

Hoteles SantoS



KIOSKO

Chill & Grill

LAS ARENAS
BALNEARIO RESORT

★★★★★GL

Hoteles SantoS

LH LEADING
HOTELS®

Bienvenidos a KIOSKO Chill & Grill

En nuestro rincón junto al mar, celebramos la belleza de la sencillez y el sabor de lo cercano. Esta carta es un homenaje a los productos de temporada, a los ingredientes de proximidad y a los pequeños productores que trabajan con respeto por la naturaleza y pasión por la calidad.

Disfruta del jamón ibérico de bellota, quesos artesanos de distintas regiones, tomates seleccionados en su punto justo, y elaboraciones que recuperan sabores tradicionales como la coca de aceite o la pinsa romana. Nuestra hora especial de barbacoa rinde tributo a la tierra y al mar: brochetas de rape, langostinos, verduras del huerto y carnes ibéricas a la brasa, todo preparado con mimo y alma mediterránea.

Para acompañar tu experiencia, nuestra barra de cócteles te invita a jugar, explorar y refrescarte. Desde clásicos reinventados hasta creaciones estacionales elaboradas con ingredientes locales y hierbas frescas, cada cóctel está pensado para sorprender y disfrutar, con el mismo compromiso con la sostenibilidad que inspira nuestra cocina.

Aquí todo fluye: la brisa marina, el aroma de la brasa, el tintinear de los vasos, y una propuesta gastronómica pensada para compartir, saborear y dejarse llevar.

Relájate, disfruta y déjate envolver por un viaje culinario con sabor local y alma natural.

Welcome to KIOSKO Chill & Grill

In our seaside corner, we celebrate the beauty of simplicity and the flavor of what's close to home. This menu is a tribute to seasonal ingredients, locally sourced products, and small-scale producers who work with respect for nature and a passion for quality.

Enjoy Iberian acorn-fed ham, artisan cheeses from different regions, perfectly ripened heirloom tomatoes, and dishes inspired by tradition—like our olive oil coca flatbreads or Roman-style pinsas. Our special barbecue hour pays homage to both land and sea: monkfish skewers, prawns, garden vegetables, and grilled Iberian meats—all prepared with care over an open flame and a Mediterranean soul.

To complement your experience, our cocktail bar invites you to play, explore and refresh. From reinvented classics to seasonal, low-intervention creations with local ingredients and fresh herbs, each drink is crafted to surprise and delight—with the same commitment to sustainability that inspires our kitchen.

Everything flows here: the sea breeze, the scent of the grill, the clinking of glasses, and a culinary experience designed for sharing, savoring, and discovering.

Relax, enjoy, and let yourself be carried away by a dining journey full of local flavor and natural soul.

Bienvenida / Welcome

Jamón ibérico y queso de oveja semicurado   34
Iberian ham with semi-cured sheep cheese

Selección de ibéricos de bellota  22
Selection of Iberian cold cuts

Selección de anchoas / Selection of anchovies:  28
• Octavillos de anchoa Ortiz / Ortiz anchovy tin (octavillo) 28
• Filete Maestra de anchoa / Premium anchovy fillet 2
• Mariposa de anchoa / Butterflied anchovy 5

Gilda vegana  3
Vegan gilda skewer

Gilda selection S/M
Selected gilda skewer

Cecina I.P.G. de León  18
Cured beef I.P.G. from León

Tabla de quesos con diferente maduración y origen    SM
Cheese selection with assorted maturations and origins

Tomate selección de temporada con aguacate encurtido casero y picadillo  12
de aceitunas
Seasonal tomato selection with house-pickled avocado and olive relish

Ventresca de bonito y tomate de temporada con encurtidos   23
White tuna belly with seasonal tomato and pickles

Tosta de payés con romesco y verduras escalivadas    8
Toasted payés bread with romesco and charred Mediterranean vegetables
• Con anchoas / With anchovies  15

Grill Bikini / Toasted Sandwiches

Bikini de guacamole con maíz y salmón ahumado    17
Toasted sandwich of guacamole with sweetcorn and smoked salmon

Bikini de brie con tartufata    16
Toasted sandwich with brie cheese and truffle tartufata

Bikini de pollo asado al curry con mayonesa de coco    14
Toasted sandwich roasted curry chicken and coconut mayonnaise

Cocina de horno / Oven Cooked

Coca de aceite de oliva con verduras escalivadas y glaseadas     9
Olive oil flatbread with charred and glazed vegetables

Coca de aceite de oliva con sobrasada, cebolla caramelizada y queso mahón   10
Olive oil flatbread with sobrasada, caramelized onion and melted cheese

Pinsa romana margarita   12
Margarita roman-style pinsa

Sugerencia del día SM
Daily suggestion

Pinsa romana de verduras con queso vegano y ensalada de rúcula con olivada  15
Vegetable roman pinsa with vegan cheese with rocket salad and olive tapenade

Servicio de pan de aceite de oliva con tomate natural y allioli    6
Olive oil bread basket with grated tomato and allioli

BBQ ¡La hora especial! / BBQ special hour!

Brocheta de verduras con hierbas de jardín  7
Vegetable skewer with garden herbs

Brocheta de rape y langostinos albardados con emulsión de marisco      15
Monkfish and bacon-wrapped prawn skewer with shellfish emulsion

Parrillada ibérica de bellota 34
Mixed grilled Iberian pork meat platter

Pinchos de pollo certificado en adobo  14
Marinated certified chicken skewer

Hamburguesita de vacuno en pan brioche      15
Small beef burger in brioche bread

Para terminar / To finish

Trufas caseras de chocolate Valrhona  2,5/ud
Home-made Valrhona chocolate truffles

Macedonia de frutas en mojito  5
Fresh fruit medley in mojito syrup

Carta infantil / Children's menu

Pinsa romana margarita   12
Margarita roman-style pinsa

Pinsa Prosciutto (con jamón ibérico o jamón york)    15
Prosciutto roman-style pinsa (with Iberian ham or cooked ham)

Hamburguesita de vacuno en pan brioche con patatas paja      15
Small beef burger in brioche bread with shoestring potatoes

Patatas al horno con queso y bacón    12
Oven cooked potatoes with cheese and bacon

Detalle dulce / Sweet detail

Copa de helados y sorbetes de Sandro Dessi  10
Ice cream or sorbet cup of Sandro Dessi

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