





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.	2,5€/u.	
Huevos rotos con jamón .	9€	5€
Figatell "cruixent" con mostaza y manzana verde.	3,5€/u.	
Pescadito frito de la lonja.	12€	6€
Morro frito con huevo sobre base de puré de patata.	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€
Albóndigas caseras guisaditas con tomate y cebolla.	9€	
Coca de maíz tradicional de La Safor.	3€/u.	
Hummus con trocitos de berenjena en tempura. 	7€	
Salteado de Sepieta con habas y alcachofas.	9€	

Para empezar.

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

De la tierra.

Ensalada verde. Mezcla de lechugas con aguacate, manzana, nueces, pasas y vinagreta balsámica con miel.		9€
Ensalada templada de queso de cabra. Lechuga, queso de cabra caramelizado, tomate, cebolla crujiente y aliño de frambuesa.		9,5€
Ensalada con mozzarella. Lechuga, queso mozzarella, tomate semi seco y pesto.		12€
Ensalada KIKO PORT. Brotes tiernos con cherrys, parmesano, jamón ibérico y frutos de temporada aliñado con vinagreta de tomate.		12,5€

Del mar.

Lubina de playa a la plancha.	16€
Bacalao confitado con pisto y muselina.	15€
Lenguado a la plancha con sus verduritas de temporada.	17€
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 ibérico a la brasa con verduras de temporada.	13€
Paletilla de cerdo asada.	16,5€
Lomo alto de vaca "la rubia gallega".	60€/Kg.
Solomillo de vaca "la rubia gallega".	24€
Schnitzel con patatas fritas caseras cortadas a mano.	11€
Carrillada de ternera con puré de alubias y patatas paja.	15€

Dentro de un pan.


Hamburguesa de ternera con brotes de rúcula, tomate y queso.	12,5€
Hamburguesa de pollo con aguacate, 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€
Paella de sepionet y ajos tiernos .	16€
Arroz a banda .	12€
Arroz a banda de marisco .	15€
Arroz del " senyoret ".	16€
Fideuá .	16€
Meloso de rape y gambas .	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€	
Tarta de galletas .	5,5€	
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.*