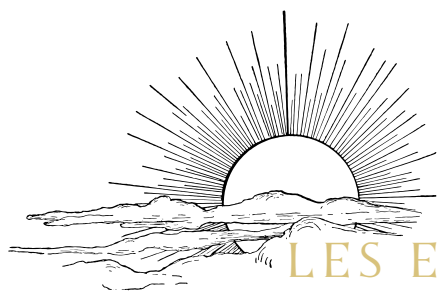


KÚ  
KÚ

RESTAURANT MÉDITERRANÉEN

*Déjeuner du mardi au vendredi de 12:00 à 15:00*

*Dîner du mardi au samedi 19:00 à 02:00*




## LES ENTRÉES

### FROIDES

**Trio méditerranéen - 18 € V SG**

Guacamole, straciatella & caviar  
de betterave

 **Carpaccio & curtido - 20 € SG**

Carpaccio de daurade, curtido, tomate, citron,  
mangue & passion

**Tranché de boeuf - 20 € SG**

Tranches de boeuf, Chimichurri,  
pickels d'oignons & ponzu

### CHAUDES

**Mini tacos - 18 €**

Confit d'agneaux, harissa maison  
& tranches d'avocats

**Calamars frits - 16 €**

Calamars frits & sa mayonnaise  
criolla

 **Croquettes - 16 €**

Mini chorizo, morue  
& fromage

## LES PLATS

*Servis avec un accompagnement au choix*

### VIANDES

 **LOMO SALTADO - 28 € SG**

Filet de boeuf mariné, échalote confite

**Suprême de volaille - 26 € SG**

Suprême de volaille, moutarde aux agrumes

### POISSONS

 **Poulpe grillé - 34 € SG**






Poulpe grillé, mayonnaise à l'encre de sèche

**Pavé de cabillaud - 28 € SG**


Pavé de cabillaud & sa sauce salsa criolla

### VEGETARIEN

**Risotto d'asperge ou patate douce - 22 € V VG SG**

 **Filet de daurade - 28 € SG**   
Filet de daurade autour de la tomate    


Si vous avez des allergies ou restrictions alimentaires, nous vous invitons  
à le mentionner à votre serveur avant de passer commande.

V: Végétarien VG: Végétalien SG: Sans gluten  : Plat Signature

Prix en euro nets — Taxes et service inclus — Boissons non comprises

# LES ACCOMPAGNEMENTS

**Purée de patates douces - 6 €**

🌾 **Frites di Kùkù - 6€**

**Riz parfumé - 6 €**

**Sucrine & vinaigrette - 6 €**

🌾 **Crèmeux de Polenta - 6 €**

## À PARTAGER

*Servis avec deux accompagnements au choix*

### VIANDE

**Côte de boeuf 1,2 kg - 130 € SG**  
Maturée 45 jours

### POISSON

**Bar rôti - 100 € SG**  
Sauce blanche aux herbes 1kg



## LES DESSERTS



*réalisés par notre Chef pâtissier Aldo Genuso*

**Atacama - 13 € V**

Sablé maïs, crème légère pistache & sorbet  
framboise

🌾 **Frida - 13 € V SG**

Pannacotta, vanille, confit et coulis aux fruits  
rouges

**Baba rolls avec ou sans alcool - 12 € V**

Passion, mangue, ganache chocolat blanc &  
verveine, sorbet cactus

**El dorado - 13 € V**

Ganache au chocolat du Mexique, gruée de  
cacao, crème de lait, glace chocolat au piment  
d'Espelette

## À DÉGUSTER

*Seul ou à partager*

🌾 **Millefeuille - 11/19 € VG**

Dulce de leche sauce au caramel beurre salé

Si vous avez des allergies ou restrictions alimentaires, nous vous invitons  
à le mentionner à votre serveur avant de passer commande.

V: Végétarien VG: Végétalien SG: Sans gluten 🌾: Plat Signature

Prix en euro nets — Taxes et service inclus — Boissons non comprises

# MENU DÉJEUNER

SELON LA SAISON ET L'INSPIRATION DU CHEF

**Entrée et plat**

ou

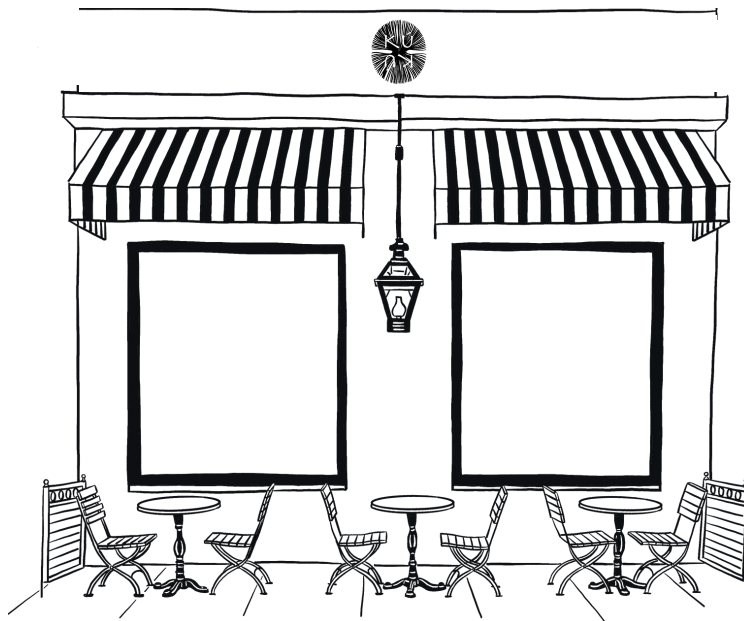
**plat dessert**

**28 €**

---

**Entrée, plat et dessert**

**32 €**



Si vous avez des allergies ou restrictions alimentaires, nous vous invitons à le mentionner à votre serveur avant de passer commande.

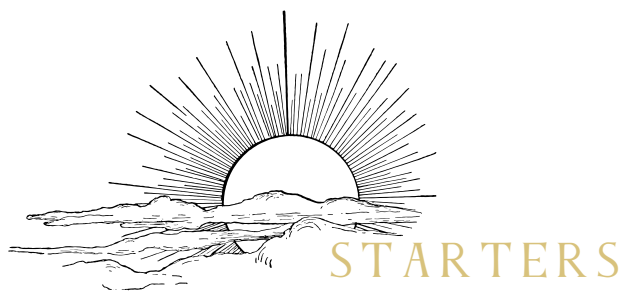
V: Végétarien VG: Végétalien SG: Sans gluten : Plat Signature

Prix en euro nets — Taxes et service inclus — Boissons non comprises

KÚ  
KÚ


MEDITERRANEAN RESTAURANT

*Lunch from Tuesday to Friday from 12:00 to 15:00*  
*Dinner from Tuesday to Saturday from 19:00 to 02:00*



## COLD

**Mediterranean Trio - 18 € V GF**  
Guacamole, stracciatella & beetroot caviar


 **Carpaccio & Curtido - 20 € GF**  
Sea bream carpaccio, curtido, tomato, lemon,  
mango & passion fruit

**Beef slices - 20 € GF**  
Beef slices, chimichurri, onion pickles &  
ponzu

## HOT

**Mini Tacos - 18 €**  
Lamb confit, homemade harissa & avocado  
slices


**Fried calamari - 16 €**  
Fried calamari & its criolla mayonnaise

 **Croquettes - 16 €**  
Mini chorizo, codfish & cheese

## MAIN DISHES


*Served with a side dish of your choice*

### MEAT





 **LOMO SALTADO - 28 € GF**  
Marinated beef tenderloin, caramelized  
shallots

**Chicken supreme - 26 € GF**  
Chicken supreme, citrus mustard sauce

### FISH

 **Grilled octopus - 34 € GF**  
Grilled octopus, squid ink mayonnaise


**Cod fillet - 28 € GF**  
Cod fillet & its criolla salsa sauce

 **Sea bream fillet - 28 € GF**   
Sea bream fillet around the tomato   


### VEGETARIAN

**Asparagus or sweet potato risotto - 22 € V VG GF**

If you have any allergies or dietary restrictions, we kindly  
ask you to inform your server before ordering.

V: Vegetarian VG: Vegan GF: Gluten-free.  : Signature Dish

Prices in euros, all taxes and service charges included. Beverages not included.

## SIDE

Sweet potato puree - 6 €

🌱 Kùkù fries- 6 €

Fragrant rice - 6 €

Little gem lettuce & vinaigrette - 6 €

🌱 Creamy polenta - 6 €

## TO SHARE

*Served with two side dishes of your choice*

### MEAT

**Rib steak 1.2 kg - 130 € GF**

Matured for 45 days

### FISH

**Roasted sea bass - 100 € GF**

1 kg weight, served with herb white sauce



## DESSERTS



*made by our pastry chef Aldo Genuso.*

**Atacama - 13 € V**

Corn sablé, light pistachio cream & raspberry sorbet

🌱 **Frida - 13 € VG GF**

Pannacotta, vanille, confit et coulis aux fruits rouges

**Baba rolls with or without alcohol - €12 V**

Passion fruit, mango, white chocolate ganache & verbena, cactus sorbet

**El Dorado - 13 € V**

Mexican chocolate ganache, cocoa nibs, milk cream, Espelette pepper chocolate ice cream.

## TO BE ENJOYED

*alone or shared*

🌱 **Millefeuille - 11/19 € VG**

Dulce de leche with salted caramel sauce

If you have any allergies or dietary restrictions, we kindly ask you to inform your server before ordering.

V: Vegetarian VG: Vegan GF: Gluten-free. 🌱 : Signature Dish

Prices in euros, all taxes and service charges included. Beverages not included.

# LUNCH MENU

ACCORDING TO THE SEASON AND THE CHEF'S INSPIRATION

**Starter and main course**

or

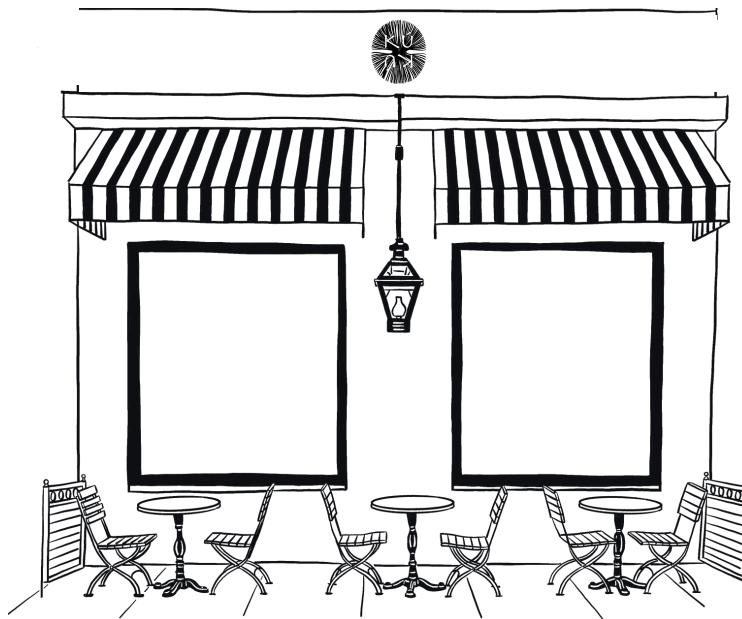
**main course and dessert**

**28 €**

---

**Starter, main course and dessert**

**32 €**



Prices in euros, all taxes and service charges included. Beverages not included.