sin gluten



Sin Gluten

Alérgenos



Gluten



Sulfitos



Leche



Huevos



Frutos de cáscara






Cacahuete

# ¡Menú para grumetes!

Menu for children! Menü für Jungen!

1 RACIÓN



---

**Macarrones a la boloñesa.**    12,5  
Macaroni Bolognese.  
Makkaroni Bolognese.

---

**Hamburguesa con queso y patatas fritas.**      12,5  
Hamburger with cheese and French fries.  
Hamburger mit Pommes frites.

---

**Fingers de pollo con patatas fritas.**   12,5  
Chicken fingers with fries.  
Chicken Fingers mit Pommes frites.

---

## Nuestros postres

Our desserts. Unsere Desserts.

1/2 RACIÓN

1 RACIÓN

---

**Brownie de chocolate con helado y su salsa caliente.**     - 8  
Chocolate brownie with ice cream and hot sauce.  
Schokoladen-Brownie mit Eis und heiße Soße.






---

**Cremoso de chocolate, kikos y lima.**    - 8  
Creamy chocolate, kikos and lime.  
Cremige Schokolade, Kikos und Limette.

---

**Tarta de queso artesanal con frambuesa y mermelada de tomate.**    - 9  
Artisan cheesecake with with tomato jam and raspberries.  
Hausgemachter Käsekuchen mit Tomatenmarmelade und Himbeeren.


---

**Tarta Banoffe**      - 8  
Banoffee Cake.  
Banoffee-Kuchen.






---

**Piña marinada con menta, crema y rocas de coco con jelly de té verde.**   - 8  
Marinated pineapple with mint, cream and coconut rocks with green tea jelly.  
Mit Minze marinierte Ananas, Sahne und Kokosnusskerne mit Grüntee-Gelee.






---

**Fruta de temporada.**  - 7  
In season fruit.  
Obst der Saison.






---

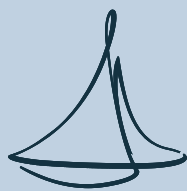
**Helado artesanal.**      - 7  
Artisan ice cream.  
Hausgemachte Eiscreme.

---

**Helado grumete.**      - 4  
Ice cream for children.  
Eis für Kinder.

---

**Selección de postres.**      12 20  
Dessert assortment.  
Dessert-Sortiment.



**KIKO PORT**  
RESTAURANT



Escanea el QR y déjanos tu reseña.  
Tel. 962 85 61 52 | [kikoport.com](http://kikoport.com)