

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	30€
Cañailas cocidas	12€/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	20€/4u.
Zamburiña a la plancha	18€/4u.
Gamba roja del Mediterráneo XXL a la plancha (min 50gr)	32€/100gr
Cigala mediana gallega de 100/120gr	25€/100gr
Nécora gallega cocida	8€/100gr
Bogavante del Cantábrico a la plancha o ajillo	15,5€/100gr
Langosta del Mediterráneo a la plancha o ajillo	22€/100gr

ARROCES

Arroz con almejas	32€
Arroz caldoso con nécora de las Rías	30€

PESCADOS

Kocochas de merluza al pil-pil	43€
Lubina salvaje al horno o plancha	39€
Tronco de rodaballo Cantábrico brasa a la donostiarra	59€
Lomo de rodaballo Cantábrico horno, plancha o donostiarra	39€

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 vinagreta de chalota, manzanilla y karashi	5,8€/u.
con escabeche de codorniz y pato	5,8€/u.
Navaja de las Islas Cíes con salsa anticuchera	5,5€/u.
Zamburiña con emulsión de zanahoria, café y piñones	5,5€/u.

PESCADOS KRU

Carpaccio de atún toro con aguacate, pistacho y rábano picante	14€
Tiradito de salmonete en leche de tigre de kumquat y cilantro	25€
Sashimi de vieira en ponzu de yuzu, sésamo y jengibre	22€
Sashimi selección KRU de 12 piezas (dos de cada): Hamachi - Calamar - Salmón - Bonito - Lomo de atún - Atún toro	38€

TARTARES

Tartar de tomate	18€
Tartar de atún Bluefin y pescado blanco	22€
Tartar de wagyu	26€
Tartar de bogavante del Cantábrico	40€

NIGIRIS

Nigiri de atún toro (dos piezas)	10€
Nigiri de ostra en su salsa (una pieza)	7€
Nigiri de anguila (dos piezas)	12€
Nigiri de gambitas rojas y nori (dos piezas)	10€
Nigiri de wagyu soasado y foie (una pieza)	9€
Taco-nori de calamar en su tinta (dos piezas)	10€

FUEGO

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

* Servicio de pan 3,50 € por persona

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

160€
por persona

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

10% de IVA incluido

MENÚ RÍASKRU

Croqueta de gamba y centolla

Anchoa ahumada con pimiento rojo
y queso manchego

Bocado de caviar

Ostra Francesa con vinagreta de
chalota, manzanilla y karashi

Navaja KRU

Zamburiña con emulsión de
zanahoria, café y piñones

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

125€
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