

KIKOPARK

BEACH CHIRINGUITO

ENTRANTES

Starters. Vorspeisen.

PAN ARTESANO, QUESO DE HIERBAS, AOVE ECOLÓGICO, TOMATE Y FUET. Artisan bread with herb butter, organic extra virgin olive oil, tomato and fuet. Hausgemachtes Brot mit Kräuterbutter, Bio-Ölivenöl extra vergine, Tomate und Fuet.	5,5€
GILDA DONOSTIARRA. Green pepper skewer with anchovy and olives. Paprikaspiess mit Sardellen und Oliven.	4€
BOQUERONES MARINADOS CON VINAGRE Y LIMÓN. Vinegar and lemon marinated anchovies. Marinierte Sardellen mit Essig und Zitrone.	14,5€
FILETES DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO CON "ESPENCAT". Cantabrian anchovy fillets on roasted red pepper. Kantabrische Sardellenfilets au gerösteter Paprika.	16,5€
ENSALADILLA A NUESTRO ESTILO. Our potato, mayonnaise and vegetable salad. Unser Kartoffel-, Mayonnaise- und Gemüsesalat.	14,5€
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO AL CORTE. Iberian ham platter. Platte mit iberischem Schinken.	29€
TARTAR DE ATÚN ROJO DEL MEDITERRÁNEO CON CREMA DE AGUACATE. Mediterranean red tuna tartar on an avocado cream base. Mittelmeer Roter Thunfisch-Tartar mit Avocado-Creme-Basis.	26,5€
CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO. Iberian ham croquette. Iberische Schinkenkrokette.	4€
LANGOSTINOS CRUJIENTES CON SALSA AGRIDULCE AL PUNTO PICANTE. Crispy shrimps with sweet chilli sauce. Knusprige Garnelen mit Süß-Sauer-Sauce.	18,5€
PATATAS FRITAS. French fries. Pommes Frites.	7€
PIMIENTOS DEL PADRÓN. Padrón Peppers. Padrón-Paprika.	7€

ENSALADAS

Salads. Salats.

ENSALADA DE BURRATA CON RÚCULA, ESPENCAT Y TOMATE CHERRY ASADO. Burrata salad with arugula, espencat and roasted cherry tomato. Burrata-Salat mi Rucola, Espencat und gerösteten Kirschtomaten.	19€
TOMATE VALENCIANO CON MOJAMA DE ATÚN ROJO Y ENCURTIDOS. Valencian tomato with red tuna mojama and pickles. Valencianische Tomate mit rotem Thunfisch-Mojama und Gurken.	19€

ARROCES

POR ENCARGO MIN 2 PAX.

Paellas and juicy rices. Paellas and saftiger Reis.

PAELLA VALENCIANA. Valencian Paella. Valencianische Paella.	21€
ARROZ DEL "SENYORET". Senyoret" Paella (with coarsely cut fish chunks). Paella „Senyoret“ (mit grob geschnittenen Fischstücken).	24€
ARROZ A BANDA. Fish Paella. Fisch Paella.	20€
ARROZ NEGRO. Fish Paella with cuttlefish ink. FischPaella mit Tintenfischtinte.	21€
MELOSO DE BOGAVANTE. Creamy rice with lobster. Cremiger Reis mit Hummer.	32€
FIDEUÀ. Traditional "Fideuà" (noodle fish Paella). Traditionelle „Fideuà“ (Paella mit Fisch und nudeln).	25€

PARA CONTINUAR

To continue. Weitermarchen

HAMBURGUESA DE TERNERA QUESO CHEDDAR BACON Y CEBOLLA CAMELIZADA. Beef burger, cheddar cheese, bacon and caramelized onion. Rindfleischburger, Cheddar-Käse, Speck und karamellisierte Zwiebeln.	19€
CLUB SANDWICH. Club Sandwich. Club Sandwich.	18€
FINGERS DE POLLO CON PATATAS FRITAS. Chicken fingers with fries. Chicken Fingers mit Pommes.	15,5€
DORADA AL HORNO. Roasted sea bream with sweet and sour peppers. Gebratene Seebrasse mit süß-saurer Paprika.	PSM

POSTRES

Desserts. Desserts.

TARTA DE QUESO. Homemade cheesecake. Hausgemachter Käsekuchen.	9€
BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA. Chocolate brownie with vanilla ice cream. Schokoladen Brownie mit Vanilleeis.	9€
FRUTA DE TEMPORADA. In season fruit. Obst der Saison.	8,5€

COCKTAILS

FROZEN DAIQUIRI DE FRESA. Ron blanco, zumo de lima, sirope de azúcar y puré de fresa.	12€
FROZEN DAIQUIRI DE MARACUYA. Ron blanco, zumo de lima, sirope de azúcar y puré de maracuyá.	12€
FROZEN PIÑA COLADA. Ron blanco, malibu, puré de coco, sirope de vainilla y zumo de piña.	12€
FROZEN SUMMER TRUCK. Whisky, tequila, puré de maracuyá, zumo de lima y top de ginger ale.	12€
FROZEN PINK MARGARITA. Tequila, gin, triple seco, zumo de lima, granadina y zumo de arándanos.	12€
APEROL SPRITZ. Aperol, cava y top de soda.	12€
CAMPARI SPRITZ. Campari, cava y top de soda.	12€
MOJITO DE COCO BY REDBULL. Ron blanco, menta, lima, azúcar, puré de coco y top de Redbull The Coconut Edition sabor Coco y Arándanos.	12€
LIMONCELLO SPRITZ. Limoncello, cava y top de soda.	12€
ICELATTE NORMAL. Café, leche, sirope de azúcar.	8€
ICELATTE VAINILLA. Café, leche, sirope de vainilla.	8€



Mojito Sandia

RON
ZUMO DE LIMA
AZÚCAR
HIERBABUENA
RED BULL RED EDITION
SABOR SANDÍA

Disponible
Sin Gluten

Gluten

Crustáceos

Huevo

Pescado

Cacahuete

Soja

Lácteos

Frutos de cáscara

Apio

Mostaza

Sésamo

Altramuces

Sulfitos

Moluscos

Za Frascuela



KIKO PORT
RESTAURANT