

# CARTA

## PARA ABRIR BOCA

**Ensaladilla de pulpo a la gallega** 11,20 € 1/2 6 €  
Si te gusta la ensaladilla, átrévete añadiéndole pulpo, te sorprenderá

**Salmorejo cordobés con lascas de jamón** 5,60 €  
Cremoso, con una textura especial

**Tomate aliñado con melva canutera** 8,75 €  
Todo de aquí tomate de la huerta de Conil, y la melva de la bahía

**Patatas bravas City** 7,10 €  
Con nuestra secreta salsa de tomate cocida lentamente y picante.

**Croquetas de la casa** 8,00 €  
Elaboradas por el cocinero, pregunta por la especialidad del día.

**Bastones de berenjena frita con alioli de miel de caña** 7,50 €  
Viva Córdoba, rebozadas y aderezadas con una salsa muy especial

**Coquinas al ajillo con placton** 11,60 €  
Nosotros les llamamos las pipas del mar, no podrás parar

**Jamón ibérico con tomates provenzales y pan de cristal** 15,00 €  
El entrante español que no debe nunca faltar

## LOS FRITOS DE LA BAHÍA DE CÁDIZ

**Calamares fritos con alioli verde y raspadura de lima** 13,50 €

**Cartucho de cazón en adobo** 11,90 € 1/2 6,20 €

**Tortillitas de camarones** 8,00 € 1/2 4 €

**Boquerones fritos** 11,80 € 1/2 6,20 €

## DE LA HUERTA A LA MESA

**Ensalada Caesar** 11,20 €  
Viva américa healthy, selección de lechugas, pollo crujiente, picatostes, bacón y salsa caesar secreta del chef

**Ensalada subtropical** 13,20 €  
Muy exótica y atrevida salmorejo, aguacate, gambon, rúcula y jamón

**Ensalada tibia** 11,50 €  
Para los más foddys, pimientos del piquillo, cebolla, chanquetitos, y huevo a baja temperatura.

**Corazones de alcachofas rellenos de boletus y trufa sobre puré de zanahoria y miso blanco japonés** 14,80 €  
Una esquisitez llena de mezcla de sabores



## ALGO PARA ROMPER

Huevos rotos a baja temperatura con jamón ibérico y trufa 13,50 € 1/2 7,50 €  
Un clásico de Andalucía con un toque foody

Huevos rotos a baja temperatura con boletus y foie 13,50 € 1/2 7,50 €  
Para los amantes

## A FUEGO VIVO, NUESTROS WOK...

Para cocinar un wok adecuadamente lo más importante es que el fuego sea específico y que el calor se propague por toda la sartén de forma uniforme, eso consigue la textura y cocción óptimas. Inspirados en el lejano oriente, te proponemos los siguientes platos, todos realizados con udon que es la pasta japonesa por antonomasia para un buen wok

De pato y verduras con salsa de ostras 11, 20 €

De pollo crujiente y verduras con salsa Teriyaky 10, 80 €

De salmón marinado y verduras, con salsa de ostras 10, 80 €

De tofu y verduras y con salsa Thai 10, 40 €

## VAMOS AL GRANO ...

Arroz meloso con pato y boletus 16,80 €

Arroz marinero con carabineros 16,80 €

Arroz negro con crujiente de ortiguillas 15,20 €

## HAMBURGUESAS Y ENTREPANES

Hamburguesa Kanguro gourmet 14,50 €  
180 g de carne, queso parmesano, boletus, rúcula y trufa

Hamburguesa Kanguro City 12,50 €  
180 g de carne, queso cheddar y cebolla caramelizada

Hamburguesa de pescado de temporada 16,00 €  
110 g de pescado, alioli de kimchi y mézclum

Nuestro bocata de calamares 8,80 €  
Viva Chamberi; Mollete negro, calamares fritos y alioli de plancton



## NUESTRO ATÚN, EL DE LA ALMADRABA DE CONIL

La almadraba es un arte de pesca milenario y sostenible que se cala frente a la costa conileña.

La almadraba es como un laberinto de redes, cercano a la costa, donde entran los atunes, que van hacia el Mediterráneo.

El atún rojo salvaje, que es el que se pesca en Conil, es un producto de altísima calidad, exquisitez culinaria, muy apreciado nacional e internacionalmente, excelente fuente de proteínas de alto valor biológico, rico en vitaminas A, B y D, y minerales. Con la ventaja que es bajo en grasas saturadas, y tiene un alto contenido de Omega 3 (anti-colesterol).

El atún es sin duda una de nuestras debilidades y nuestras pasiones, les ofrecemos una inspiración con distintas partes de tan preciado manjar que procuran en cada caso obtener los mejores sabores y texturas de cada pieza....

**Tartar de atún rojo , con helado de tomate seco y pasta wanton** 19,50 € 1/2 10,20 €

Nuestras golosinas, disfruta su textura y sabor muy especiales con un toque muy fresco

**Tataki de atún rojo con wok de verduras** 21,30 € 1/2 12,20 €

Marcamos el taco de atún, lo cortamos en finos trozos y le damos nuestro toque especial

**Sashimi de atún rojo con ensalada Wakame y pepino** 19,75 € 1/2 10,30 €

Para los tuna and japan lovers, atún, de aquí, de Cádiz, un privilegio

**Lingote de atún rojo con ensalada de algas frescas y vinagreta de sésamo** 21,40 € 1/2 12,30 €

Para los amantes del tepanyaki, vuelta y vuelta, un placer para los sentidos

**Chuletón de atún rojo con calabaza asada** 22,50 € 1/2 13,20 €

Permite degustar en una única elaboración las principales texturas y sabores del atún rojo

**Atún encebollado sobre pisto manchego** 14,10 € 1/2 8 €

Un guiso cocinado al momento para no perder su frescura y con un pisto muy rico

**Ceviche de atún rojo con chips de verduras** 16,80 € 1/2 9 €

Sin perder la fuerza del atún de aquí le damos un toque de aromas lejanos...

**Mormo de atún rojo con salsa de miso blanco japonés** 16,50 € 1/2 8,75 €

El mormo es una de las joyas que esconden en los atunes rojos, relativamente poco conocida fuera de la provincia de Cádiz. Este corte se sitúa en la parte superior de la cabeza y gracias a su infiltración media, es un corte polivalente, perfecto para las elaboraciones más exóticas.

**Tiradito de atún rojo** 18,30 € 1/2 9,90 €

El tiradito es un clásico peruano, y ya desde las bases tiene mucho de japonés: pescado crudo cortado en finas lonchas en forma de sashimi, con una salsa fría y ácida



## DE LA MAR

**Roca de Bacalao sobre nido de verduras y tomate de la abuela** 15,80 € 1/2 5,50 €

Para los amantes de los sabores tradicionales, bacalao en tempura negra con tinta de calamar

**Ceviche de pescado de lonja y chips de verduras** 14,50 €

Un guiso cocinado al momento para no perder su frescura y con un pisto muy rico

**Pescado de lonja con salsa de piquillos y calabazas asadas** 18,00 €

Un guiso cocinado al momento para no perder su frescura y con un pisto muy rico

**Corvina salvaje con crema de zanahorias y miso blanco japonés** 18,00 €

La corvina es si duda una de las estrellas de los pescados locales de Conil, te encantará su intenso sabor

## PARA ENDULZARTE LA VIDA

Todos nuestros postres hechos por nuestra creativa repostera

**Piña, lima y ron** 5,50 €

Si te gustan las sorpresas atrévete, no te lo contamos....

**Mojito city** 6,00 €

Un suave mouse de limón con hierbabuena regado por nuestro ron de la casa

**Brownie de 3 chocolates con helado** 6,00 €

Con helado de jengibre, cardamomo y pimienta de Jamaica

**Tarta de queso con compota de fresa y pimienta** 6,00 €

Nuestra tradicional tarta de queso con una base de galleta, atrevida y con mucha fuerza

**Limón, mango & maracuyá** 5,50 €  
Muy fresquito y natural

## DE LA TIERRA

**Lomo bajo de vaca simmental trinchado con papas rostizadas** 19,00 €

Cocinado en grill de piedra volcánica, lo trinchamos y lo acompañamos de unas deliciosas patatas al horno

**Solomillo gallego con boletus salteados** 18,20 €

Taco de solomillo cocinado al punto y le acompañamos de nuestra delicada guarnición de boletus

**Presas ibéricas sobre cama de verduras y papas rostizadas** 15,70 €

Marcada a fuego vivo en el grill y presentado en una cama de verduras

**Lasaña de pato crujiente gratinada con alioli y pesto de almendras** 16,00 €

Realizada en pasta wonton crujiente, con una bechamel del chef con suave pato desmigado y cama de tomate de la abuela

**Cochinillo a baja temperatura sobre puré de zanahoria, mango y trufa** 19,20 €

Taco de cochinillo deshuesado, a baja temperatura durante 12 horas sorprenderá su ligereza y texturas

**Steak Tartar con tostas de tomate seco** 15,30 €

Con el punto secreto del cocinero

Esperemos disfrutes con nuestra selección de platos cocinados con el principal ingrediente: la pasión, la ilusión por la cocina y el servicio.

Os esperamos en Kanguero Playa de Fuente del Gallo, el lugar con las más impresionantes vistas y puestas de sol del país, un lugar privilegiado que no os podéis perder...  
Disfrutar, reír, amar....

Si eres alérgico a algún alimento, celiaco, o vegano coméntanoslo, haremos que disfrutes como los demás de tu comida con toda tranquilidad

