

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

Anxova fumada amb pebrot escalivat i
formatge manxec

Tàrtar de llamàntol amb alvocat

Mos de caviar amb crème fraîche

Carpaccio de bou gallec madurat amb
formatge Payoyo i tòfona negra
australiana

Ostra amb poma àcida i shiso verd

Navalla Kru amb escabetx suau
de guatlla

Salpicó de cranca reial

Calamar Kru a la carbonara amb papada
Joselito

Trio de tonyina toro (foie gras, tòfona
negra australiana i caviar)

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

Xocolata en textures

125€

per persona

* En cas d’al·lèrgies, aviseu-nos

* Productes segons disponibilitat

* Menús per a taula complerta

10% d’ IVA inclòs



Rias KRU





Amanida de tomàquet de Lodosa amb pesto genovès i anxoves	18,50€
Amanida de llamàntol	55€
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€

MARISC

Sopa de peix i marisc	20€
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 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 cuïta	8€/100gr
Llamàntol del Cantàbric a la planxa o a l'allet o amb salsa "chili crab"	15,5€/100gr
Llagosta del Mediterrani a la planxa o a l'allet o amb salsa "chili crab"	22€/100gr

ARROSSOS I PASTES

Arròs amb cloïsses	36€
Arròs caldós amb nècora de les Ries	32€
Arròs amb llamàntol	48€
Arròs melós amb bolets de temporada i formatge gorgonzola	22€
Espaguetis amb llamàntol	48€
Rigatoni amb cloïsses	36€
Caneló llarg de cranca	24€

PEIXOS

Kokotxes 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	5,6€/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.
Navaja cru 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€
Trilogia de tonyina toro (foie, tòfona negra australiana i caviar)	30€
Selecció de sashimi KRU de 12 peces (dos de cada):	38€
Hamachi - Calamar - Salmó -Bonítol - 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 i alvocat	34€

NIGIRIS

Nigiri de salmó madurat al all negre	4,50€/u.
Nigiri de calamar i miso negre	5€/u.
Nigiri de tonyina toro	5€/u.
Nigiri "d'alfonsiño" a l'all picant	5,50€/u.
Nigiri de vieira amb foie i salsa d'anguila	7,50€/u.
Nigiri d'hamachi amb tòfona negra australiana	7,50€/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€