

Aperitivos y clásicos.

		<i>½ ración</i>
Pan artesano , manteca de hierbas, aceite de oliva y tomate rallado.	2€	
Jamón ibérico de bellota cortado a mano.	18€	9,5€
Tabla de quesos nacionales con mermelada de higo, nueces y pasas. 	14€	7,5€
Ensaladilla rusa con nuestro toque KIKO PORT .	4,5€	
Anchoas de bota Sanfilippo, pimiento rojo a la brasa y piparras. (4u.)	9,5€	5€
Buñuelo de bacalao y allioli de perejil.	2€/u.	
Croquetas de jamón ibérico o de rabo de toro .	2,5€/u.	
Croquetas de pollo de corral o de sobrasada de Menorca .	2€/u.	
Croquetas de berenjena asada de la huerta. 	1,8€/u.	
Empanadilla con acelgas y " gambeta del pla " al estilo de la abuela.	3,5/2u.	
Huevos rotos con jamón .	9€	5€
Figatell "cruixent" con mostaza y manzana verde.	3,5€/u.	
Pescadito frito de la lonja.	12€	6€
Tótena rebozada del mediKIKOrraneo.	12,5€	
Anillas de calamar a la andaluza.	13€	7€
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 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 solomillo Hoisin y gambas o con tofu y crujiente de arroz. 	13,5€	
Hummus con berenjena y miel de romero. 	7€	
Sepieta " jugarrineta ".	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.

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

Del monte.

Pollo thai con verduras de temporada y hierbas frescas.	10,5€
Secreto de cerdo ibérico a la brasa con verduras de temporada.	13€
Crujiente de cerdo 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 ternera con brotes de rúcula, tomate y queso.	12,5€
Hamburguesa de pollo con guacamole, cebolla caramelizada y bacon .	11,5€
Pepito de ternera con pimiento verde y berenjena.	7,5€
Chivito de lomo ibérico .	7€
Chicken Bacon Sandwich (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.*