

Jamón Ibérico de Bellota gran reserva	31€
Croquetas de gamba y centolla	3,5€/u.
Sopa de pescado y marisco	20€
Canelón largo de centolla	24€

MARISCO

Ostra Gallega	6,5€/u.
Almeja de Carril viva	24€/100gr
Almejas a la marinera	28€
Cañailas cocidas	10€/100gr
Camarón de la Ría	20€/100gr
Percebes gallegos de Roncudo en Corne, de Laxe, de Cadeira	s/m
Espardeñas a la plancha	75€
Navajas de Rodas en la Islas Cíes a la plancha	16€/4u.
Zamburiña a la plancha	18€/4u.
Gamba roja del Mediterráneo XXL a la plancha (min 50gr)	28€/100gr
Cigala mediana gallega de 100/120gr	25€/100gr
Nécora gallega cocida	6,5€/100gr
Bogavante del Cantábrico a la plancha o ajillo	14€/100gr

ARROCES

Arroz con almejas	30€
Arroz caldoso con nécora de las Rías	28€

PESCADOS

Calamarcitos rellenos en su tinta	26€
Kocochas de merluza al pil-pil	42€
Lubina salvaje al horno o plancha	38€
Tronco de rodaballo Cantábrico a la gallega, plancha o donostiarra	58€
Lomo de rodaballo Cantábrico a la gallega, plancha o donostiarra	38€

CARNE

Cordero asado a baja temperatura, tomillo y celery ahumado	30€
Entrecot de wagyu japonés A5 Kagoshima	50€/100gr

Anchoas en salazón ahumadas, con pimiento asado y queso manchego 3,5€/u.

MOLUSCOS

Ostra francesas Nº2	
al natural	5,5€/u.
con salsa ponzu y huevas de salmón	5,8€/u.
con tabasco casero de granada	5,8€/u.
con leche de tigre de ají amarillo y lulo	5,8€/u.
Navaja de las Islas Cíes con salsa anticuchera	4,5€/u.
Almejas crudas, hibiscos y granizado de manzana ácida	14€

PESCADOS KRU

Carpaccio de atún toro con aguacate, pistacho y rábano picante	12€
Tiradito de gambitas, ajillo y leche de tigre de sus cabezas	16€
Ceviche de pescado blanco con leche de tigre de castaña y boniato	20€
Sashimi selección KRU de 12 piezas (dos de cada): Hamachi - Calamar - Salmón - Bonito - Lomo de atún - Atún toro	36€

TARTARES

Tartar de tomate	18€
Tartar de atún Bluefin y pescado blanco	20€
Tartar de wagyu, anchoa y mantequilla ahumada	26€

NIGIRIS

Nigiri de atún toro (dos piezas)	10€
Nigiri de calamar (dos piezas)	9€
Nigiri de anguila (dos piezas)	12€
Nigiri de gambitas rojas y nori (dos piezas)	10€
Nigiri de wagyu soasado y foie (una pieza)	9€

FUEGO

Arroz meloso con setas de temporada y queso gorgonzola	22€
Rodaballo salvaje frito	28€
Wagyu a la brasa	58€

MENÚ MARISCADA

CRUDO

Ostra Gallega

Ostra Francesa nº2

Almeja viva de Carril

COCIDO

Cañaillas

Camarón de la Ría

Percebes gallegos de Roncudo
en Corne, de Laxe, de Cadeira

PLANCHA

Navaja de Rodas en las
Islas Cíes

Zamburiña

Gamba roja del Mediterráneo

Cigala gallega de Marín

AJILLO

Bogavante del Cantábrico

POSTRES

Flan de mascarpone,
fresas y lima

Torrija con helado de
almendra y turrón

150€
por persona

- * En caso de alergías, avísenos
- * Productos según disponibilidad
- * Menús para mesa completa

10% de IVA incluido

MENÚ RÍAS KRU

Croqueta de gamba y centolla

Anchoa ahumada con pimiento rojo
y queso manchego

Bocado de caviar

Ostra Francesa nº2 con tabasco
casero de granada

Navaja KRU

Almeja KRU

Carpaccio de atún toro con aguacate,
pistacho y rábano picante

Sashimi selección KRU

Erizo

Niguiiri de gambitas rojas y nori

Niguiiri de hamachi con trufa

Arroz con espardeñas

Wagyu a la brasa

POSTRES

Flan de mascarpone,
fresas y lima

Torrija con helado de
almendra y turrón

120€
por persona

RÍAS KRU



Rias KRU

POSTRES

Flan de mascarpone, fresas y lima	11€
Helado casero de tarta de queso y trufa negra	11€
Torrija con helado de almendra y turrón	11€
Tartaleta de chocolate, miel de cacao y nata	11€
Duo de quesos Beaufort d'Alpage 12 meses AOP. Tomme de Savoie IGP	12€
Nuestras cremas heladas Vainilla mexicana Chocolate holandés Almendra tostada y turrón Café ristretto	8€
Los sorbetes artesanos Limón Fresón Yuzu y citronela Fruta de la pasión	8€

VINOS DULCES

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

10% de IVA incluido