

MENÚ MARISCADA

CRUDO

Ostra Gallega

Ostra Francesa nº2

Almeja viva de Carril

COCIDO

Cañaíllas

Camarón de la Ría

Percebes gallegos de Roncudo
en Corme, de Laxe, de Cedeira

PLANCHA

Navaja de Rodas en las Islas Cíes

Zamburiña

Gamba roja del Mediterráneo

Cigala gallega de Marín

AJILLO

Bogavante del Cantábrico

POSTRES

Tarta de manzana y caramelo salado

Mi-cuit de chocolate con vainilla y
miel de cacao

160€

por persona

SELECCIÓN MARIDAJE

50€ por persona

Acompañe el menú con una selección de vinos
diseñada para maridar la oferta gastronómica.

MENÚ RÍASKRU

Croqueta de gamba y centolla

Anchoa ahumada con pimiento rojo
y queso manchego

Carpaccio de buey gallego de
60 días de maduración

Ostra Francesa con leche de
tigre de granada

Vieira con salsa a la parmesana

Carpaccio de atún toro con aguacate,
pistacho y rábano picante

Nigiri “matrimonio” de atún

Toro caviar, lomo erizo, toro trufa

Tostada de carabinero al ajillo picante

Nigiri de hamachi y trufa

Cigala unilateral a la brasa

Arroz con espardeñas

Wagyu A5 japonés

POSTRES

Tarta de manzana y caramelo salado

Mi-cuit de chocolate con vainilla y
miel de cacao

125€

por persona

* Comuníquenos cualquier alergia o intolerancia
* Productos según disponibilidad
* Menús para mesa completa
10% de IVA incluido

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 Corme, de Laxe, de Cedeira	s/m
Espardeñas a la plancha	78€
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)	32€/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

Calamarcitos rellenos en su tinta	28€
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 tigre de granada	5,8€/u.
Navaja de las Islas Cíes con miso blanco y ajo negro	5,5€/u.
Vieira con salsa a la parmesana	6,8€/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

Brisket de ternera asada a baja temperatura	35€
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

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€