

# KIKO PORT

r e s t a u r a n t

## Menú de arroz:

Entrantes: Vermut casero.

Servicio de panes.

Ensalada de puerros confitados con  
vinagreta de setas.

Crema de alcachofa, vieira y panceta ibérica.

Plato central: Caldero de arroz Meloso de mercado.

Postre: Postre de los cocineros.

Servicio de café.

Precio: 18€

\* Menús exclusivos para comidas, mesa completa y min 2 personas.

I.V.A 10% incluido (bebida no incluida)

Enero de 2017



Visítanos en [www.kikoport.com](http://www.kikoport.com) y en <http://www.facebook.com/kikoport>

Telf. 96 285 61 52 Fax. 96 285 43 20

# KIKO PORT

r e s t a u r a n t

## Menú de mercado:

Entrantes: Vermut casero.

Servicio de panes.

Tabla de aguacate, ventresca, olivada y pesto.

Huevo cremoso con esferas de trufa y salsa de "perrochico".

Buñuelo de pulpo.

Gamba blanca a la sal.

Plato central: Figatell de sepia con emulsión cítrica y pan de su tinta.  
ó

Magret de pato con salsa de grosellas y café.

Postre: Postre de los cocineros.  
Servicio de café.

Precio: 25€

\* Menús exclusivos para mesa completa, min 2 personas.

I.V.A 10% incluido (bebida no incluida)

Enero de 2017



Visítanos en [www.kikoport.com](http://www.kikoport.com) y en <http://www.facebook.com/kikoport>

Tel. 96 285 61 52 Fax. 96 285 43 20