LA COCINA
DEL TÍO KIKO
AGUA AMARGA

Un voyage à travers notre cuisine
Un chemin pensé pour être partagé, commencer en légèreté
et évoluer vers des plats plus chaleureux, profonds et généreux..

Frais, crus et vibrants.

Tartare d'aubergine, huître fumée, ricotta de chèvre, miso, dashi et croustillant de riz.
22 €
Allergènes : poisson et fruits de mer, gluten.

Aguachile vert au jalapeño, couteaux, crevette rouge et piparras.
23 €
Allergènes : crustacés et fruits de mer.

Ajoblanco à la mangue avec ventrèche de saumon et avocat.
17 €
Allergènes : gluten, poisson, fructose.

Tomate raft, anchois salés, bonite confite et cébettes au vinaigre de Modène.
18 €
Allergènes : poissons.

Causa limeña, tartare de crevettes grises, patate douce confite et olive noire.
25 €
Allergènes : fruits de mer, produits laitiers.

Filet d'anchois marinés, enveloppé d'avocat, tomate, cébette, carotte marinée et vinaigrette balsamique.
20 €
Allergènes : poissons.

Premiers gestes.

Jambon ibérique cebo de campo de Guijuelo Sierra de Béjar, tartines de pain à la tomate et pain rustique.
28 € – 18 € (demi-portion)
Allergènes : gluten.

Plateau de fromages artisanaux A.O.P., pâte de coing et raisins.
26 € – 18 € (demi-portion)
Allergènes : produits laitiers.

Nous commençons avec un amuse-bouche, si vous le souhaitez. 2 € par personne.
Toutes les préparations à base de poissons et fruits de mer crus sont traitées conformément à la réglementation en vigueur afin d'éliminer le parasite anisakis, selon le décret royal (1420/2006).
Si vous avez des allergies, intolérances ou préférences alimentaires, n'hésitez pas à nous en informer.
Prix TTC inclus.

LA COCINA
DEL TÍO KIKO
AGUA AMARGA

Plats à partager, savoureux et conviviaux.

Manchons de caille, kimchi, sésame et orange.
22 €
Allergènes : gluten de blé dans la mayonnaise, produits laitiers.

Tacos de tortillas de maïs, chair de porc ibérique de la matanza et piment chipotle.
20 €
Allergènes : gluten dans les mayonnaises, produits laitiers.

Tataki de txuleta de bœuf maturé au soja, vinaigre de riz et sésame.
24 €
Allergènes : soja, fruits à coque, sésame.

Carpaccio de pieds de porc, truffe d'été (Tuber aestivum), gelée de piparra et pistaches.
24 €
Allergènes : fruits à coque, gluten, produits laitiers.

Légumes chauds et aromatiques.

Curry vert de légumes, boulettes végétales Heura et riz basmati (100 % vegan).
20 €
(Aucun allergène déclaré).

Légumes sautés, ananas, raisins, soja et sésame.
21 €
Allergènes : soja, sésame.

Artichauts confits à l'huile d'olive vierge extra, jambon ibérique de bellota et foie gras.
22 €
(Aucun allergène déclaré).

Burger vegan Heura, chou rouge, sriracha et fromage vegan.
20 €
Allergènes : gluten du pain (option sans gluten disponible), produits laitiers et traces de soja.

Nous commençons avec un amuse-bouche, si vous le souhaitez. 2 € par personne.
Toutes les préparations à base de poissons et fruits de mer crus sont traitées conformément à la réglementation en vigueur afin d'éliminer le parasite anisakis, selon le décret royal (1420/2006).
Si vous avez des allergies, intolérances ou préférences alimentaires, n'hésitez pas à nous en informer.
Prix TTC inclus.

LA COCINA
DEL TÍO KIKO
AGUA AMARGA

La mer qui enlace.

Œufs cassés avec pil-pil de crevette rouge de Garrucha et foie gras.
25 €
Allergènes : fruits de mer, œufs.

Bacalhau dourada ou à Brás traditionnel, émulsionné à l'œuf, avec oignon confit et pommes de terre.
20 €
Allergènes : poissons, œufs.

Filet de bar, vinaigrette méditerranéenne, tomate séchée, soja, olive noire, câpres et roquette.
80 €/kg
Allergènes : gluten, poisson.

Crevette rouge de Garrucha 250 g.
Prix selon le marché.
Allergènes : crustacés.

Saveurs profondes, textures généreuses.

Joues de porc ibérique 100 % bellota au curry rouge thaï et citron kaffir.
22 €
(Aucun allergène déclaré).

Steak tartare classique de filet de bœuf, focaccia et beurre fumé.
28 €
Allergènes : produits laitiers, œuf, gluten.

Côte de bœuf, mole noir, manioc confit et coriandre.
25 €
Allergènes : fruits à coque, sésame, soja.

Burger premium de bœuf rubia gallega 250 g, poitrine ibérique, camembert et mayonnaise au soja.
22 €
Allergènes : gluten du pain (option sans gluten disponible), produits laitiers et soja.

Nous commençons avec un amuse-bouche, si vous le souhaitez. 2 € par personne.
Toutes les préparations à base de poissons et fruits de mer crus sont traitées conformément à la réglementation en vigueur afin d'éliminer le parasite anisakis, selon le décret royal (1420/2006).
Si vous avez des allergies, intolérances ou préférences alimentaires, n'hésitez pas à nous en informer.
Prix TTC inclus.

LA COCINA
DEL TÍO KIKO
AGUA AMARGA

Douceurs pour atterrir en douceur.

Cheesecake au fromage de chèvre Payoyo et miel à la truffe d'été.
8 €
Allergènes : produits laitiers.

Crème de riz au lait thaï et piña colada.
7,50 €
Allergènes : produits laitiers.

Caillé au chocolat blanc, ají amarillo, poivre de la Jamaïque et sorbet citron-gingembre.
7 €
Allergènes : produits laitiers.

Torrija avec glace à la cannelle, fruits rouges et soupe froide de crème anglaise.
7 €
Allergènes : produits laitiers, gluten.

Crème de cacao, glace à l'huile d'olive vierge extra, éclats de sel, roche de chocolat et pain soufflé.
7 €
Allergènes : gluten, produits laitiers.

Nous commençons avec un amuse-bouche, si vous le souhaitez. 2 € par personne.
Toutes les préparations à base de poissons et fruits de mer crus sont traitées conformément à la réglementation en vigueur afin d'éliminer le parasite anisakis, selon le décret royal (1420/2006).
Si vous avez des allergies, intolérances ou préférences alimentaires, n'hésitez pas à nous en informer.
Prix TTC inclus.

Une cave pensée pour accompagner chaque étape du voyage :
des rouges de caractère, des blancs vibrants, des vins généreux chargés d'histoire et des bulles pour célébrer.

Notre Sélection de Vins

Rouges

Gotas de Habla, Bodegas Habla del Silencio, Syrah.
22 €

Las Moradas de San Martín — D.O. Madrid. Garnacha.
24 €

Juan Gil — D.O. Jumilla. Monastrell.
26 €

Oinoz de Rioja, Tempranillo. Crianza.
28 €

Matarromera — D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.
36 €

Abadía Retuerta — D.O. Sardón del Duero. Tempranillo, Cabernet, Syrah, Monastrell.
44 €

Señorío de Cuzcurrita — D.O. Rioja. Tempranillo.
50 €

Sierra Cantabria — D.O. Rioja. Tempranillo. Collection privée.
60 €

Azpilicueta (375 ml) — D.O. Rioja. Tempranillo. Crianza.
18 €

Abadía Retuerta (375 ml) — D.O. Sardón del Duero. Tempranillo, Cabernet, Syrah, Monastrell.
25 €

Une cave pensée pour accompagner chaque étape du voyage :
des rouges de caractère, des blancs vibrants, des vins généreux chargés d'histoire et des bulles pour célébrer.

Notre Sélection de Vins

Blancs / Rosés

K-Naia — D.O. Rueda. Verdejo (2023).
18 €

Sulayr — D.O. Laujar. Viognier, macabeo, jaén blanca (2023).
18 €

Valdecuevas — D.O. Rueda. Sauvignon blanc (2023).
22 €

Quintaluna — D.O. Rueda. Verdejo (2021).
28 €

Do Ferreiro — D.O. Rías Baixas. Albariño (2023).
28 €

O Chan de Prieto — D.O. Bierzo. Godello.
30 €

Petit Chablis — D.O. Chablis (Borgoña). Chardonnay (2022).
35 €

Sulayr Rosado — D.O. Laujar. Tempranillo, Jaén tinta.
19 €

Valdefrailes Rosé — D.O. Cigales. Coupage (2024).
21 €

Une cave pensée pour accompagner chaque étape du voyage :
des rouges de caractère, des blancs vibrants, des vins généreux chargés d'histoire et des bulles pour célébrer.

Notre Sélection de Vins

Vins Généreux

Cruz Conde — D.O. Montilla-Moriles. Fino 10 ans.
18 € — 4 € (verre).

Manzanilla Papairusa Lustau — D.O. San Lúcar de Barrameda.
25 €

Poley — D.O. Montilla-Moriles. Fino lagar en rama, solera 10 ans.
40 € — 12 € (verre).

Fernando de Castilla Antique — D.O. Jerez. 10 ans.
42 € — 13 € (verre).

Vins Doux

Ximenez Spinola — D.O. Jerez 100% Pedro Ximenez
40 € — 12 € (verre)

Piedra Luenga. — D.O. Montilla Moriles. 100% Pedro Ximenez Ecológico
30 € — 7 € (verre)

Triana — D.O. Jerez. Pedro Ximenez
26 € — 6 € (verre).

Une cave pensée pour accompagner chaque étape du voyage :
des rouges de caractère, des blancs vibrants, des vins généreux chargés d'histoire et des bulles pour célébrer..

.

Notre Sélection de Vins

Cavas

Juve Camps Essential Purpura 375ml
26 €

Pere Ventura Tresor Gran Reserva Brut Natura
56 €

Champagne

Thienot Brut
90 €

Moët & Chandon Brut Impérial
90 €

Louis Roederer (375 ml) — Brut Collection 242
40 €