

Aperitivos y clásicos.

		<i>½ ración</i>
Pan artesano, manteca de hierbas, aceite de oliva y tomate rallado.	1,5€	
Jamón ibérico de bellota cortado a mano.	17€	8,5€
Tabla de quesos nacionales con mermelada de higo, nueces y pasas.	12,50€	6,5€
Ensaladilla rusa.	4€	
Anchoas de bota Sanfilippo, pimiento rojo a la brasa y piparras. (4u.)	9€	4,5€
Buñuelo de bacalao y allioli de perejil.	1,6€/u.	
Croquetas de jamón ibérico o de rabo de toro .	2,5€/u.	
Croquetas de pollo de corral o de sobrasada de Menorca .	1,7€/u.	
Empanadilla con acelgas y " gambeta del pla " al estilo de la abuela.	3,5/2u.	
Huevos rotos con jamón .	9€	4,5€
Huevos rotos con jamón, foie y setas.	14€	9€
Figatell "cruixent" con mostaza y manzana verde.	2,5€/u.	
Pescadito frito de la lonja.	12€	6€
Anillas de calamar a la andaluza.	12€	6€
Gambita roja de la lonja de Dénia al ajillo con un punto de guindilla.	15€	8€
Tartar de aguacate y atún rojo del mediterráneo.	18€	9€
Mejillones al vapor.	10€	6€
Coca de maíz tradicional de la safor.	3€/u.	
Wok de verduras thai con solomillo Hoisin y gambas .	12,5€	
Foie con mermelada de naranja amarga y calabaza cinco especias.	16€	
Sepieta " jugarrineta " Kiko Port.	4€/u.	

Para entrar en calor.

Crema de verduras de temporada.	4€
Sopa del día.	4€
Canelones de la abuela.	9€

De la tierra.

Tomates de temporada con ventresca de atún y aceitunas.	9,5€
Ensalada verde <i>mezcla de lechugas con aguacate, manzana, nueces, pasas y vinagreta balsámica con miel.</i>	9€
Ensalada de mozzarella y pollo (mozzarella, pollo, salsa de pesto, escamas de parmesano, tomate y cebolla crujiente).	12€
Ensalada Kiko Port <i>brotos tiernos con cherrys, parmesano, jamón ibérico y frutos de temporada aliñado con vinagreta de tomate.</i>	12,5€

Del mar.

Lubina de playa a la plancha.	16€
Lomo de Dorada .	15€
Caballa asada al horno con verduras.	10€
Merluza en salsa verde con almejas y espárragos además de su huevo.	14€
Rape guisado a la marinera.	16€

Del monte.

Pollo thai con verduras de temporada y hierbas frescas.	8,5€
Secreto de cerdo ibérico a la brasa con verduras de temporada de guarnición.	13€
Carrillada de ternera con cremoso de alubias y patatas paja.	14,5€
Crujiente de cordero con miel y cremoso de patata garam masala.	16,5€
Lomo alto de vaca " la rubia gallega " con maduración de 21 días.	60€/kg
Solomillo de vaca "la rubia gallega".	24€
Schnitzel con patatas fritas caseras cortadas a mano.	11€

Dentro de un pan.

Hamburguesa de buey con brotes de rúcula, tomate y queso con patatas fritas.	12,5€
Hamburguesa de pollo con guacamole, cebolla caramelizada y bacon con patatas.	11,5€
Pepito de ternera con pimiento verde y berenjena con patatas fritas.	7,5€
Chivito de lomo ibérico con patatas fritas.	7€
Chicken Bacon Sandwich (Pollo, bacon, aguacate, tomate y lechuga) con patatas fritas.	6€

Arroces.

Paella valenciana con "mandonguilles" típicas de La Safor.	14€
Paella tierra y mar.	15€
Paella de verduras.	11€
Arroz a banda.	12€
Arroz a banda de marisco.	15€
Arroz del "senyoret".	16€
Fideuá.	16€
Meloso de rape.	15€
Meloso de bogavante.	18€
Meloso de carrillada ibérica y setas.	12,5€

½ ración

Postres.

Coulant de chocolate con helado de vainilla.	6€	
Bizcocho de Laguar con crema catalana y fresas en su jugo.	4,5€	
Tarta de queso artesanal.	5€	
Brownie de chocolate con helado de leche merengada y su salsa caliente.	5€	
Panacota de turrón de Jijona con "tortá" de almendra y sirope de mistela.	6€	
Helado casero.	3,5€	
Helado casero de turrón de Xixona.	4,5€	
Fruta de temporada preparada.	4€	
Selección de postres.	15€	8€