

MENÚ MARISCADA

CRU

Ostra Gallega

Ostra Francesa nº2

Cloïssa viva de Carril

BULLIT

Cargols punxencs

Gambeta de la Ria

Percebes gallecs de Roncudo
a Corme, de Laxe, de Cedeira

PLANXA

Navalles de Rodes a les Illes Cíes

Zamburiña

Gamba vermella del Mediterrani

Escamarlà gallec de Marín

ALLET

Llamàntol del Cantàbric

POSTRES

Pastís de poma i caramel salat

Mi-cuit de xocolata, vainilla i
mel de cacao

160€

per persona

SELECCIÓ MARIDATGE

50€ per persona

Acompanyi el menú amb una selecció de vins
dissenyada per maridar l'oferta gastronòmica.

MENÚ RÍASKRU

Croquetes de gamba i centolla

Anxova fumada amb pebrot vermell
i formatge maxec

Carpaccio de bou gallec de
60 dies de maduració

Ostra Francesa amb llet
de tigre de magrana

Vieira amb salsa a la parmesana

Carpaccio de tonyina toro amb
alvocat, festuc i rave picant

Nigiri “matrimoni” de tonyina

Toro caviar, llom eriçó, toro trufa

Torrada de carabiner a l'all picant

Nigiri d'hamachi i tòfona

Escamarlà unilateral a la brasa

Arròs amb espardenyes

Wagyu A5 japonès

POSTRES

Pastís de poma i caramel salat

Mi-cuit de xocolata, vainilla i
mel de cacao

125€

per persona

* En cas d'al·lèrgies, aviseu-nos

* Productes segons disponibilitat

* Menús per a taula complerta

10% d' IVA inclòs



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 Corme, de Laxe, de Cedeira	s/m
Espardenyes a la planxa	78€
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)	32€/100gr
Escamarlà mitjà gallec 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

Calamarsets farcits en la seva tinta	28€
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 tigre de magrana	5,8€/u.
Navalla de les Illes Cies amb miso blanc i all negre	5,5€/u.
Vieira amb salsa a la pamesana	6,8€/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

Brisket de vedella rostida a baixa temperatura	35€
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

Mi-cuit de chocolate, vainilla y miel de cacao

11€

Mi-cuit de xocolata, vainilla i mel de cacau

Chocolate mi-cuit with vanilla and cocoa honey

Tarta de manzana y caramelo salado

11€

Pastís de poma i caramel salat

Apple pie and salted caramel

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

Los sorbetes artesanos

8€

Els sorbets artesans

Our homemade sorbets

Limón

Fruta de la pasión

Llimona

Fruita de la passió

Lemon

Passion fruit

Fresón

Maduixot

Strawberry

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

Té matcha

Te matxa

Matcha tea

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€