

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

Figues a la brasa , cremós de figuera
i el seu sorbet

Milfulles de xocolata i avellana

160€

per persona

* En cas d'al·lèrgies, aviseu-nos
* Productes segons disponibilitat
* Menús per a taula complerta
10% d' IVA inclòs

MENÚ RÍASKRU

Croquetes de gamba i centolla

Carpaccio de bou gallec de
60 dies de maduració

Anxova fumada amb pebrot vermell
i formatge maxec

Mos de caviar

Ostra Francesa amb vinagreta
d'escalunya, camamilla i Karashi

Petxina fina amb Bloody Mary

Navalla de les Illes Cíes amb
miso blanc i all negre

Carpaccio de tonyina toro amb
alvocat, festuc i rave picant

Torrada de carabiner a l'all picant

Selecció de sashimis KRU

Nigiri de wagyu i foie

Espardenyes amb bolets a la planxa
i "jugo" de pollastre

Gamba vermella de la Mediterrània
a la brasa

Wagyu a la brasa

POSTRES

Figues a la brasa , cremós de figuera
i el seu sorbet

Milfulles de xocolata i avellana

125€

per persona



Rias KRU



Anxoves en salaó fumades, amb pebrot escalivat i formatge manxec	3,5€/u.
Croquetes de gamba i centolla	3,5€/u.
Pernil ibèric de gla gran reserva	31€
Carpaccio de bou gallec de 60 dies de maduració	12€
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 Cies 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€
Arròs melós amb bolets de temporada i formatge gorgonzola	22€

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€
Turbot salvatge fregit	28€

MOL·LUSCS

Ostra franceses Nº2	
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 coco infusió i algues	5,8€/u.
Navalla de les Illes Cies amb miso blanc i all negre	5,5€/u.
Petxina fina amb Bloody Mary	5,5€/u.

PEIXOS KRU

Carpaccio de tonyina toro amb alvocat, festuc i rave picant	14€
Ceviche de peix llimona i llet de tigre de carbassa	25€
Ventresca de tonyina soasada amb ponzu de pera	22€
Torrada de carabiner a l'all picant	12€

Selecció de sashimi KRU de 12 peces (dos de cada):	38€
Hamachi - Calamar - Salmó - Llom de tonyina - Tonyina toro	

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 calamar i miso negre	5€/u.
Nigiri de tonyina toro	5€/u.
Gunkan de tonyina i bitxo	6€/u.
Nigiri d'anguila	6€/u.
Nigiri de wagyu i foie	9€/u.

CARN

Xai rostit a baixa temperatura, farigola i celery fumat	30€
Entrecot de wagyu japonès 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

Fresón

Maduixot
Strawberrie

Yuzu y citronela

Yuzu i citronelia
Yuzu and citronella

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€
------------	------------	-----