

MENÚ

PARA COMPARTIR

KEKAI
RESTAURANT & CHILL OUT

- **CROQUETAS MELOSAS KEKAI. RABO DE TORO.** **2.90€ uds**
(Min 2 uds)
Al vino tinto y cebolla caramelizada.

- **BOLETUS.**
Con ajetes tiernos y mayonesa trufada.

- **CHIPIRÓN.**
En su tinta y pimiento de piquillo asado.

- **CRUJIENTE DE POLLO MOCHIKO** **13.90€**
Tempurizado y acompañado con nuestra BBQ hawaiana.

- **PATATAS EXPLOSIVAS.** **11.90€**
Salsa explosiva KEKAI, alioli negro y filamentos de Togarashi.

- **NUESTRAS GYOZAS. (8 uds)** **11.50€**
De pato Pekín y langostinos pintadas con salsa Hoisin y Sweet Chilli.

- **COLAS DE LANGOSTINOS CROCANTE. (6 uds)** **10.90€**
Rebosadas en panko y servidas con nuestra mayolima.

- **GAMBAS AL ALIENTO DE DRAGÓN.** **18.90€**
Flambeado al coñac, ajo fresco, AOVE y un fin picante.

- **CALAMAR SALVAJE AL ESTILO KEKAI.** **24.90€**
(Producto nacional)
A baja temperatura con habitas baby, patatas panaderas y lascas de jamón.


MENÚ

KEKAI
RESTAURANT & CHILL OUT

● **ROLLO DE TAMAL HABANERO. 8.90€**

Masa de maíz tierno. Relleno de tacos de cerdo ibérico y un toque de mojo picón.



● **FLOR DE ALCACHOFA 14.90€**

CONFITADA ESTILO KEKAI.

Servida con tiras de jamón ibérico, huevo escalfado, foie y un toque de aceite ahumado.

(2 uds)



● **TENTÁCULO DE PULPO 23.90€**
BRASEADO.

Acompañado de patatas aplastadas con aroma a romero y polvo de pimentón de la vera ahumado.



● **MEJILLONES AL ESTILO KEKAI. 14.90€**

Cocidos en su jugo, tomate frito casero, especias orientales y un toque picante.



ENSALADA

● **HAWAII. 15.90€**

Pollo crunchy, tomate cherry, queso feta, brotes verdes, piña, mango y bañado en miel de caña.



● **KEKAI. 16.90€**

Pulpo, mejillones, langostinos, gambas, brotes verdes, tomate cherry, cebolla roja, aguacate, manzana, cilantro y nuestra vinagreta casera.



● **KALANI. 17.90€**

Burrata, brotes verdes, salmón ahumado, aceitunas negras, pipas, tomate seco y aderezada con pesto de albahaca.



MENÚ

KEKAI
RESTAURANT & CHILL OUT

PASTAS

- **TAGLIATELLE A LA CARBONARA.** **13.90€**

Guanciale, cebolla, yema de huevo y terminado con lascas de queso parmesano.



- **PENNE RIGATE CON SALSA BOLOÑESA.** **13.90€**

Carne de vaca madurada en salsa napolitana del chef, cubierta de una mezcla de quesos y terminada con un toque de aceite basílico.



- **TAGLIATELLE NEGRO FRUTI DI MARE.** **15.90€**

Selección de marisco, reducido al vino blanco y un toque de nuestro fumet de marisco.



PESCADOS

- **BACALAO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA.** **19.50€**

Servido con crema de zanahorias, espárragos trigueros y ensalada de Wakame.



- **SALMÓN BRASEADO.** **21.50€**

Servido con un surtido de verduritas y arroz Basmati.



- **FRITURA VARIADA DE NUESTRA LONJA.**

Calamar, chipirones, boquerones, cazón y gambitas.

1 ración **23.90€**



Rebozado en harina de garbanzo y servido con nuestra mayolima.

1/2 ración **14.90€**

MENÚ

KEKAI
RESTAURANT & CHILL OUT

● **CHOPITOS FRITOS DE LA BAHÍA.** **12.90€**

Rebozados en harina de garbanzo.
Acompañado de nuestra salsa de ajo negro y pimientos de padrón.



BURGERS

● **BURGER AT SEA.** **15.90€**

200gr de carne de vaca madurada, queso rulo de cabra, mezclum, pepinillos, cebolla caramelizada, beicon y mayonesa trufada.



● **BURGER AZIMUT.** **15.90€**

200gr de pollo crunchy, queso cheddar, mezclum, tomate, cebolla roja, pepinillos y nuestra salsa BBQ Hawaiana.



● **BURGER KAMALA.** **14.90€**

110gr carne de Heura, cebolla caramelizada, mezclum, tomate, pepinillos, aguacate y nuestra salsa de trufa.



MENÚ

KEKAI
RESTAURANT & CHILL OUT

CARNES

● **300gr PLANKSTEK SUECO 27.90€**

(ENTRECOT DE VACA MADURADA).

Acompañado con puré de patata trufada, verduritas horneadas, velo de beicon y salsa Bearnesa.



● **250gr CONTRAMUSLO DE POLLO 18.90€**
MARINADO AL CURRY VERDE.

Marinado con especias, curry verde, lima, leche de coco, jengibre, cilantro y acompañado de verduritas con arroz Basmati.



● **400gr RIBS BBQ HAWAIANA A 25.90€**
BAJA TEMPERATURA.

Servidas con patatas aplastadas en mantequilla con su aliño de Shichimi Togarashi, verduritas y chutney de piña.

● **330gr CACHOPO GOURMET. 25.90€**

Bistec de vaca asturiana relleno de cecina, rulo de cabra y pimiento rojo caramelizado. Acompañado de patatas gajo, verduritas y pimientos del padrón.



SALSA ● BEARNAISES ´ LARS ● A LA PIMIENTA
A ELEGIR ● CHIMICHURRI ● ROQUEFORT
+1,90€

NUESTROS ARROCES

Precio por persona
(Mínimo 2 personas)

- **MARISCO SALVAJE.** **18.90€**
Gambón, cigala, calamar, sepia, almejas y mejillones.
- **DEL SENYORET EN SU TINTA.** **17.90€**
Chipirones, sepia, cazón y cola de gambón.
- **CONFIT DE PATO.** **24.90€**
Con mix de setas y foie.
- **SECRETO IBÉRICO.** **22.90€**
Con morcilla de Burgos y piquillo asado
- **VERDURAS FRESCAS DE LA HUERTA.** **14.90€**
Mix de verduras.
- **FIDEUÁ MARINERA.** **18.90€**
Gambón, cigala, calamar, sepia, almejas y mejillones.



PARA TERMINAR

- **TARTA DE QUESO HORNEADA.** **7.90€**
Fusión de quesos (Grana padano, cremoso y cabra) con una base crocante de galleta lotus bañada en compota de frutos rojos.
- **COULANT DE CHOCOLATE.** **7.90€**
Con cookies y tierra de pistacho.
- **PIÑA TOSTADA.** **6.90€**
Con azúcar moreno y helado de leche merengada.



LEYENDA DE ALÉRGENOS





AT SEA

BOAT RENTAL & NAUTICAL SERVICES

BOAT RENTAL

BOOKING
/RESERVA



WITH AND WITHOUT LICENCE

ALQUILER DE BARCOS

CON Y SIN LICENCIA



+34 633 23 22 70

www.atseanautical.com

PUERTO MARINA SALINAS, TORREVIEJA