

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

Anchoa ahumada con pimiento asado y
queso manchego

Tartar de bogavante con aguacate

Bocado de caviar con crème fraîche

Carpaccio de buey gallego madurado
con queso payoyo y trufa negra
australiana

Ostra con manzana ácida y shiso verde

Navaja Kru con fino escabeche
de codorniz

Salpicón de centolla

Calamar Kru a la carbonara con papada
Joselito

Trío de atún toro (foie gras, trufa negra
australiana y caviar)

Kokotxas a la brasa en salsa verde

Wagyu A5 japonés

POSTRES

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

Chocolate en texturas

125€

por persona

* Comuníquenos cualquier alergia o intolerancia

* Productos según disponibilidad

* Menús para mesa completa

10% de IVA incluido

RÍAS KRU





Ensalada de tomate de Lodosa con pesto genovés y anchoas	18,50€
Ensalada de bogavante	55€
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€

MARISCO

Sopa de pescado y marisco	20€
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
Bogavante del Cantábrico a la plancha o al ajillo o con "salsa chili crab"	15,5€/100gr
Langosta del Mediterráneo a la plancha o al ajillo o con "salsa chili crab"	22€/100gr

ARROCES Y PASTAS

Arroz con almejas	36€
Arroz caldoso con nécora de las Rías	32€
Arroz con bogavante	48€
Arroz meloso con setas de temporada y queso gorgonzola	22€
Espaguetis con bogavante	48€
Rigatoni con almejas	36€
Canelón largo de centolla	24€

PESCADOS

Kokotxas 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€
Rodaballo salvaje frito	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€
Trilogía de atún toro (foie, trufa negra australiana y caviar	30€
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 y aguacate	34€

NIGIRIS

Nigiri de salmón madurado al ajo negro	4,5€/u.
Nigiri de calamar y miso negro	5€/u.
Nigiri de atún toro	5€/u.
Nigiri de alfonsiño al ajillo picante	5,50€/u.
Nigiri de viera con foie i salsa de anguila	7,50€/u.
Nigiri de hamachi con trufa negra australiana	7,50€/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€

