



KIOSKO

Chill & grill

LAS ARENAS

BALNEARIO RESORT

★★★★★GL

Hoteles SantoS

 **LEADING
HOTELS®**

Kiosko Chill y Grill

Déjate llevar por la esencia del Mediterráneo en Kiosko Chill & Grill.

A escasos pasos de la playa, donde la brisa marina acompaña cada momento y el atardecer pone el mejor escenario, te espera un espacio pensado para disfrutar sin prisas.

Nuestra cocina gira alrededor del fuego y la brasa: carnes seleccionadas, pescados frescos y productos locales preparados al momento, con el sabor auténtico que solo el grill puede ofrecer. Una propuesta gastronómica sencilla, cuidada y llena de personalidad, donde cada plato invita a compartir.

Todo ello en un ambiente chill out elegante y exclusivo, con música suave, y vistas al mar que convierten cualquier cena en una experiencia especial.

Sabor a la brasa, aroma a mar y el lujo de disfrutar frente a la playa.

Tu rincón perfecto para desconectar, brindar y saborear el verano.

Reserva tu mesa y vive la experiencia Kiosko Chill & Grill.

Let yourself be carried away by the essence of the mediterranean at Kiosko Chill and Grill.

Just steps from the beach, where the sea breeze accompanies every moment and the sunset provides the perfect backdrop, you'll discover a space designed for relaxed and unhurried enjoyment.

Our cuisine revolves around fire and charcoal grilling: carefully selected meats, fresh seafood, and locally sourced ingredients, all prepared to order and infused with authentic flavours that only an open grill can deliver. A simple yet refined gastronomic offering, full of character, where every dish is made to be shared.

All of this complemented by an elegant and exclusive chill-out atmosphere, soft music and stunning sea views that transform every dinner into a memorable experience.

The flavour of the grill, the scent of the sea and the luxury of dining by the beach

Your perfect retreat to unwind, raise a glass and savour the summer.

Reserve your table and experience Kiosko Chill and Grill.

Cogollos de lechuga con cremoso de queso azul, peras y manzana osmotizada, y frutos secos garrapiñados..... 23  
Baby Gem lettuce hearts with creamy blue cheese, osmotized pear and apple, and candied nuts

Tomate de temporada y ventresca de bonito Ortiz con encurtidos..... 25  
Seasonal tomato with Ortiz white tuna belly and pickled vegetables

Esgarraet de pimientos a la llama con bacalao en salazón y aceitunas de Kalamata..... 19  
Flame roasted pepper esgarraet with salt-cured cod and kalamata olives

Servicio de pan Focaccia de tomate con aceite de oliva extra virgen, all i oli y tomate natural rayado..... 5   
Tomato focaccia bread Service with extra virgin olive oil, all I oli, and freshly grated tomato

Causita de quisquillas..... 23    
Shrimp Causa

Mojama de almadraba con almendras fritas..... 11  
Almadraba-caught cured tuna loin with fried almonds

Media Ración de jamón ibérico de bellota..... 18
Half Serving of acorn-fed Iberian ham

Ración de jamón ibérico de bellota..... 36
Serving of acorn-fed Iberian ham

Lomito de presa ibérico de bellota..... 11
Acorn-fed Iberian pork presa loin

Tabla selección de 4 quesos con almendras fritas y carne de membrillo..... 22  
Selection of four cheeses with fried almonds and quice paste

Cecina I.G.P., aove y queso feta..... 18 
PGI Cecina with olive oil and feta cheese

Emparrillado de hortalizas Chill & Grill..... 21
Chill & Grill grilled vegetable platter

Calamar a la plancha, emulsión de encebollado y cherrys confitados..... 27 
Grilled squid with onion emulsion and confit Cherry tomatoes

Bravas de autor..... 14  
Signature patatas bravas

Briks de gamba..... 5/u.  
Crispy prawn bricks

Torreznos de Soria..... 16

Soria-Style torreznos

Chorizos criollo con pimientos..... 16

Criollo sausage served with grilled peppers

Cocas del cabanyal (según mercado, consultar oferta)..... S/M 

Cabanyal cocas (subject to availability, please enquire about today's selection)

Pescado / Fish

Pescados y mariscos de cercanía según mercado..... S/M   

Locally sourced fish and seafood, please enquire about today's selection

Carnes / Meat

Hamburguesa de carne de vacuno de cercanía madurado con queso

Valenciano..... 17  

Dry-aged local beef Burger topped with Valencian cheese

Coquelette 65° 24h y emparrillado con marinada..... 26 

Coquelete slow-cooked for 24 hours at 65°, grilled and marinated

Medio Coquelette..... 14

Half a Coquelette

Churrasco con chimichurri..... 21 

Grilled skirt steak with chimichurri sauce

Selección de carnes ibéricas de bellota..... 34

Selection of Acorn-fed Iberian pork cuts

Vaca madurada de cercanía..... 110/kg

Dry-aged locally sourced beef

Guarniciones / Guarnish

- Mazorca de maíz..... 4 

Sweetcorn on the cob

- Pimientos a la llama y confitados..... 5.5 

Marinated flame grilled sweet peppers

- Patatas primor asadas..... 6

Grilled new potatoes

Oferta Infantil / Children's Menu

Pizza Margarita..... 18  
Margarita pizza

Pizza Pepperoni..... 19  
Pepperoni pizza

Hamburguesa con bacon y queso..... 19   
Bacon and cheese hamburger

Patatas gajo con bacon y queso..... 12   
Potato wedges with bacon and cheese

Postres en zurito / Desserts served in a glass

Tarta de la abuela..... 9  
Grand mothers cake

Pastel de queso frío con impregnación de fresones..... 9  
Cold cheese-cake with marinated strawberries

Símbolos de alérgenos alimentarios

Food allergen symbols

 Altramuz / Lupine	 Lácteos / Dairy
 Apio / Celery	 Moluscos / Mollusks
 Cacahuètes / Peanuts	 Mostaza / Mustard
 Crustáceos / Crustaceans	 Pescado / Fish
 Frutos secos / Dried fruits	 Sésamo / Sesame
 Gluten	 Soja / Soja
 Huevo / Egg	 Sulfitos / Sulfits
 Vegano / Vegan	 Producto local / Local product



LAS ARENAS
BALNEARIO RESORT
★★★★★GL
Hoteles SantoS

