

Saborea el
Mediterráneo



KIKO PORT RESTAURANT



Bienvenido a Kiko Port, un pequeño rincón del Mediterráneo, donde las olas del mar marcan el ritmo y cada momento invita a quedarse.

Producto, cuidado y esencia se unen para que todo fluya con naturalidad.

Ahora, solo queda elegir tus platos favoritos...



SABOREA EL MEDITERRÁNEO

Entrantes fríos

Cold starters. Kalte Vorspeisen.



1/2 RACIÓN

1 RACIÓN

Pan artesano, mantequilla de hierbas, AOVE ecológico, tomate y fuet.       - 5,95



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 tradicional de anchoa.   - 3,5

Traditional anchovy Gilda (Donostia style).

Traditionelle Gilda mit Anchovy nach San Sebastián Art.

Gilda Artesana de cecina y queso.   - 3,5




Artisan Gilda with cured beef and cheese.

Hausgemachte Gilda mit geräuchertem Rindfleisch und Käse.

Boquerones maridados con vinagre y limón.    - 14,5



Vinegar and lemon marinated anchovies.

Marinierte Sardellen mit Essig und Zitrone.

Ensaladilla a nuestro estilo.    - 14,5

Our potato, mayonnaise and vegetable salad.

Unser Kartoffel-, Mayonnaise- und Gemüsesalat.

Tabla de jamón ibérico de bellota al corte.   19 29

Iberian ham platter.

Platte mit iberischem Schinken.

Filetes de anchoa del Cantábrico con "espencat".   11 16,5

Cantabrian anchovy fillets on roasted red pepper.

Kantabrische Sardellenfilets auf gerösteter Paprika.

Tartar de atún rojo del Mediterráneo con crema de aguacate.       - 25,50

Mediterranean red tuna tartar on an avocado cream base.

Mittelmeer Roter Thunfisch-Tartar mit Avocado-Creme-Basis.

Ensaladas


Salads. Salats.

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 ventresca de atún, AOVE, sal y vinagre balsámico.     18,5

Valencian tomato with tuna belly and special dressing.

Valencianische Tomate mit Thunfischbauch und Spezial dressing.

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.

Poke de salmón con aguacate, wakame y edamame.     18,5

Salmon poke with avocado, wakame and edamame.

Lachs-Poke mit Avocado, Wakame und Edamame.

Entrantes calientes





Hot starters. Heiße Vorspeisen

1/2 RACIÓN







1 RACIÓN

Buñuelo de bacalao *sobre una base de alioli de eneldo.*     3,5



Cod fritter on a dill aioli base.
Kabeljau-Fritter auf Dill-Aioli.

Croqueta de jamón ibérico.      - 3,5

Iberian ham croquette
Iberische Schinkenkrokette

Croqueta de vieira.       - 3,7

Scallop croquette.
Jakobsmuschel-Krokette.

Figatell crujiente *con mostaza y calabacín encurtido.*       - 7,5

Crispy Figatell (traditional mini burger) with mustard and pickled zucchini.
Knuspriger Figatell (traditioneller Mini-Burger) mit Senf und eingelegter Zucchini.

Coca a la "calfó" *con ventresca de atún, pimiento y huevo rallado.*    7,5

Traditional pastry a la "calfó" with tuna, pepper and grated egg.
Traditionelles Gebäck a la „Calfó“ mit Thunfischbauch, Pfeffer und geriebenem Ei.



Pata de pulpo a la plancha - 24,5

con parmentier de patata, pimentón de la vera y AOVE.     



Grilled octopus tentacle with potato parmentier, paprika and extra virgin olive oil.
Gegrillter Oktopus-Arm mit Kartoffel-Parmentier, Paprika und Olivenöl Extra.

Sepia salteada *con "picaeta" de ajo y perejil.*     18,5

Grilled cuttlefish with garlic and parsley "picaeta".
Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch und Petersilie „picaeta“.

Gambita roja de la lonja de Dénia al ajillo.   - 24,5

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

Mejillones al vapor *con un toque de limón.*   - 18,5

Steamed mussels with a touch of lemon.
Gedämpfte Muscheln mit einem Hauch von Zitrone.

Anillas de calamar del mediterráneo a la andaluza.       13,5 22

Deep-fried battered fresh squid rings.
Frittierte panierte frische Tintenfischringe.





Fritura de pescado de la lonja de Gandia.    - 25

Deep fried seafood from the Gandia fish market.
Frittierter Fisch vom Fischmarkt in Gandia.

Paellas y Melosos *(min. 2 pax)*

Paellas and juicy rices. Paellas und saftiger Reis.





1 RACIÓN

Paella valenciana.     19






Valencian Paella.
Valencianische Paella.

Paella de verduras *de la huerta*.  18






Vegetables paella.
Gemüse Paella.

Arroz a banda.     19






Fish Paella.
Fisch Paella.

Arroz del “senyoret”.      23

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

Fideuà.      23

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

Meloso de bogavante.      34

Creamy rice with lobster.
Cremiger Reis mit Hummer.

Pescados

Fish. Fisch




1 RACIÓN

Bacalao rebozado *con pisto de la huerta y alioli de eneldo*.      24

Battered cod with vegetable ratatouille and dill aioli.
Panierter Kabeljau mit Gemüse-Ratatouille und Dill-Aioli.

Sepionet a la plancha *con salsa de tinta, limón asado y “picaeta” de ajo y perejil*.       26,5

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

Dorada asada *con patatas panaderas*.    28

Oven-baked sea bream with sliced baked potatoes.
Dorade aus dem Ofen mit Bäcker-Kartoffeln.

Carnes

Meats. Fleisch.

1 RACIÓN

Entrecot de ternera gallega *con patatas fritas y pimientos de padrón*.  29

Galician beef entrecote with French fries and Padrón peppers.
Galicisches Rinder-Entrecôte mit Pommes frites und Padrón-Paprika.

Secreto ibérico *con patatas panaderas y pimientos de padrón*.  26

Meat of Iberian pork with roasted potatoes and Padrón peppers.
Iberisches Schweinefleisch mit Bratkartoffeln und Padrón-Paprika.

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.

¡Menú para grumetes!

Menu for children! Menü für Jungen!

1 RACIÓN

Spaghetti a la boloñesa.   

Spaghetti Bolognese.
Spaghetti Bolognese.

14,5

Hamburguesa con queso y patatas fritas.       

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

14,5

Fingers de pollo con patatas fritas.     

Chicken fingers with fries.
Chicken Fingers mit Pommes.

15

Nuestros postres

Our desserts. Unsere Desserts.

1 RACIÓN

Tarta de queso Kiko Port.   

Kiko Port Homemade cheesecake.
Kiko Port Hausgemachter Käsekuchen.

9,5

Brownie de chocolate con helado de vainilla.    

Chocolate brownie with vanilla ice cream.
Schokoladen Brownie mit Vanilleeis.

9

Torrija artesana con helado de vainilla.  

Sweet homemade French toast with vanilla ice cream.
Süßer hausgemachter French Toast mit Vanilleeis.

9

Piña marinada, crema y rocas de coco con jelly de té verde.  

Marinated pineapple, cream and coconut rocks with green tea jelly.
Marinierte Ananas, Sahne und Kokosnusskerne mit Grüntee-Gelee.

9

Fruta de temporada. 

In season fruit.
Obst der Saison.

8,5

Helado artesanal (Turrón, vainilla, chocolate y leche merengada).     

Homemade Ice cream.
Hausgemachtes Eiscreme.

7,5



KIKO PORT
RESTAURANT

Mahou
★★★★★

Alérgenos



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuete



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos



Moluscos

Disponibile sin gluten



Sin Gluten

Mahou
★★★★★



KIKO PORT
RESTAURANT



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