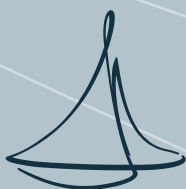


Saborea el *Mediterráneo*



Entrantes fríos

Cold starters. Kalte Vorspeisen.

1/2 RACIÓN

1 RACIÓN

Pan artesano, tomate rallado, AOVE ecológico y stracciatella de queso.



-

5,5

Artisan bread, grated tomato, organic extra virgin olive oil and cheese stracciatella.

Hausgemachtes Brot, geriebene Tomaten, Bio-Ölivenöl extra vergine und Käse Stracciatella.

Gilda Donostiarra.



-

3,5 ud

Green pepper skewer with anchovy and olives.

Paprikaspiess mit Sardellen und Oliven.

Boquerones marinados con vinagre y limón.



-

12,5

Vinegar and lemon marinated anchovies.

Marinierte Sardellen mit Essig und Zitrone.

Ensaladilla a nuestro estilo.



-

12,5

Russian salad Kiko Port style.

Russischer Salat nach Kiko Port Art.

Filetes de anchoa del Cantábrico sobre "espencat".



9

14,5

Cantabrian anchovy fillets on "espencat".

Kantabrische Sardellenfilets auf „Espencat“.

Tabla de jamón de Guijuelo al corte.



16

26

Iberian ham platter.

Platte mit iberischem Schinken.

Tomate valenciano con mojama de atún rojo y encurtidos.



-

17,5

Valencian tomato with red tuna mojama and pickles.

Valencianische Tomate mit rotem Thunfisch-Mojama und Gurken.

Ensalada mixta de toda la vida.



-

17,5

Traditional mixed salad.

Traditioneller gemischter Salat.

Ensalada de burrata con rúcula, espencat y tomate cherry asado.



-

17,5

Burrata salad with arugula, espencat and roasted cherry tomato.

Burrata-Salat mit Rucola, Espencat und gerösteten Kirschtomaten.

Gazpacho andaluz con "virutitas" de jamón ibérico.



-

9,5

Andalusian gazpacho with Iberian ham "shavings".

Andalusische Gazpacho mit iberischen Schinkenspänen.

Tartar de atún rojo del Mediterráneo con crema de aguacate.



-

24

Mediterranean red tuna tartar on an avocado cream base.

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

Tataki de atún rojo del mediterráneo Nam Jim de tomate y crujiente de arroz.



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 <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.		
Figatell crujiente <i>con mostaza y calabacín encurtido.</i>    	-	6,5 ud
Crispy figatell with mustard and pickled zucchini. Knuspriges Figatell mit Senf und eingelegter Zucchini.		
Coca a la “calfó” <i>con ventresca de atún, pimienta y huevo rallado.</i>   	-	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” <i>con anchoa del cantábrico, “espencat” y olivada.</i>  	-	7 ud
Valencian corn tortilla with Cantabrian anchovy, "espencat" and olive dressing. Valencianische Maistortilla mit kantabrischen Sardellen, „Espencat“ und Olivendressing.		
Pulpo a la gallega <i>con cremoso de patata al azafrán.</i>     	-	21
Galician-style octopus with creamy saffron potato. Oktopus nach galizischer Art mit cremiger Safrankartoffel.		
Sepia salteada <i>con “picaeta” de ajo y perejil.</i>   	-	18
Stir-fried cuttlefish with "picaeta" of garlic and parsley. Gebratener Tintenfisch mit „Picaeta“ aus Knoblauch und Petersilie.		
Anillas de calamar <i>rebozadas a la andaluza.</i>      	12	20
Deep-fried floured fresh squid rings. Frittierte, bemehlte frische Tintenfischringe.		
Gambita roja <i>de la lonja de Dénia al ajillo.</i>  	-	21
Flambeed red prawn with parsley, garlic and chili. Flambierte rote Garnele mit Petersilie, Knoblauch und Chili.		
Fritura de la lonja <i>de Gandia.</i>    	12	20
Deep-fried fresh Tiny fish. Frittierter frischer kleine Fisch.		
Langostinos crujientes <i>con salsa agridulce al punto picante.</i>   	-	17.5
Crispy shrimps with sweet chilli sauce. Knusprige Garnelen mit Süß-Sauer-Sauce.		
Parrillada de verduras <i>del mediterráneo con salsa romescu.</i>   	-	19
Grilled Mediterranean vegetables with Romesco sauce. Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Romescu-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.    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 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).

Arroz de "sepionets" y ajitos tiernos.      18

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

Arroz de bogavante en paella      30

Lobster rice in Paella.
Hummerreis in Paella.

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 rape y gamba.      25

Creamy monkfish and shrimp rice.
Cremiger Seeteufel und Garnelenreis.

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.

Seponet 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 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 romescu.    24

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

Picantón asado con mojo verde.   19

Roasted spatchcock with green mojo.
Geröstetes Picantón 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 karamellierte Zwiebeln.

Chuletón de vaca madurada.    72

Dry aged beef steak.
Gereiftes Rindersteak.

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



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuete



Soja

¡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.
Chicken Fingers mit Pommes frites.

12,5

Nuestros postres

Our desserts. Unsere Desserts.

1/2 RACIÓN

1 RACIÓN

Brownie de chocolate con helado y su salsa caliente.

Chocolate brownie with ice cream and hot sauce.
Schokoladen-Brownie mit Eis und heiße Soße.

-

8

Cremoso de chocolate, kikos y lima.

Creamy chocolate, kikos and lime.
Cremige Schokolade, Kikos und Limette.

-

8

Tarta de queso artesanal con frambuesa y mermelada de tomate.

Artisan cheesecake with with tomato jam and raspberries.
Hausgemachter Käsekuchen mit Tomatenmarmelade und Himbeeren.

-

9

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

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

-

8

Fruta de temporada.

In season fruit.
Obst der Saison.

-

7

Helado artesanal.

Artisan ice cream.
Hausgemachte Eiscreme.

-

7

Helado grumete.

Ice cream for children.
Eis für Kinder.

-

4

Selección de postres.

Dessert assortment.
Dessert-Sortiment.

12

20

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