

Menú

Nochevieja



Cóctel de Bienvenida (rincón de vinos y cavas)

Mini tartaleta de salmón y crema de aguacate.

Chips de berenjena frita con miel.

Croqueta trufada de jamón ibérico.

Mini brioche con secreto de ibérico y manzana caramelizada.

Cortador de jamón ibérico en vivo.

Bocado de pan con salsa tártara, oliva negra y anchoa.



Entrantes (a compartir)

Tabla de foie micuit, pan brioche, tostaditas finas, mermelada de higos y cebolla caramelizada *(a compartir)*.

Vieiras a la marinera *(individual)*.



Principales (a elegir)

Rodaballo salvaje a la meuniere con almendras.

Paletilla de cordero lechal a baja temperatura con patatas panaderas.

Entrecote café de París (+4€).



Postres

Raviolis de mango y piña con sorbete de coco.

Dulces de Navidad.

Uvas de la suerte.

105€ /Pax.

Kiko Port

**No incluye bebidas y café durante el servicio*

**Disponemos opciones sin gluten y vegetarianas*

Menú infantil

Nochevieja



Entrantes (a compartir)

Pan artesano con fuet, tomate y mantequilla de hierbas.

Croquetas de jamón ibérico .



Primero

Sopa de galets con caldo de pollo.



Segundo

Solomillo ibérico con patatas fritas.



Postres

Tarta de queso

Dulces de Navidad.

35€/Pax.

Kiko Port

**El menú incluye bebida durante la comida.*

**Incluye animación, juegos y mucha diversión para todas las edades.*