

Pernil ibèric de gla gran reserva	31€
Croquetes de gamba i centolla	3,5€/u.
Sopa de peix i marisc	20€
Caneló llarg de centolla	24€

MARISC

Ostra Gallega	6,5€/u.
Cloïssa de Carril viva	24€/100gr
Cloïsses a la marinera	28€
Cargols punxencs cuits	10€/100gr
Gambeta de la Ria	20€/100gr
Percebes gallecs de Roncudo en Corne, de Laxe, de Cadeira	s/m
Espardenyes a la planxa	75€
Navalles de Rodes a la Illes Cíes a la planxa	16€/4u.
Zamburiña a la planxa	18€/4u.
Gamba vermella del Mediterrani XXL a la planxa (min 50gr)	28€/100gr
Cigala mitjana gallega de 100 / 120gr	25€/100gr
Nècora gallega cuita	6,5€/100gr
Llamàntol del Cantàbric a la planxa o al allet	14€/100gr

ARROSSOS

Arròs amb cloïsses	30€
Arròs caldós amb nècora de les Ries	28€

PEIXOS

Calamarcets farcits amb la seva tinta	26€
Kocotxes de lluç al pil-pil	42€
Llobarro salvatge al forn o planxa	38€
Tronc de turbot Cantàbric a la gallega, planxa o donostiarra	58€
Llom de turbot Cantàbric a la gallega, planxa o donostiarra	38€

CARN

Xai rostit a baixa temperatura, farigola i celery fumat	30€
Entrecot de wagyu japonès A5 Kagoshima	50€/100gr

Anxoves en salaó fumades, amb pebrot escalivat i formatge manxec	3,5€/u.
--	---------

MOL·LUSCS

Ostra franceses Nº2	
al natural	5,5€/u.
amb salsa ponzu i caviar de salmó	5,8€/u.
amb tabasco casolà de granada	5,8€/u.
amb llet de tigre d'ají groc i lulo	5,8€/u.
Navalla de les Illes Cíes amb salsa anticuchera	4,5€/u.
Cloïsses crues, hibiscs i granissat de poma àcida	14€

PEIXOS

Carpaccio de tonyina toro amb alvocat, festuc i rave picant	12€
Tiradito de gambetes, allet i llet de tigre dels seus caps	16€
Ceviche de peix blanc amb llet de tigre de castanya i moniato	20€
Selecció de sashimi KRU de 12 peces (dos de cada):	36€
Hamachi - Calamar - Salmó - Llom de tonyina - Tonyina toro	

TÀRTARS

Tàrtar de tomaquet	18€
Tàrtar de tonyina Bluefin i peix blanc	20€
Tàrtar de wagyu, anxova i mantega fumada	26€

NIGIRIS

Nigiri de tonyina toro (dues peces)	10€
Nigiri de calamar (dues peces)	9€
Nigiri d'anguila (dues peces)	12€
Nigiri de gambetes vermelles i nori (dues peces)	10€
Nigiri de wagyu i foie (una peça)	9€

FOC

Arròs melós amb bolets de temporada i formatge gorgonzola	22€
Turbot salvatge fregit	28€
Wagyu a la brasa	58€

MENÚ MARISCADA

CRU

Ostra Gallega

Ostra Francesa nº2

Cloïssa viva de Carril

BULLIT

Cargols punxencs

Gambeta de la Ria

Percebes gallecs de Roncudo
a Corne, de Laxe, de Cadeira

PLANXA

Navalles de Rodes a les

Illes Cíes

Zamburiña

Gamba vermella del Mediterrani

Cigala gallega de Marín

ALLET

Llamàntol del Cantàbric

POSTRES

Flam de mascarpone,
maduixes i llima

“Torrija” amb gelat
d’ametlla i turró

150€
per persona

* En cas d'al·lèrgies, aviseu-nos

* Productes segons disponibilitat

* Menús per a taula completa

10% d' IVA inclòs

MENÚ RÍASKRU

Croquetes de gamba i centolla

Anxova fumada amb pebrot vermell
i formatge maxec

Mos de caviar

Ostra Francesa nº2 amb tabasco
casolà de granada

Navalles KRU

Cloïsses KRU

Carpaccio de tonyina toro amb
alvocat, festuc i rave picant

Selecció de sashimis KRU

Eriçó de mar

Niguiiri amb gambetes i nori

Niguiiri d'hamachi i tòfona

Arròs d'espardenyes

Wagyu a la brasa

POSTRES

Flam de mascarpone,
maduixes i llima

“Torrija” amb gelat
d’ametlla i turró

120€
per persona



Rias KRU



Rias KRU

POSTRES

Flam de mascarpone, maduixes i llima	11€
Gelat casolà de pastís de formatge i tòfona negra	11€
“Torrija” amb gelat d’ametllai turró	11€
Tartaleta de xocolata, mel de cacau i nata	11€
Duo de formatges Beaufort d’Alpage 12 meses AOP Tomme de Savoie IGP	12€
Les nostres cremes gelades Vainilla mexicana Xocolata holandesa Ametlla torrada i turró Cafè ristretto	8€
Els sorbets artesans Llimona Maduixot Yuzu i citronelia Fruita de la passió	8€

VINS DOLÇOS

Lustau Emilín	Moscatel Superior	12€
Lustau San Emilio	Pedro Ximenez	12€
Disznoko	Furmint	12€