







## Aperitivos y clásicos.

		<i>½ ración</i>
<b>Pan artesano</b> , manteca de hierbas, aceite de oliva y tomate rallado.	2€	
Jamón <b>ibérico</b> de bellota cortado a mano.	18€	9,5€
Tabla de <b>quesos</b> nacionales con mermelada de higo, nueces y pasas. 	14€	7,5€
Ensaladilla rusa con nuestro <b>toque KIKO PORT</b> .	4,5€	
<b>Anchoas</b> de bota Sanfilippo, pimiento rojo a la brasa y piparras. (4u.)	9,5€	5€
Buñuelo de <b>bacalao y allioli</b> de perejil.	2€/u.	
Croquetas de <b>jamón ibérico</b> o de <b>rabo de toro</b> .	2,5€/u.	
Croquetas de <b>pollo de corral</b> o de <b>sobrasada de Menorca</b> .	2€/u.	
Croquetas de <b>berenjena</b> asada de la huerta. 	1,8€/u.	
Empanadilla con acelgas y " <b>gambeta del pla</b> " al estilo de la abuela.	3,5/2u.	
Huevos rotos con <b>jamón</b> .	9€	5€
<b>Figatell</b> "cruixent" con mostaza y manzana verde.	3,5€/u.	
<b>Pescadito</b> frito de la lonja.	12€	6€
<b>Tótena</b> rebozada del mediKIKOrraneo.	12,5€	
Anillas de <b>calamar</b> a la andaluza.	13€	7€
<b>Gambita roja</b> de la lonja de Dénia al ajillo con un punto de guindilla.	15€	8€
Tartar de aguacate y <b>atún rojo</b> del mediterráneo.	18€	9€
<b>Mejillones</b> al vapor con su toque de limón.	11€	6€
Coca de maíz tradicional de La Safor.	3€/u.	
Coca de maíz con "espenca", rúcula y berros. 	3€/u.	
Wok de verduras thai con <b>solomillo</b> Hoisin y <b>gambas</b> o con <b>tofu y crujiente</b> de arroz. 	13,5€	
<b>Hummus</b> con berenjena y miel de romero. 	7€	
Sepieta " <b>jugarrineta</b> ".	4€/u.	

## Para empezar.

Crema de verduras de temporada. 	5,5€
Caldo de puchero con "pilotetes".	6€
Sopa de tomate mediterránea. 	4€
Canelones de la abuela con bechamel trufada y parmesano.	12€

## De la tierra.

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

## Del mar.

<b>Lubina de playa</b> a la plancha.	16€
Lomo de <b>Dorada</b> a la plancha.	15€
<b>Lenguado</b> a la plancha con sus verduritas de temporada.	17€
<b>Caballa</b> asada al horno con "mullador" típico de La Safor.	10,5€
<b>Rape guisado</b> a la marinera.	16€
Tallarines con <b>almejas y merluza</b> cocinados a nuestro estilo.	14€


## Del monte.

<b>Pollo</b> thai con verduras de temporada y hierbas frescas.	10,5€
<b>Secreto de cerdo</b> ibérico a la brasa con verduras de temporada.	13€
Crujiente de <b>cerdo</b> con miel y cremoso de patata garam masala.	16,5€
Lomo alto de vaca " <b>la rubia gallega</b> " con maduración de 21 días.	60€/kg
<b>Solomillo</b> de vaca "la rubia gallega".	24€
<b>Schnitzel</b> con patatas fritas caseras cortadas a mano.	11€

## Dentro de un pan.


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

## 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€

½ ración

## Postres.

Crema catalana con fruta de temporada.	5,5€	
Tarta de queso artesanal.	5,5€	
Brownie de chocolate con helado de leche merengada y su salsa caliente.	6€	
Helado casero.	4€	
Helado casero de turrón de Xixona.	4,5€	
Fruta de temporada. 	4€	
Selección de postres.	15€	8€

*\*Información de alérgenos disponible,  
solicítela a nuestro personal.*