

Menú 1

Empresas y grupos



Entrantes (a compartir en mesa)

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

Tabla de ibéricos y quesos manchegos.

Revuelto de la abuela de morcilla de Ontinyent con manzana caramelizada.

Langostinos crujientes con salsa agridulce al punto picante.



Principales (a elegir)

Lubina asada con verduritas de temporada.

Carrillera ibérica con parmentier de patata
y reducción de Pedro Ximénez.

Arroz meloso de rape y gamba (+4€) (mín. 4 pax).

Bacalao gratinado con pisto de la huerta y alioli de eneldo.



Postres

Tarta de queso artesana con mermelada de frutos rojos.

Dulces de Navidad.

46€ /Pax.

Kiko Port

*Durante el servicio, los menús incluyen: agua, cerveza, refrescos, vino blanco, vino tinto y cafés.

*Disponemos de opciones sin gluten y vegetarianas. Contáctanos para más información.

Menú 2

Empresas y grupos



Cóctel de Bienvenida

Mini Croqueta de jamón ibérico.

Milhojas de revuelto de la abuela con morcilla de Ontinyent y manzana caramelizada.

Cremita de verduras.



Entrantes (a compartir en mesa)

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

Tabla de Jamón ibérico al corte.

Ensaladilla a nuestro estilo.

Langostinos crujientes con salsa agridulce al punto picante.



Principales (a elegir)

Lubina asada con verduritas de temporada.

Carrillera de ternera con parmentier de patata y reducción de Pedro Ximénez.

Arroz a banda (mín. 4 pax).

Fideuà (mín. 4 pax).



Postres

Tarta de queso artesana con mermelada de frutos rojos.

Dulces de Navidad.

60€ /Pax.

Kiko Port

*Durante el servicio, los menús incluyen: agua, cerveza, refrescos, vino blanco, vino tinto y cafés.

*Disponemos de opciones sin gluten y vegetarianas. Contáctanos para más información.

Menú 3

Empresas y grupos



Cóctel de Bienvenida

Mejillones en vinagreta.

Tartar de atún rojo del Mediterráneo con crema de aguacate.

Mini croqueta de jamón ibérico.

Milhojas de revuelto de la abuela con morcilla de Ontinyent y manzana caramelizada.



Entrantes (a compartir en mesa)

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

Tabla de ibéricos y quesos curados.

Gambita roja de la lonja de Dénia al ajillo.

Crema de boletus con picatostes caseros y AOVE trufado.



Principales (a elegir)

Salmón al horno con salsa de yogur y eneldo acompañado de verduritas asadas.

Merluza salvaje con salsa marinera, almejas y gambas.

Codillo asado con patatas a lo pobre.

Pavo de Navidad relleno de foie, setas y frutos secos (+6€).

Arroz del “senyoret” (mín. 4 pax).

Fideuà (mín. 4 pax).



Postres

Tarta de queso artesana con mermelada de frutos rojos.

Dulces de Navidad.

70€ /Pax.

Kiko Port

*Durante el servicio, los menús incluyen: agua, cerveza, refrescos, vino blanco, vino tinto y cafés.

*Disponemos de opciones sin gluten y vegetarianas. Contáctanos para más información.