

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

Pastís caramel·litzat de llimona
Baba al ron amb vainilla i nata

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

Tomàquet de temporada, ventresca
confitada, anxova i alfàbrega

Ostra Francesa amb vinagreta
d'escalunya, camamilla i Karashi

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

Niguri amb gambetes i nori

Niguri d'hamachi i tòfona

Arròs d'espardenyes

Wagyu a la brasa

POSTRES

Pastís caramel·litzat de llimona
Baba al ron amb vainilla i nata

125€
per persona



Rias KRU



Pernil ibèric de gla gran reserva	31€
Tomàquet de temporada, ventresca confitada, anxova i alfàbrega	20€
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 a 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)	28€/100gr
Cigala mitjana gallega de 100 / 120 gr	21€/100gr
Nècora gallega cuita	8€/100gr
Llamàntol del Cantàbric a la planxa o a l'allet	15,5€/100gr
Llagosta del Mediterrani a la planxa o a l'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 a la 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	45€/100gr

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

MOL·LUSCS

Ostra franceses N°2	
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 llet de tigre de rocoto	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 KRU

Carpaccio de tonyina toro amb alvocat, festuc i rave picant	14€
Ceviche de peix blanc, mandarina xinesa i iuca	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 llamàntol del Cantàbric	40€

NIGIRIS

Nigiri de tonyina toro	5€/u.
Nigiri d'anguila	6€/u.
Nigiri de gambetes vermelles i nori	5€/u.
Nigiri de wagyu i foie	9€/u.
Mini temaki de calamar i miso negre	5€/u.
Mini temaki de tonyina i bitxo	6€/u.

FOC

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

Rias KRU

POSTRES

Xocolata en textures amb aire de mel de cacau	11€
Flam de mascarpone, maduixes i llima	11€
Baba al ron amb vainilla i nata	11€
“Torrija” amb gelat d’ametlla i turró	11€
Pastís caramel·litzat de llimona	10€
Duo de formatges Beaufort d’Alpage 12 mesos AOP. Tomme de Savoie IGP	12€
Les nostres cremes gelades Pastís de formatge basc 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	Moscatell Superior	12€
Lustau San Emilio	Pedro Ximenez	12€
Disznoko	Furmint	12€
Music 2017	Cabernet Sauvignon	12€
Music 2019	Chardonnay	12€

10% d’IVA inclòs