

CARTA

RESTAURANTE KALEIDO MÁLAGA PORT

LO MEJOR PARA EMPEZAR

- Jamón Ibérico 5J con pan de cristal y tomate rallado 26€
- Tabla de quesos nacionales con mermeladas y frutos secos 20€
- Anchoas y boquerones en matrimonio sobre tomate rallado y “caviar” de albahaca 16€
- Ajoblanco de coco con gambas crujientes y tomates confitados 14€
- Ensalada templada de escalivada y bacalao confitado con salsa Romescu 16€
- Burrata rebozada en copos de tomate, crema de berengena al carbón, gelé de datiles y tomate con-cassé 16€
- Ensalada de tomate huevo de toro con aguacate y ventresca de atún 14€
- Ensaladilla rusa cremosa con gambas y atún 12€
- Huevos rotos, habitas baby, jamón ibérico y foie 18€
- Croquetas de bogavante con mermelada de piquillos y naranja 12€
- Fritos de rape con alioli de kimchi 16€
- Canelones de pato, setas y tartufata 17€
- Almejas salteadas con Verdejo 16€
- Mejillones al vapor con salsa de Tom Yum 18€
- Boquerones fritos 12€
- Vieiras, velo de ibérico y berrue-blanc con perlas de trufa 16€
- Risotto de calamares y placton 18€

POR LA BOCA MUERE EL PEZ

- Lomo de bacalao gratinado con alioli de pistacho y salsa bizcaína 20€
- Lomo de merluza en salsa Verde con almejas y gambas 21€
- Lubina con crema de apionabo y chalotta confitada 20€
- Rodaballo relleno de txangurro con cous cous de coliflor 21€
- Corvina al horno con crema de zanahoria negra y edamame 20€
- Tartar de atún con salmorejo y helado de aceite de oliva 24€
- Pata de pulpo a la parrilla con patatas revolconas y dos ajadas 23€

NO IMPORTA CUAL SEA EL PUNTO MIENTRAS SEA BUENA CARNE

- Presa ibérica con boniato avainillado y salsa de tamarindo 21€
- Solomillo de ternera nacional con parmentier de patata, foie y salsa de trufa 26€
- Jarrete de chivo malagueño a baja temperatura con patata y cebolla glaseada 21€
- Confit de pato a la parrilla con Fresas a las cinco pimientos y salsa de miel y curry 19€
- Rulo de cochinillo de Segovia con manzana en compota y espárragos trigueros 23€

EL MOMENTO MÁS DULCE

- La tarta de queso Kaleido con sorbete de frambuesa 7€
- Mousse de mango y fruta de la pasión con cobertura blanca 7€
- Coulant de chocolate con helado de vainilla 7€
- Espuma de coco con gelé de hierba buena 6€
- Brownie de chocolate con helado de caramelo y vainilla y crema de Baileys 7€
- Helados variados 7€