

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

Higos a la brasa , cremoso de higuera
y su sorbete

Milhojas de chocolate y avellana

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

Carpaccio de buey gallego de
60 días de maduración

Anchoa ahumada con pimiento rojo
y queso manchego

Bocado de caviar

Ostra Francesa con vinagreta de
chalota, manzanilla y karashi

Concha fina con Bloody Mary

Navaja de las Islas Cíes con
miso blanco y ajo negro

Carpaccio de atún toro con aguacate,
pistacho y rábano picante

Tostada de carabinero al ajillo picante

Sashimi selección KRU

Nigiri de wagyu soasado y foie

Espardeñas con setas a la plancha
y jugo de pollo

Gamba roja del Mediterráneo
a la brasa

Wagyu a la brasa

POSTRES

Higos a la brasa , cremoso de higuera
y su sorbete

Milhojas de chocolate y avellana

125€

por persona

Rías KRU



Anchoas en salazón ahumadas, con pimiento asado y queso manchego	3,5€/u.
Croquetas de gamba y centolla	3,5€/u.
Jamón Ibérico de Bellota gran reserva	31€
Carpaccio de buey gallego de 60 días de maduración	12€
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€
Arroz meloso con setas de temporada y queso gorgonzola	22€

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€
Rodaballito salvaje frito	28€

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 coco infusionada y algas	5,8€/u.
Navaja de las Islas Cíes con miso blanco y ajo negro	5,5€/u.
Concha fina con Bloody Mary	5,5€/u.

PESCADOS KRU

Carpaccio de atún toro con aguacate, pistacho y rábano picante	14€
Ceviche de pez limón y leche de tigre de calabaza	25€
Ventresca de atún soasada con ponzu de pera	22€
Tostada de carabinero al ajillo picante	12€
Sashimi selección KRU de 12 piezas (dos de cada):	38€
Hamachi - Calamar - Salmón - Bonito - Lomo de atún - Atún toro	

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 calamar y miso negro	5€/u.
Nigiri de atún toro	5€/u.
Gunkan de atún y guindilla	6€/u.
Nigiri de anguila	6€/u.
Nigiri de wagyu soasado y foie	9€/u.

CARNE

Cordero asado a baja temperatura, tomillo y celery ahumado	30€
Entrecot de wagyu japonés A5 Kagoshima	45€/100gr
Wagyu a la brasa	58€

POSTRES - DESSERTS

Duo de quesos catalanes 12€
Duo de formatges catalans
Catalan cheese duo

MONTREIX - Reixagó: vaca, 4 meses de maduración
REIXAGÓ - Reixagó: vaca, 12 meses de maduración

Milhojas de chocolate y avellana 11€
Milfulles de xocolata i avellana
Chocolate and hazelnut millefeuille

Higos a la brasa , cremoso de higuera y su sorbete 11€
Figues a la brasa , cremós de figuera i el seu sorbet
Grilled figs, creamy fig leaf and figs sorbet

Torrija con helado de almendra y turrón 11€
“Torrija” amb gelat d’ametlla i turró
“Torrija” with almond and nougat ice cream

Tarta de limón caramelizada 10€
Pastís caramel·litzat de llimona
Caramelized lemon tart

Los sorbetes artesanos 8€
Els sorbets artesans
Our homemade sorbets

Limón
Llimona
Lemon

Yuzu y citronela
Yuzu i citronelia
Yuzu and citronella

Fresón
Maduixot
Strawberrie

Fruta de la pasión
Fruita de la passió
Passion fruit

Nuestras cremas heladas 8€
Les nostres cremes gelades
Our homemade ice-cream

Tarta de queso vasca
Pastís de formatge basc
Basque cheese cake

Vainilla mexicana
Vainilla mexicana
Mexican vanilla

Chocolate y sus virutas
Xocolata amb els seus encenalls
Chocolate with its shavings

Almendra tostada y turrón
Ametlla torrada i torró
Toasted almond with nougat

Café ristretto
Cafè ristretto
Ristretto coffee

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€