

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	30€
Cargols punxencs cuits	12€/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	20€/4u.
Zamburiña a la planxa	18€/4u.
Gamba vermella del Mediterrani XXL a la planxa (min 50gr)	32€/100gr
Cigala mitjana gallega de 100 / 120gr	25€/100gr
Nècora gallega cuita	8€/100gr
Llamanol del Cantàbric a la planxa o al allet	15,5€/100gr
Llagosta de Mediterrani a la planxa o al allet	22€/100gr
ARROSSOS	
Arròs amb cloïsses	32€
Arròs caldós amb nècora de les Ries	30€
PEIXOS	
Kocotxes de lluç al pil-pil	43€
Llobarro salvatge al forn o planxa	39€
Tronc de turbot Cantàbric a la brasa o a la donostiarra	59€
Llom de turbot Cantàbric al forn, planxa o donostiarra	39€
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 vinagreta d'escalunya, camamilla i Karashi	5,8€/u.
amb escabetx de guatlla i ànec	5,8€/u.
Navalla de les Illes Cíes amb salsa anticuchera	5,5€/u.
Zamburiña amb emulsió de pastanaga, cafè i pinyons	5,5€/u.
PEIXOS	
Carpaccio de tonyina toro amb alvocat, festuc i rave picant	14€
Tiradito de moll amb llet de tigre de cumquat i coriandre	25€
Sashimi de vieira en ponzu de yuzu, sèsam i gingebre	22€
Selecció de sashimi KRU de 12 peces (dos de cada): Hamachi - Calamar - Salmó - Llom de tonyina - Tonyina toro	38€
TÀRTARS	
Tàrtar de tomaquet	18€
Tàrtar de tonyina Bluefin i peix blanc	22€
Tàrtar de wagyu	26€
Tàrtar de llamanol del Cantàbric	40€
NIGIRIS	
Nigiri de tonyina toro (dues peces)	10€
Nigiri d'ostra en la seva salsa (una peça)	7€
Nigiri d'anguila (dues peces)	12€
Nigiri de gambetes vermelles i nori (dues peces)	10€
Nigiri de wagyu i foie (una peça)	9€
Taco-nori de calamar en la seva tinta (dues peces)	10€
FOC	
Arròs melós amb bolets de temporada i formatge gorgonzola	22€
Turbot salvatge fregit	28€
Wagyu a la brasa	58€

* Servei de pa 3,50€ per persona

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

160€
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 amb vinagreta
d'escalunya, camamilla i Karashi

Navalles KRU

Zamburiña amb emulsió de
pastanaga, cafè i pinyons

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

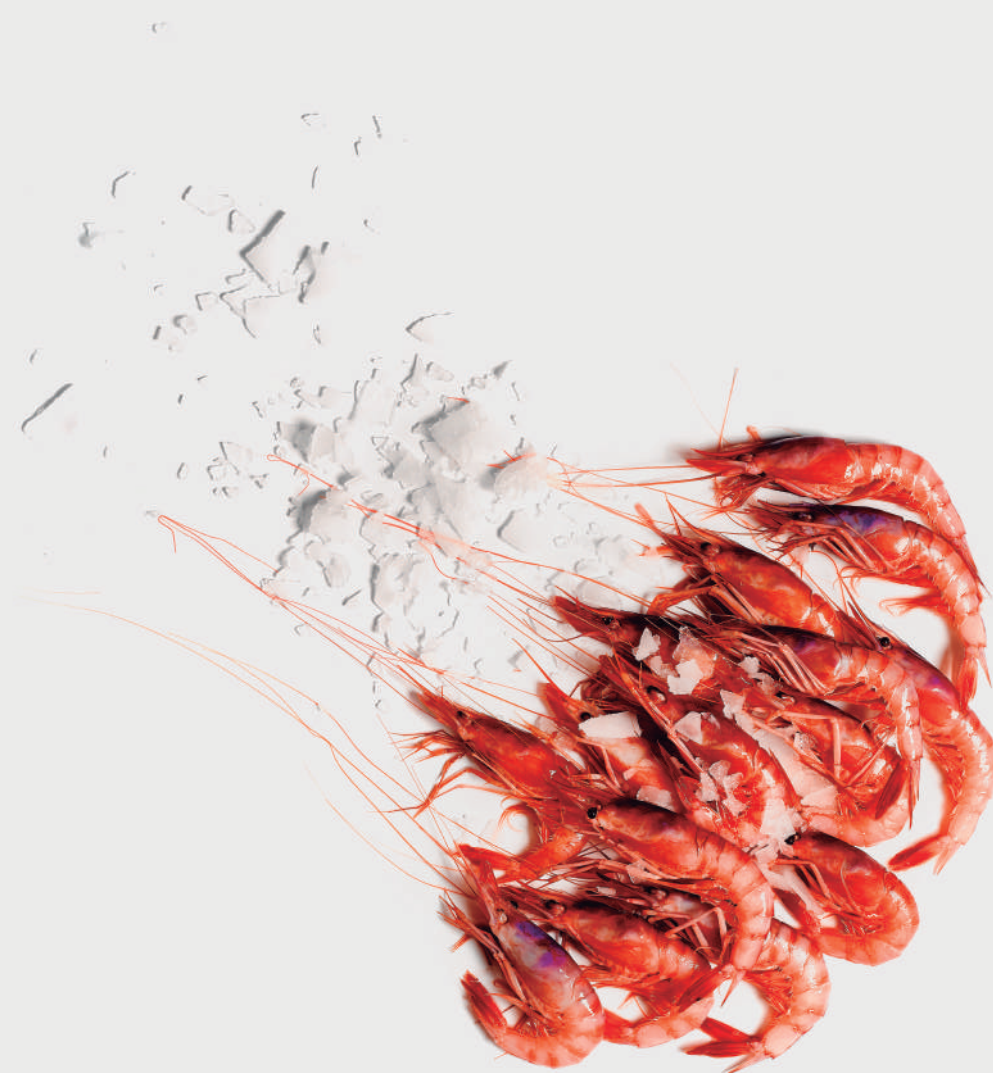
Flam de mascarpone,
maduixes i llima

“Torrija” amb gelat
d’ametlla i turró

125€
per persona



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	12€
Beaufort d’Alpage 12 meses AOP	
Tomme de Savoie IGP	
Les nostres cremes gelades	8€
Vainilla mexicana	
Xocolata holandesa	
Ametlla torrada i torró	
Cafè ristretto	
Els sorbets artesans	8€
Llimona	
Maduixot	
Yuzu i citronelia	
Fruita de la passió	

VINS DOLÇOS

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