

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, crema de queso con hierbas, AOVE ecológico, tomate y fuet.**  - 5,95

Artisan bread, herb cream cheese, organic extra virgin olive oil, tomato and fuet sausage.

Hausgemachtes Brot, Frischkäse mit Kräutern, Bio-Olivenöl extra vergine, Tomate und Fuet-Wurst.

**Tabla de jamón ibérico de bellota al corte.**  19 29

Iberian ham platter.

Platte mit iberischem Schinken.

**Selección de ibéricos y quesos nacionales con mermelada de temporada.**  - 26,5

Selection of iberian cured meats and cheeses with seasonal jam.

Auswahl an Iberischen Wurstspezialitäten und Käsesorten mit Saisonaler Marmelade.

**Tartar de atún rojo del Mediterráneo con crema de aguacate.**  - 26

Mediterranean red tuna tartar on an avocado cream base.

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

**Filetes de anchoa del Cantábrico con "espencat".**  11,50 16,9


Cantabrian anchovy fillets on roasted red pepper.

Kantabrische Sardellenfilets auf gerösteter Paprika.

**Boquerones marinados con vinagre y limón con una cama de papas artesanas.**  - 15

Anchovies marinated in vinegar and lemon, served on a bed of artisan crisps.

In Essig und Zitrone marinierte Sardellen auf einem Bett aus hausgemachten Kartoffeln.

**Ensaladilla a nuestro estilo.**  - 15

Our potato, mayonnaise and vegetable salad.

Unser Kartoffel-, Mayonnaise- und Gemüsesalat.

**Gilda Donostiarra tradicional de anchoa o Gilda Artesana de cecina y queso.**  - 3,5

Traditional anchovy gilda (Donostia style) or artisan gilda with cured beef and cheese.

Traditionelle Gilda mit Sardelle (nach Donostia-Art) oder handwerklich hergestellte Gilda mit gepökeltem Rindfleisch und Käse.

# 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.

**Ensalada de pollo con picatostes, pasas y tomate cherry.**  - 18,5

Chicken salad with croutons, raisins and cherry tomatoes.

Hähnchensalat mit Croutons, Rosinen und Cherrytomaten.

**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 atún con aguacate, wakame, piña y edamame.**  - 18,5

Tuna poke with avocado, wakame, pineapple and edamame.

Thunfisch-Poke mit Avocado, Wakame, Ananas und Edamame.

Alérgenos



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuete



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos



Moluscos

Disponible sin gluten



Sin Gluten

# Entrantes calientes

Hot starters. Heiße Vorspeisen

1/2 RACIÓN

1 RACIÓN

**Gambita roja de la lonja de Dénia al ajillo.**  - 25,5

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

**Fritura de pescado de la lonja de Gandia.**  - 25,95

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


**Anillas de calamar del mediterráneo a la andaluza.**  13,9 22,5

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

**Pata de pulpo a la plancha** - 25

*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.

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

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

**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.

**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.


# Nuestras Pastas

Our Pasta. Unsere Pasta.


1 RACIÓN

**Rigatoni a la carbonara.**  22,5

Rigatoni carbonara.  
Rigatoni carbonara.

**Rigatoni a la boloñesa.**  22,5

Rigatoni bolognese.  
Rigatoni Bolognese.

**Lasaña a la boloñesa.**  22,5

Lasagna bolognese.  
Lasagne Bolognese.

Alérgenos



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuete



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos



Moluscos

Disponible sin gluten



Sin Gluten

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

Paellas and juicy rices. Paellas und Saftiger Reis.

1 RACIÓN

## Paella valenciana.

Valencian Paella.  
Valencianische Paella.

19

## Meloso de bogavante.

Creamy rice with lobster.  
Cremiger Reis mit Hummer.

34

## 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

## Arroz a banda.

Fish Paella.  
Fisch Paella.

19

## Paella de verduras *de la buerta*.

Vegetables paella.  
Gemüse Paella.

18

## Pescados

Fish. Fisch

1 RACIÓN

## Dorada a la espalda *con patatas panaderas*.

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

28,95

## Bacalao rebozado *con pisto de la buerta y alioli de eneldo*.

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

24,5

## 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“.

26,5

## Carnes

Meats. Fleisch.

1 RACIÓN

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

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

29

## Chuletitas de cordero de lechal *a la plancha con patatas fritas y pimientos de padrón*.

Grilled sucking lamb with french fries and Padrón peppers.  
Gegrillte Sauglamm mit Pommes frites und Padrón-Paprika.

26

## 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

Alérgenos



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuete



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos



Moluscos

Disponible sin gluten



Sin Gluten

# ¡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 con menta, helado de coco, crema y rocas de coco con jelly de té verde.

Marinated pineapple with mint, coconut ice cream, cream, coconut rocks and green tea jelly.  
Marinierte Ananas mit Minze, Kokoseis, Creme, Kokos-Crunch und Grüntee-Gelee.

9,5

## 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

### Alérgenos



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuete



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramucos



Sulfitos



Moluscos

Disponible sin gluten



Sin Gluten

KIKO PORT RESTAURANT

Carta  
*de vinos*

SABOREA EL MEDITERRÁNEO

# Blancos

## D.O ALICANTE

Finca collado 19  
Chardonnay y Moscatel

## D.O RUEDA

Canto Real 18  
Verdejo

José Pariente 25  
Verdejo

Belondrade y Lurton F.B 69  
Verdejo

## D.O CASTILLA Y LEÓN

Quinta Apolonia 32  
Verdejo

## D.O RÍAS BAIXAS

Chan de Rosas 27  
Albariño

Lagar de Besada 28  
Albariño

Terras Gauda 36  
Albariño, Loureira Blanca y Caíño Blanco

## D.O BIERZO

Entrecuestas 32  
Godello

## D.O VALDEORRAS

Can Do Sil 21  
Godello, Palomino

## D.O CHOZAS CARRASCAL

Las 3 34  
Chardonnay, Sauvignon Blanc y Verdejo

Anna Blanco 28  
Sauvignon Blanc

## D.O NAVARRA

Castillo de Monjardin 22  
Chardonnay.

## D.O.P Vino de Pago

Pago de los Balagueses 34  
Chardonnay y Sauvignon Blanc

# Rosados

## D.O RIOJA

Muga Rosado 26  
Tinta, Tempranillo y viura

## D.O VALENCIA

Aradón Rosado 16  
Bobal

## CÔTES DE PROVENCE

Miraval Rose 45  
Cinsault, Grenache, Syrah

# Tintos

## D.O ALICANTE

Finca collado 19  
Sirah y Monastrell

## D.O VALENCIA

La Tribu 18  
Garnacha, Monastrell, Sirah

## D.O RIOJA

Ramón Bilbao crianza 26  
Tempranillo

Martin Zumbrano Crianza 25  
Tempranillo

Luis Cañas Crianza 31  
Tempranillo y Garnacha

## D.O RIBERA DEL DUERO

Tamiz 21  
Tempranillo

Pruno 12 meses 28  
Tempranillo

Teófilo Reyes 32  
Tempranillo

Malleolus 65  
Tempranillo

Ausás Interpretación 16meses en barrica 68  
Tempranillo

## D.O RIBEIRA SACRA

Can Do Sil 22  
Mencia

## D.O PAGO CHOZAS CARRASCAL

Las 8 38  
Bobal, Monastrell, Garnacha Tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah y Merlot.

Cabernet Franc 75  
Monovarietal, Cabernet Franc 100%.

## Cava & Espumosos

Idilicum Brut 21  
Macabeo

Dominio de la Vega Brut reserva especial 36  
Chardonnay y Macabeo

## Champagne

Moët Chandon Brut Imperial 90  
Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir

Moët Chandon Rosé Imperial 135  
Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir

Moët Chandon Ice Imperial 140  
Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay

KIKO PORT RESTAURANT

Carta  
*de bebidas*

SABOREA EL MEDITERRÁNEO

## Cervezas

Caña Mahou 5 Estrellas	3,2
Caña Radler	3,5
Doble Mahou 5 Estrellas	3,9
Doble Radler	4,1
Tanque Mahou 5 Estrellas	5,9
Tanque Radler	6,2
Alambra especial	4,5
Mahou Maestra	4,5
Mahou 0.0 tostada	3,6
Mahou sin Gluten	3,6

## Refrescos

Coca Cola Original	3,6
Coca Cola Zero	3,6
Fanta Naranja / Fanta Limón	3,6
Aquarius Naranja / Aquarius Limón	3,6
Fuztea	3,6
Sprite	3,6
Royal Bliss	3,6
Agua	3,5
Agua con gas	3,5
Zumo de Manzana / Zumo Melocotón	3,5
Zumo Naranja / Zumo Piña	3,5

## Cocktails

Aperol Spritz Aperol, prosecco y soda	12
Caipirinha Cachaça, lima fresca y azúcar	12
Piña Colada Ron blanco, zumo de piña y crema de coco	12
Expresso Martini Vodka, café espresso y licor de café	12
Cliff Spritz Hierbas Ibicencas, cava y Fanta de limón	14
Espuma Ibicenca Hierbas Ibicencas, clara de huevo, zumo de limón, sirope de almendra y angostura	14
Pornstar Martini Vodka, sirope de vainilla, puré de fruta de la pasión, zumo de lima y chupito de cava	12

## Vino (por copas)

Blanco Finca Collado Chardonnay y Moscatel	4,5
Blanco Can Do Sil Godello y palomino	4,5
Blanco Canto Real Verdejo	4,5
Rosado Aradón Garancha	4,5
Tinto Finca Collado Sirah y monastrell	4,5
Tinto Can Do Sil Garancha y mencia	4,5
Tinto Tamiz Tempranillo Ribera del Duero	4,5
Tinto Ramón Bilbao Rioja	4,5
Cava Idilicum Brut Macabeo	4,5

## Aperitivos



Tinto de verano	6	18
Sangria Blanca, tinta y cava	8	21
Vermuth blanco	8	
Vermuth rojo Garancha	8	
Cerol	5,6	

Long Island Iced Tea Vodka, ron blanco y ginebra (además de tequila, triple sec y Coca-Cola)	14
Watermelon Rush <i>by Red bull</i> Red Bull Red Edition sabo Sandía, Vodka, zumo de lima fresco, sirope de granadina y red bull watermelon edition	14
Sex on the Beach <i>by Red bull</i> Red Bull Summer Edition sabo melocotón blanco. Vodka, zumo de lima fresco, sirope de granadina y red bull watermelon edition	14
Mojito de Sandía <i>by Red bull</i> Red Bull Red Edition sabo Sandía, Ron blanco, azúcar moreno, hojas de hierbabuena fresca, zumo de ½ lima fresca y red bull sandía	14
Pomelo Spark <i>by Red bull</i> Red Bull Spring Edition sabor Pomelo y notas florales. Ginebra, passoa, sirope de flor de azúcar y red bull ruby edition	12

## Brandys



---

Torre 10	3	6
Cardenal Mendoza		9
Hennessy Vs		11

## Vodkas



---

Absolut		12
Grey Goose		16

## Whiskys



---

J&B Scotch Blended	8	12
Ballantine's Scotch Blended	8	12
Cutty Sark Scotch Blended	8	12
Macallan Scotch Single Malt	12	16
Jack Daniel's Bourbon	9	13

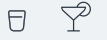
## Ron



---

Bacardi Blanco		10,5
Negrita		10,5
Brugal Añejo		12
Barceló Añejo		12
Santa Teresa		15

## Licores



---

Limíñana		2,5
Tenis		2,5
Licor 43	3	6
Tequila Jose Cuervo	3	6
Limoncelo	3	6
Marie Brizard	3	6
Pacharán	3	6
Orujo crema	3	6
Orujo blanco	3	6
Orujo hierbas	3	6
Tia Maria	3	6
Ponche	3	6
Ricard	3	6
Bailey's	3	6
Mistela	3	6

## Ginebras



---

Beefeater London Dry Gin		12
Seagram's Dry Gin		13
Puerto de Indias		12
Tanqueray London Dry Gin		12
Bombay Sapphire Dry Gin		13
Master's London Dry Gin		13
Gin Mare		15
Martin Millers		15
Nordes		15

**Mahou**



**KIKO PORT**

RESTAURANT



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