



At Kuoco, you don't just come to eat — you come
to travel.

And like every true journey, time begins to shift.
When you fly with the Earth's rotation, you lose
time.

Against it, you gain it.
Time is relative — and at Kuoco, it simply stops.
Our cuisine lives beyond clocks and labels.
It's not classic, nor avant-garde.
Not traditional, nor modern.
It is timeless.

A language of its own that crosses cultures, stirs
emotion,
and turns every dish into an unrepeatable moment.
We cook with soul, for those who hunger for the
world.



by Rafa Bergamo

ONE BY ONE

OYSTER " LA SPÉCIALE " N1 HUÎTRES POGET / 6,00 €
smoked kalamansi ponzu, ikura, purple shiso

TOM YAM CROQUETTE / 5,50 €
warm red shrimp sashimi, lemon-lime gel

PEKIN CROQUETTE / 4,50 €
duck, hong kong aromas, chives emulsion

GARLIC-THAI SHRIMP / 7,50 €
Red shrimp, fermented chili-garlic emulsion, lime, ito-togarashi

JAPAN PANI PURI / 7,00 €
Tuna, soy, citrus, black garlic emulsion, tobiko, shichimi

BLUEFIN TUNA TOAST / 14,00 €
mediterranean bluefin tuna, Korean tamarind-gochugaru macha sauce, Thai avocado green curry mojo, toasted sesame, baby cucumber, dill, microgreens.

TACO / 9,00 €
Asian wok pickled mushroom taco, seasonal truffle emulsion, cacionerone

STEAK ROLL / 7,50 €
brioche, smoked butter, Korean steak tartare, seasonal truffle

LOBSTER ROLL / 7,50 €
brioche, smoked butter, lobster, kimchi dressing, black tobiko

EXTRA CAVIAR · 5 gr / 11,00 € · 10 gr / 22,00 €

STARTERS

7 POTENCIAS - ASIA-CARIBE 2.0 / 24,00 €
prawn, squid, octopus, tomato, lime, lemongrass, creamy avocado and jalapeño, banana chips

CEVICHE / 24,00 €
wild seabass, two peppers leche de tigre, sweet potato, cancha

KOREAN STEAK TARTAR / 24,00 €
beef tenderloin, gochujang dressing, roasted sesame, chinese mushroom cracker, apple

TRUFFLE EXTRA / 10,00 €

MAIN COURSES

ROBATA-GRILLED SEABASS / 27,00 €
Lima beurre blanc, yellow chili, trout roe, chives, wok-fried spinach, sesame

TIKKA OCTOPUS / 25,00€
Japolimeño mojo, tikka-masala, tamarind chutney, papadums

MELLOW BEEF CHEEK / 27,00 €
Mexico/Bangkok curry, smoked chipotles, peanuts, sweet peas, chilies & aligot potato/taleggio

IBERIAN PORK SHOULDER / 27,00 €
lapsang souchong tea, shiitake mole, "pico de gallo", fried wonton filaments

TRUFFLE EXTRA / 10,00 €

BRESSE PIGEON / 29,00 €
Franco-Nikkei curry, pankas, mushrooms, canarian potato, chili peppers

ÚLTIMA PARADA

THAI SMILE 12

Semifredo de mango, tartar de mango, bizcocho de pistacho y curry verde.

BANOFFEE 30 12

Texturas de plátano canario, toffee de miso, crumble de cacao y helado algarroba.

BIKINI HELADO 12

Yogur, guava, palomitas caramelizadas, mojo de guava, polvo de yogur.

MEXIMOCCHI 12

Mochi frito, cremoso de chocomole, praline de almendras tostadas al wok, fruta de la pasión, gru de cacao, gelatina de Hibiki y helado de avellanas tostadas.

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Cerramos el viaje con un café de origen Jinotega-Nicaragua, con variedades Caturra y Catuai, Altitud 1400m y notas de cata a Chocolate y Caramelo

INFUSIONES

TÉ VERDE

con jengibre y limón

TÉ ROJO PASIÓN TURCA

con naranja y canela

DIGESTIVA

hinojo, anís estrellado, regaliz, canela, menta y corteza de naranja

ROOIBOS

con naranja y lemongrass

Kuoco

Aquí no se viene solo a comer, se viene a viajar.
Y como en todo viaje, el tiempo se transforma.
Cuando volamos en el sentido de la rotación
del planeta, lo perdemos.
Cuando lo hacemos en contra, lo ganamos.
El tiempo es relativo, y en Kuoco, simplemente,
se detiene.
Nuestra cocina es un territorio sin relojes ni
etiquetas.
No es clásica, ni vanguardista.
No es tradicional, ni moderna.
Es atemporal.
Un lenguaje propio que atraviesa culturas,
despierta emociones
y convierte cada plato en un instante irrepetible.
Cocinamos con alma, para quienes vienen con
hambre de mundo.

by Rafa Bergamo

BOCADOS

OSTRA " LA SPÉCIALE " N1 HUÎTRES POGET / 6,00 €

ponzu ahumado de kalamansi, ikura, shiso morado

CROQUETA TOM YAM / 5,50 €

sashimi tibio de gamba roja, gel de lima-limón

CROQUETA PEKÍN / 4,50 €

pato, aromas de Hong Kong, emulsión de cebollino

GAMBA AJILLO-THAI / 7,50 €

gamba roja, emulsión de chile fermentado-ajo, lima, ito-togarashi

JAPO PANI PURI / 7,00 €

atún, soja, cítricos, emulsion de ajo negro, tobiko, shichimi

TOSTA DE ATÚN ROJO / 14,00 €

atún rojo del mediterráneo, salsa macha coreana de tamarindo-gochugaru, mojo thai de aguacate al curry verde, sésamo tostado, pepino baby, eneldo, brotes

TACO / 9,00 €

taco setas asiáticas en escabeche express al wok, emulsión de trufa temporada, cacionerone

STEAK ROLL / 7,50 €

brioche, mantequilla ahumada, steak tartar coreano, trufa de temporada

LOBSTER ROLL / 7,50 €

brioche, mantequilla ahumada, bogavante, aderezo de kimchi, tobiko negro

EXTRA DE CAVIAR · 5 gr / 11,00 € · 10 gr / 22,00 €

ENTRANTES

7 POTENCIAS - ASIA-CARIBE 2.0 / 24,00 €

langostino, calamar, pulpo, tomate, lima, lemongrass, cremoso de aguacate-jalapeño, chips de plátano

CEVICHE / 24,00 €

corvina salvaje, leche de tigre de dos ajíes, camote, cancha

STEAK TARTAR KOREANO / 24,00 €

solomillo de ternera, aderezo gochujang, sésamo tostado, cracker de setas chinas, manzana

EXTRA DE TRUFA / 10,00 €

FUERTES

CORVINA A LA ROBATA / 27,00 €

beurre blanc limeña, ají amarillo, huevas de trucha, cebollino, espinacas al wok, sésamo

PULPO TIKKA / 25,00 €

mojo japolimeño, tikka-masala, papadum, chutney de tamarindo

CARRILLERA DE VACA MELOSA / 27,00 €

curry México - Bangkok, chipotles ahumados, cacahuètes, guisantes, chiles y aligot de patatas, taleggio

PRESA IBÉRICA DE BELLOTA / 27,00 €

té lapsang souchong, mole shiitake, pico de gallo, wonton frito

EXTRA TRUFA / 10,00 €

PICHÓN DE BRESSE / 29,00 €

curry franco-nikkei, panka, setas, patata estofada, chiles ahumados

by Rafa Bergamo

LAST STOP

THAI SMILE 12

Mango semifreddo, mango tartare, pistachio sponge cake and green curry.

BANOFFEE 30 12

Canary banana textures, miso toffee, cocoa crumble and carob ice cream.

FROZEN BIKINI 12

Yogurt, guava, caramelized popcorn, guava mojo, yogurt powder.

MEXIMOCCHI 12

Fried mochi, chocomole cream, wok-toasted almond praline, passion fruit, cacao nibs, Hibiki jelly and roasted hazelnut ice cream.

SPECIALTY COFFEE

Cerramos el viaje con un café de origen Jinotega-Nicaragua, con variedades Caturra y Catuai, Altitud 1400m y notas de cata a Chocolate y Caramelo

INFUSIONES

GREEN TEA

with ginger and lemon

TURKISH PASSION RED TEA

with orange and cinnamon

DIGESTIVE

fennel, star anise, licorice, cinnamon, mint, and orange peel

ROOIBOS

with orange and lemongrass