

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

Maracuyá: espuma de maracuyá con
granizado de pisco sour de maracuyá

Torrija con helado de almendra y turrón

160€

por persona

SELECCIÓN MARIDAJE

50€ por persona

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

MENÚ RÍASKRU

Consomé de cigala

Tartar de cigala y caviar

Anchoa ahumada con pimiento rojo
asado y queso manchego

Carpaccio de buey gallego madurado
con queso payoyo y trufa negra

Bocado de erizo con trufa negra

Ostra con manzana ácida y shiso verde

Navaja kru con fino escabeche de
codorniz

Salpicón de centolla

Calamar kru a la carbonara de
papada joselito

Trio de atún toro (caviar, trufa y erizo)

Kokotxas a la brasa en salsa verde

Wagyu a5 japonés

POSTRES

Maracuyá: espuma de maracuyá con
granizado de pisco sour de maracuyá

Cremoso de chocolate blanco con trufa
negra melanosporum con champiñones
y helado de avellana

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	3,75€/u.
Croquetas de gamba y centolla	3,75€/u.
Jamón Ibérico de Bellota gran reserva	31€
Carpaccio de buey gallego madurado con queso payoyo, foie y trufa	18€
Sopa de pescado y marisco	20€
Canelón largo de centolla	24€

MARISCO

Ostra Gallega	6,5€/u.
Almeja de Carril viva	20€/100gr
Almejas a la marinera	34€
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
Centolla de la Ría	14€/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	36€
Arroz caldoso con nécora de las Rías	32€
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€
Calamarcitos rellenos en su tinta	28€

*Servicio de pan 3,80€ por persona

MOLUSCOS

Ostra francesas Nº2	
al natural	5,6€/u.
con salsa ponzu y huevas de salmón	5,9€/u.
con manzana acida y shiso verde	5,9€/u.
con ajo blanco de almendra	5,9€/u.
Navaja kru con suave escabeche de codorniz	6,20€/u.

PESCADOS KRU

Carpaccio de atún toro con aguacate, pistacho y rábano picante	14€
Tiradito de pez limón con leche de trigre de ají amarillo y maíz a la brasa	25€
Ventresca de atún soasada con ponzu de pera	22€
Tostada de carabinero al ajillo picante	14€
Calamar kru a la carbonara de papada joselito	16€

Sashimi selección KRU de 12 piezas (dos de cada): Hamachi - Calamar - Salmón - Bonito - Lomo de atún - Atún toro	38€
---	-----

TARTARES

Tartar de tomate	18€
Tartar de atún Bluefin y pescado blanco	22€
Tartar de wagyu	26€
Tartar de cigala con crema agria ahumada y caviar (10g)	35€

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

Trio de quesos

18€

Trio de formatges
Cheese Trio

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€

Cre mos 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

8€

Els sorbets artesans
Our homemade sorbets

Limón

Llimona
Lemon

Fruta de la pasión

Fruita de la passió
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 turró
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.