

Entrantes

Lingote del Cantábrico (2 uds) 10,00 €

Pan brioche tostado al momento, stracciatella sedosa, anchoa del Cantábrico y tomate semiseco.

Vitello Tonnato Killa ★ 15,00 €

Ternera a baja temperatura con espuma fina de atún, alcaparras y brotes frescos.

Patatas Bravas 3.0 9,00 €

Patatas en tempura ligera, crujientes y melosas, con espuma de kimchi y sriracha.

Croquetas de rabo de toro (6 uds) ★ 14,00 €

Rabo de toro estofado seis horas, bechamel ligada con su demi-glaze y panko crujiente.

Taco de ossobuco (1 ud) 4,50 €

Tortilla frita con ossobuco meloso, guacamole casero, cebolla encurtida y cilantro.

Gambones al pil pil 18,00 €

Salteados con ajo, guindilla, perejil, pimentón dulce y vino blanco.

Tortilla de patata y chistorra 8,50 €

Tortilla jugosa hecha al momento, chistorra potente y una espuma golosa.

Arancini de setas y trufa (4 uds) 12,00 €

Aroz crujiente relleno de setas y trufa, con pecorino rallado.

Ensaladas

Ensalada César 2.0 18,00 €

Romana, pollo en panko con perejil y parmesano, salsa César casera y crutones.

Ensalada de burrata 2.0 18,50 €

Burrata sobre gazpacho de temporada, rúcula, fruta fresca y espuma de pesto.

Ensalada de tomate y ventresca 17,50 €

Tomates ecológicos, ventresca de bonito, cebolla morada y hierbas frescas.

Pastas

Spaghetti al pomodoro 12,00 €

Salsa de tomate casera, ajo, albahaca fresca y parmesano.

Penne all'arrabbiata con burrata 14,00 €

Tomate casero, guindilla, mantequilla y parmesano, con burrata fresca.

Pappardelle al ragú de ternera 15,00 €

Pasta fresca con ragú cocinado lentamente y espuma de pecorino.

Rigatoni carbonara clásica 15,50 €

Yema de huevo, pecorino y pimienta negra. Sin nata.

Rigatoni carbonara ibérica ★ 17,50 €

Panceta curada, chorizo ibérico, pecorino y polvo de jamón ibérico.

Linguini de tinta ai frutti di mare 24,00 €

Mariscos, ajo, mantequilla, vino blanco, cherries confitados y crujiente de tinta.

Pizzas

Margherita 13,00 €

Tomate, mozzarella, albahaca baby, orégano y AOVE.

Diavola 15,00 €

Tomate, mozzarella, salami picante, chili fresco y aceitunas negras.

Carbonara ★ 16,00 €

Base blanca con guanciale, yema a baja temperatura y pecorino.

Tonno 17,50 €

Tomate, mozzarella, atún, cebolla morada, aceitunas y cebollino.

Queso de cabra (base blanca) 18,50 €

Queso de cabra, espinaca al horno, jamón ibérico y un toque de miel.

Stracciatella 22,00 €

Tomates ecológicos, stracciatella fresca, pesto y albahaca baby.

Bolonia 23,50 €

Mozzarella, mortadela italiana, pesto, stracciatella y pistacho.

Trufa negra 22,00 €

Base blanca, pecorino, trufa negra y cebollino fresco.

Trufa negra doble (600 g) 40,00 €

Formato para compartir con trufa negra fresca.

Carnes

Pollo napolitana 15,00 €

Pechuga empanada, tomate, jamón cocido y mozzarella, con spaghetti al pomodoro.

Lasaña de carrillada de ternera 16,50 €

Carrillada estofada lentamente, capas de pasta y bechamel suave.

Lingote de cordero 28,00 €

Cordero a baja temperatura con milhojas de patata y boniato.

Entrecot de lomo bajo Angus (300 g) 33,00 €

Con chimichurri ahumado y patatas fritas.

Codillo de cerdo ibérico (800 g) 35,00 €

48 horas de cocción, con patatas baby a las finas hierbas.

Costillar de ternera premium (600 g) ★ 38,00 €

48 h a baja temperatura con miel, romero, demi-glace y puré trufado.

Pescados

Lubina a la plancha 27,00 €

Con patata panadera, verduras, alioli de ajo confitado y velo de mariscos.

Pulpo glaseado 28,00 €

Pulpo a baja temperatura terminado en fritura, patatas baby, cherries y alioli.

Postres

Tiramisú en maceta 9,00 €

Mascarpone, café y cacao.

Tarta de queso vasca 9,00 €

Queso azul y dulce de leche, con quenelle de helado de dulce de leche.

Torrija de brioche ★ 10,00 €

Con helado de vainilla y burbujas de naranja sanguínea.

Arroz con leche trufado brûlée 8,00 €

Arroz cremoso aromatizado con trufa y azúcar caramelizado.

Cócteles y vinos

Aperol Spritz 9,00 €

Negroni 11,00 €

Mojito 10,00 €

Espresso Martini 11,00 €

Margarita 11,00 €

Gin Tonic 10,00 €

Vino por copa desde 4,00 €

Botella de vino (blancos, rosado, tintos) 18,00 – 28,00 €

Cava Ondarre Millennium Brut 25,00 €

Champagne (Ayala, Bollinger, Laurent-Perrier Rosé) 100,00 – 230,00 €

Cervezas (caña, pinta, sin gluten, o,o) 3,00 – 7,00 €

★ Recomendado

KILLA Restaurante

Av. Virgen del Rocío, C.C. La Colonia, local 01 · 29670 San Pedro

Alcántara

Todos los días · Cocina 13:00 – 01:00 · Sala hasta las 02:00 · Recogida hasta las 03:00

+34 602 45 44 00

@killasanpedro

Precios en euros, IVA incluido · Consulta alérgenos a nuestro equipo · Para llevar y a domicilio