

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

Fruita de la passió: escuma de fruita de la passió amb granissat de pisco sour de fruita de la passió

“Torrija” amb gelat d’ametlla i turró

160€
per persona

SELECCIÓ MARIDATGE

50€ per persona
Acompanyi el menú amb una selecció de vins dissenyada per maridar l’oferta gastronòmica.

MENÚ RÍASKRU

Brou d’escamarlà
Tàrtar d’escamarlà i caviar
Anxova fumada amb pebrot vermell escalivat i formatge manxec
Carpaccio de bou gallec madurat amb formatge Payoyo i tòfona negra
Mos d’eriçó amb tòfona negra
Ostra amb poma àcida i shiso verd
Navalla “Kru” amb un fi escabetx de guatlla
Salpicó de cranca
Calamar “Kru” amb carbonara de papada Joselito
Trio de tonyina toro (caviar, tòfona i eriçó)
Kokotxes a la brasa amb salsa verda
Wagyu A5 japonès

POSTRES

Fruita de la passió: escuma de fruita de la passió amb granissat de pisco sour de fruita de la passió

Cremós de xocolata blanca amb tòfona negra Melanosporum, xampinyons i gelat d’avellana

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	3,75€/u.
Croquetes de gamba i cranca	3,75€/u.
Pernil ibèric de gla gran reserva	31€
Carpaccio de bou gallec madurat amb formatge payoyo, foie i tòfona	18€
Sopa de peix i marisc	20€
Caneló llarg de cranca	24€

MARISC

Ostra Gallega	6,5€/u.
Cloïssa de Carril viva	20€/100gr
Cloïsses a la marinera	34€
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 Cíes 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
"Centolla" de la Ria	14€/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	36€
Arròs caldós amb nècora de les Ries	32€
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€
Calamarcets farcits en la seva tinta	28€

* Servei de pa 3,80€ per persona

MOL·LUSCS

Ostra franceses Nº2	
al natural	5,6€/u.
amb salsa ponzu i caviar de salmó	5,9€/u.
amb poma àcida i shiso verd	5,9€/u.
amb all blanc d'ametlla	5,9€/u.
Navalla kru amb suau escabetx de guatlla	6,20€/u.

PEIXOS KRU

Carpaccio de tonyina toro amb alvocat, festuc i rave picant	14€
Tiradito de peix llimona amb llet de tigre d'ají groc i blat de moro a la brasa	25€
Ventresca de tonyina soasada amb ponzu de pera	22€
Torrada de carabiner a l'all picant	14€
Calamar kru a la carbonara de papada Joselito	16€

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

TÀRTARS

Tàrtar de tomaquet	18€
Tàrtar de tonyina Bluefin i peix blanc	22€
Tàrtar de wagyu	26€
Tàrtar d'escamarlà amb crema agra fumada i caviar (10 g)	35€

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

Trio de quesos Trio de formatges Cheese Trio	18€
CARRAT DE CABRA- Borredà, Berguedà: cabra, 3 semanas de maduración APPENZELLER Extra- Suiza, Cantón Appenzelland: vaca, 6 meses de maduración SHROPSHIRE BLUE RÉSERVE- Nottinghamshire: vaca y cuajo vegetal, entre 10 y 12 semanas de maduración	
Cre moso de chocolate blanco con trufa negra melanosporum con champiñones y helado de avellana	15€
Cremós de xocolata blanca amb tòfona negra Melanosporum, xampinyons i gelat d'avellana Creamy white chocolate with Melanosporum black truffle, mushrooms, and hazelnut ice cream	
Coco helado con tartar de mango y espuma de bergamota	11€
Coco gelat amb tàrtar de mango i escuma de bergamota Iced coconut with mango tartar and bergamot foam	
Torrija con helado de almendra y turrón	11€
"Torrija" amb gelat d'ametlla i turró "Torrija" with almond and nougat ice cream	
Maracuyá: espuma de maracuyá con granizado de pisco sour de maracuyá	9€
Fruita de la passió: escuma de fruita de la passió amb granissat de pisco sour de fruita de la passió Passion Fruit: passion fruit espuma with passion fruit pisco sour granita	
Los sorbetes artesanos Els sorbets artesans Our homemade sorbets	8€
Limón Llimona Lemon	Fruta de la pasión Fruita de la passió Passion fruit
Fresón Maduixot Strawberry	

Nuestras cremas heladas Les nostres cremes gelades Our homemade ice-cream	8€
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	
Helado de caramelo salado Gelat de caramel salat Salted caramel ice cream	

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/VAT incl.