

Menú ejecutivo

De Martes a Viernes de 12:00 a 20:00 h (excepto días festivos)

SNACKS

Aperitivo selección del chef

PRIMEROS A ELEGIR

Gazpacho de melocotón con tartar de aguacate, tomate concassé y cebolla morada

Ensaladilla Kinita con tronco de atún, piparra y regañás cristal

Ensalada mezclum, cherrys de colores, alcaparras, bacalao ahumado, croutons y vinagreta francesa

Croquetas variadas del chef

Guiso de choco en su tinta con cebollas encurtidas

SEGUNDOS A ELEGIR

Bacalao confitado con tomate frito casero al curry

Cordero nacional a 65º con puré de patata trufada y su jugo

Arroz negro de sepia, pimiento rojo y alcachofas (mín 2 px)

Arroz de presa, boletus, ajos tiernos y pimientos (mín. 2 px)

Arroz de verduras frescas de la huerta (min. 2px)

POSTRE A ELEGIR

Brownie de chocolate caliente con helado de vainilla /
Fruta del día o helado a elegir

25 € / persona
Incluye una bebida y un café*
*Asiáticos 2 €

Opción con maridaje
+15 €



KINITA
RESTAURANT & BEACH CLUB

Executive Menu

Available from Tuesday to Friday from 12 to 8 pm (except bank holidays)

SNACKS

Chef's choice appetizer

STARTERS TO CHOOSE FROM

Peach gazpacho with avocado tartar, tomato concassé and red onions

Marinera on brioche bread with tuna, piparra and crystal charentelles

Mixed salad, coloured cherries, capers, smoked cod, croutons and French vinaigrette

Chef's assorted croquettes

Choco stew in its own ink with pickled onions

MAINS TO CHOOSE FROM

Confited cod with homemade fried tomato and curry sauce

National lamb at 65°C with truffled mashed potato in its own juices

Black rice with cuttlefish, red pepper and artichokes (min. 2 px)

Rice with pork, mushrooms, garlic and peppers (min. 2 px)

Rice with fresh vegetables from la Huerta de Murcia (min. 2px)

DESSERT TO CHOOSE FROM

Hot chocolate brownie with vanilla ice cream /
Fruits or ice cream to choose

25 € / per person
One drink and coffee included

Wine pairig option
+15 €

**"Asiático" style coffee 2 €