

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€
Baba al ron con vainilla y nata	11€
Torrija con helado de almendra y turrón	11€
Tartaleta de chocolate, miel de cacao y nata	11€
<b>Duo de quesos</b> Beaufort d'Alpage 12 meses AOP. Tomme de Savoie IGP	12€
<b>Nuestras cremas heladas</b> Vainilla mexicana Chocolate holandés Almendra tostada y turrón Café ristretto	8€
<b>Los sorbetes artesanos</b> 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€