



KIKO PORT  
restaurant

## Entrantes Starters · Vorspeisen

(1/2) (1)

<b>PAN ARTESANO</b> 🍞 🍴 🥄 🍷	5,5€
Con mantequilla de hierbas, aceite de oliva, tomate y fuet. Home-baked bread, herbal butter, olive oil, tomato and cold cut sausage. Hausgemachtes Brot, Kräuterbutter, Olivenöl, geriebene Tomaten und Fuet.	
<b>GUILDA DONOSTIARRA</b> 🍴 🍷	2,75€/U
Green chilli, olive and anchovy. Grüner Chili, Oliven und Sardellen.	
<b>ENSALADILLA A NUESTRO ESTILO</b> 🍴 🥄 🍷 🍴 🍷	9,5€
Our KIKO PORT potato, mayonnaise and vegetable salad. Russischer Salat nach KIKO PORT Art.	
<b>FILETES DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO</b> 🍴	7€ 12€
Sobre pimienta rojo asado. King size Cantabrian anchovies. Sardellen aus Kantabrien.	
<b>TABLA DE JAMÓN DE GUIJUELO AL CORTE</b>	12€ 22€
Iberian ham platter. Platte mit iberischem Schinken.	
<b>SELECCIÓN DE QUESOS</b> 🍴 🥄 🍷	11€ 20€
Nacionales e internacionales. National & international Chesse assortment. Nationalen und internationalen Käsesorten.	
<b>FOIE MI-CUIT</b> 🍴 🥄	20€
Con mermelada de tomate y calabaza. Foie Mi-Cuit with tomato and pumpkin jam. Foie Mi-Cuit mit Tomaten-Kürbis-Marmelade.	
<b>COCA TRADICIONAL DE LA SAFOR</b> 🍴 🍴 🍷 🍷	4€
Traditional from La Safor pastry. Traditionelle "coca" aus der Region.	
<b>BUÑUELO DE BACALAO</b> 🍴 🍷 🍴 🍷	2,75€/U
Sobre una base de alioli de perejil. Cod croquettes with parsley and garlic mayonnaise. Kabeljau Krapfen und Petersilien Allioli.	
<b>CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO</b> 🍴 🍷 🍴 🍷	2,75€/U
Iberian ham croquette. Iberische Schinkenkrokette.	
<b>CROQUETA DE SOBRASADA DE MAHÓN</b> 🍴 🍴 🍷 🍷	2,75€/U
Typical Mahon sausage croquette. Typische Mahon-Wuerstkrokette.	
<b>EMSPANADILLA CON ACELGAS</b> 🍴 🍴 🍷 🍷	5€/U
Y "gambeta del pla" al estilo de la abuela. Chard and baby prawn traditional puffs. Teigtasche mit Mangold und Garnelen nach Grossmutterart.	
<b>FIGATELL TRADICIONAL DE OLIVA</b> 🍴 🍴 🍷	5€/U
Traditional Oliva sausage burger. Traditioneller Oliva-Wurst-Burger.	
<b>REVUELTO DE SETAS CON MORCILLA DE ONTINYENT</b> 🍴 🍷 🍴 🍷	12,5€
Scrambled eggs with mushrooms and black sausage. Rührei mit Pilzen und Blutwurst.	
<b>ALBÓNDIGAS CASERAS</b> 🍴 🍷	12,5€
Con salsa de tomate natural y tartufo. Homemade meatballs with natural tomato sauce and tartufo. Hausgemachte Frikadellen mit natürlicher Tomatensauce und Tartufo.	
<b>ANILLAS DE CALAMAR REBOZADAS</b> 🍴 🍷	10€ 18€
Deep-fried battered fresh squid rings. Frittierte panierte frische Tintenfischringe.	
<b>GUIISO DE SEPIA CON ALCACHOFAS Y HABITAS</b> 🍴 🍷	16,5€
Squid stew with artichokes and baby beans. Tintenfischeintopf mit Artischocken und Bohnen.	
<b>LANGOSTINOS CRUJIENTES</b> 🍴 🍴 🍷	16,5€
Con salsa agridulce al punto picante. Crispy shrimps with sweet chilli sauce. Knusprige Garnelen mit Süß-Sauer-Sauce bis hin zur Würze.	
<b>PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA</b>	16€
Grilled vegetables. Gegrilltes Gemüse.	
<b>CALDO DE PUCHERO CON "PILOTA"</b> 🍴 🍷 🍴 🍷	10€
Puchero stew with meatballs. Puchero Eintopf mit Fleischbällchen.	

## Ensaladas Salads · Salate

<b>ENSALADA MIXTA DE TODA LA VIDA</b> 🍷 🍴 🍷	13,5€
Traditional tossed salad. Traditioneller gemischter Salat.	
<b>ENSALADA DE BURRATA</b> 🍷 🍴	14,5€
Con aguacate, tomates cherry, pesto y piñones. Burrata salad with avocado, cherry tomatoes, pesto and pine nuts. Burrata-Salat mit Avocado, Kirschtomate, Pesto und Pinienkerne.	

## Pescados Fish · Fisch

<b>BACALAO FRITO CON PISTO DE LA HUERTA</b> 🍴 🍷 🍴 🍷	18,5€
Fried cod with ratatouille. Gebratener Kabeljau mit Ratatouille.	
<b>LUBINA A LA PLANCHA</b> 🍴	20,5€
Con verduras de temporada. Grilled Fresh Sea Bass with vegetables. Gegrillter frischer Seebarsch mit Gemüse.	
<b>LENGUADO AL ACEITE DE OLIVA</b> 🍴	21,5€
Sole cooked in olive oil. Seezunge in Olivenöl gekocht.	
<b>TARTAR DE ATÚN ROJO DEL MEDITERRÁNEO</b> 🍴 🍷 🍴 🍷 🍴 🍷	20€
Con base de crema de aguacate. Mediterranean red tuna tartar with avocado cream. Mittelmeer Roter Thunfisch-Tartar mit Avocado-Creme-Basis.	

## Carnes Meat · Fleisch

<b>ENTRECOT A LA BRASA</b>	20€
Con patatas fritas y verduras a la parrilla. Grilled entrecote with French fries & grilled vegetables. Gegrilltes Entrecôte mit Pommes Frites & Grillgemüse.	
<b>LINGOTE DE COCHINILLO</b> 🍷	25€
Cocinado a baja temperatura.	
<b>SECRETO IBÉRICO TRINCHADO CON ACEITE DE BRASAS</b>	16,5€
Grilled pork fillet with coals oil. Mit Glutöl zubereitetes iberisches Schweinefleisch.	
<b>ASADO DE LOMO AROMATIZADO</b> 🍷	18,5€
Sobre patata en su jugo con champiñones. Slow roist loin with potatos and mushrooms sauce. Schweinebraten gewürzt mit Kartoffeln und Pilzen.	
<b>CANELONES DE RABO DE TORO</b> 🍴 🍷 🍴 🍷	17,5€
Al toque de parmesano. "Rabo de toro" Bull 's tail stew Cannelloni. "Rabo de toro" Stier Schwanz Eintopf Cannelloni.	
<b>CANELONES DE POLLO A L'AST</b> 🍴 🍷 🍴 🍷	15€
Chicken cannelloni a l'ast. Hühnchen-Cannelloni a l'ast.	
<b>CHRISTMAS BURGUER</b> 🍴 🍴 🍷 🍷	14€
De ternera, queso y bacon. Beef Christmas Burger with cheese and bacon. Weihnachten Rindfleisch Burger mit Käse und Speck.	

## Melosos Mellow rice · Cremiger Reis

(mín. 2 pax.)

<b>MELOSO DE BOGAVANTE</b> 🍴 🍴 🍷 🍷	26,5€
Creamy rice with lobster. Cremig.er Reis mit Hummer.	
<b>MELOSO DE RAPE Y GAMBA</b> 🍴 🍴 🍷 🍷	22,5€
Creamy monkfish and shrimp rice. Cremiger Seeteufel und Garnelenreis.	
<b>MELOSO DE CARRILLADA Y BOLETUS</b>	19€
Creamy mushrooms & beef cheeks rice. Milde Kalbsbäcken und Pilzen.	

## En paella In Paella

(mín. 2 pax.)

<b>PAELLA VALENCIANA</b> 🍴 🍷 🍴 🍷	16€
Con "mandonguilles" típicas de La Safor. Valencian Paella with traditional La Safor meatballs. Valencianische Paella mit traditionellen La Safor-Fleischbällchen.	
<b>PAELLA DE VERDURAS CON TAQUITOS DE LOMO</b>	16€
Vegetables & loin Paella. Gemüse- und Fleischpaella.	
<b>PAELLA O FIDEUÀ DE "PUTXERO"</b> 🍴 🍷 🍴 🍷	19€
"Putxero" stew rice or noodles paella. Reis oder Nudel Paella mit Putxero-Brühe.	
<b>ARROZ A BANDA</b> 🍴 🍴 🍷 🍷	15€
Fish Paella. Fisch Paella.	
<b>ARROZ NEGRO</b> 🍴 🍴 🍷 🍷	16€
Black fish Paella with cuttlefish ink. Schwarze Fischpaella mit Tintenfischfarbe.	
<b>ARROZ DEL "SENYORET"</b> 🍴 🍴 🍷 🍷	19€
"Senyoret" Paella (with coarsely cut fish chunks). Paella "Senyoret" (mit grob geschnittenen Fischstücken).	
<b>FIDEUÀ TRADICIONAL DE MARISCO</b> 🍴 🍴 🍷 🍷	19€
Traditional "Fideuà" (noodle fish Paella). Traditionelle „Fideuà“ (Paella mit Fisch und Nudeln).	

## ¡Menú para grumetes! Children's menu · Menü für Kinder

10,5€

<b>MACARRONES A LA BOLOÑESA</b> 🍴 🍷 🍴 🍷	
Macaroni Bolognese. Makkaroni Bolognese.	
<b>FINGERS DE POLLO CON PATATAS FRITAS</b> 🍴 🍷 🍴 🍷	
Chicken fingers with chips. Chicken Fingers mit Chips.	
<b>HAMBURGUESA CON PATATAS FRITAS</b> 🍴 🍴 🍷 🍷	
Hamburger with chips. Hamburger mit Chips.	

## Postres Desserts · Nachspeisen

(1/2) (1)

<b>BROWNIE DE CHOCOLATE</b> 🍴 🍷 🍴 🍷	7€
Con helado y su salsa caliente. Schokoladen-Brownie with ice-cream and hot sauce. Schokoladen-Brownie mit Eis und warme Soss.	
<b>TARTA DE QUESO ARTESANAL AL ESTILO KIKO PORT</b> 🍷 🍴 🍷	7,5€
Homemade cheesecake. Hausgemachter Käsekuchen nach KIKO PORT Art.	
<b>TARTA DE GALLETAS DE LA ABUELA AL TOQUE DE MOCA</b> 🍴 🍷 🍴 🍷	7,5€
Grandma's cookie cake with a touch of mocha. Omas Kekskuchen mit einem Hauch von Mokka.	
<b>TARTA DE CALABAZA CON FONDUE DE CHOCOLATE</b> 🍴 🍷 🍴 🍷	7,5€
Pumpkin pie with chocolate fondue. Kürbiskuchen mit Schokoladenfondue.	
<b>FRUTA DE TEMPORADA</b>	6€
In season fruit. Obst der Saison.	
<b>HELADO CASERO</b> 🍷 🍴 🍷	6,5€
Homemade ice-cream. Hausgemachtes Eis.	
<b>HELADO CASERO PARA GRUMETES</b> 🍷 🍴 🍷	3,5€
Small ice-cream. Kleines Eis.	
<b>SELECCIÓN DE POSTRES</b> 🍴 🍷 🍴 🍷	10€ 18€
Selection of desserts. Auswahl an Nachspeisen.	



KIKO PORT  
restaurant