

## MENÚ MARISCADA

### CRUDO

Ostra Gallega  
Ostra Francesa nº2  
Almeja viva de Carril

### COCIDO

Cañaíllas  
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

Tarta de limón caramelizada  
Baba al ron con vainilla y nata

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  
Tomate de temporada con ventresca,  
confitada, anchoa y albahaca  
Ostra Francesa con vinagreta de  
chalota, manzanilla y karashi  
Zamburiña con emulsión de  
zanahoria, café y piñones  
Carpaccio de atún toro con aguacate,  
pistacho y rábano picante  
Sashimi selección KRU  
Erizo  
Niguri de gambitas rojas y nori  
Niguri de hamachi con trufa  
Arroz con espardeñas  
Wagyu a la brasa

### POSTRES

Tarta de limón caramelizada  
Baba al ron con vainilla y nata

125€  
por persona

RÍAS KRU



Jamón Ibérico de Bellota gran reserva	31€
Tomate de temporada, ventresca confitada, anchoa y albahaca	20€
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 Cedeira	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)	28€/100gr
Cigala mediana gallega de 100 / 120 gr	21€/100gr
Nécora gallega cocida	8€/100gr
Bogavante del Cantábrico a la plancha o al ajillo	15,5€/100gr
Langosta del Mediterráneo a la plancha o al 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 a la plancha	39€
Tronco de rodaballo Cantábrico brasa a la donostiarra	59€
Lomo de rodaballo Cantábrico al horno, plancha o donostiarra	39€

## CARNE

Cordero asado a baja temperatura, tomillo y celery ahumado	30€
Entrecot de wagyu japonés A5 Kagoshima	45€/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 leche de tigre de rocoto	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€
Ceviche de pescado blanco, mandarina china y yuca	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	5€/u.
Nigiri de anguila	6€/u.
Nigiri de gambitas rojas y nori	5€/u.
Nigiri de wagyu soasado y foie	9€/u.
Mini temaki de calamar y miso negro	5€/u.
Mini temaki de atún y guindilla	6€/u.

## FUEGO

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

# Rias KRU

## POSTRES

Chocolate en texturas con aire de miel de cacao	11€
Flan de mascarpone, fresas y lima	11€
Baba al ron con vainilla y nata	11€
Torrija con helado de almendra y turrón	11€
Tarta de limón caramelizada	10€
<b>Duo de quesos</b> Beaufort d'Alpage 12 meses AOP. Tomme de Savoie IGP	12€
<b>Nuestras cremas heladas</b> Tarta de queso vasca 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€
Music 2017	Cabernet Sauvignon	12€
Music 2019	Chardonnay	12€

10% IVA incl.