

LOS FRÍOS PARA COMPARTIR

	^{1/2} Ración	Ración
Jamón Joselito Gran Reserva Joselito 2012	15,5	31
Anchoa ahumada con pimiento asado y queso manchego Kru	Pieza	3,5
Ostras Gallegas, Bateas de Laureano en la Ría de Arosa	Pieza	6,5
Ostras francesas Kru	Pieza	5
nº 2 al natural	Pieza	5,5
nº 2 con ponzu y huevas de salmón	Pieza	5,5
nº 2 con chutney de mango y panceta Ibérica	Pieza	5,5
nº 2 con ceviche peruano	Pieza	5,5
Almejas de cuchillo de Carril vivas al natural (entre 70 y 100 gr. la pieza)	Los 100 gr	20
Camarones Gallegos	Los 100 gr	18
Tartar de bogavante gallego, lubina salvaje y caviar asetra Kru		33
Tartar de ventresca de atún rojo mediterráneo y pescado blanco Kru		26
Bogavante en ensalada con mango, aguacate y mayonesa de su coral Kru		39,5
Ensalada de cogollos con ventresca de bonito, pimientos asados y vinagreta de piparras		15,5
Ensalada variada de brotes y hortalizas de temporada		13,5

CAVIARES

Caviar Imperial, extraído del esturión Kaluga (Huso Dauricus), 50 gr.	250
Caviar Asetra, extraído del esturión Asetra en el mar Caspio, 50 gr.	170

LOS PESCADOS KRU

Toro Kru	30
Carpaccio de toro con aliño de manzana y jengibre	22
Pescado blanco Kru (según temporada)	20
Jurel Real o Caballa marinada Kru	10
Lomo Kru o Chu-Toro Kru	20
Calamar Kru	18
Salmón Alaska Kru con sus huevas	18
Suplemento erizo de mar	5

Nota: Kru, platos de la carta de Espai Kru

LOS CALIENTES PARA COMPARTIR

Croqueta de gamba y centolla Kru	Pieza	3	
Empanada Gallega	Corte	4,5	
Pulpo a feira		24,5	
Navajas de la playa de Rodas en las Islas Cíes plancha	Pieza	4,5	
Berberechos de la Ría de Noia		24,5	
Canaíllas cocidas	Los 100 gr	10,5	
Percebes gallegos cocidos De Roncudo en Corme, de Laxe, de Cedeira	Los 100 gr	33	
Vieira Gallega	en tempura con salsa ponzu	Pieza	14
	a la plancha	Pieza	14
	gratinada	Pieza	14
Almejas a la marinera		25	
Zamburiñas, compostelana o a la plancha		16,5	
Espardeñas salteadas	^{1/2} Ración	38,5	
Angulas del Río Miño		100	
Kokotxas de merluza al pil pil		35	
Huevo de corral a 650 con 12 gr. de caviar Asetra del mar Caspio		45	
Huevo de corral a 650 con 12 gr. de caviar Imperial Kaluga		65	
Canelón largo de txangurro		21	
Sopa de pescado y Marisco		20	
Arroz caldoso con nécora gallega		28	
Arroz bomba con espardeñas y sepia del mediterráneo		32	
Arroz meloso con setas de temporada y queso gorgonzola Kru		22	

LOS SEIS REYES DE LOS OCÉANOS

GAMBAS DE PALAMÓS

La más grande (mínimo 50 grs.) a la plancha

Los 100 gr 25

LANGOSTINOS

De San Carlos a la plancha o hervidos

Los 100 gr 16

CIGALAS

Del Mediterráneo (entre 100 o 150 grs. la pieza) a la plancha o hervidas

Los 100 gr 16

LANGOSTA DEL CANTÁBRICO

De tamaño mediano (entre 500 y 700 gr) a la plancha o hervida

Los 100 gr 20

BOGAVANTE DEL CANTÁBRICO

De diferente tamaño (entre 500 gr y 1,5 kg) a la plancha o hervido

Los 100 gr 12

De tamaño pequeño (500 gr.) frito con ajitos

Los 100 gr 12

CENTOLLA DE LA RÍA DE AROSA

De tamaño grande (mínimo 1,200 kg) hervida

Los 100 gr 9

De tamaño pequeño (menos de 1kg) hervida

Los 100 gr 8

LOS PESCADOS COMO DIOS LOS TRAJO AL MUNDO

Desnudos de sofisticación y en todo su esplendor. Te los podemos cocinar de las cuatro maneras clásicas de preparar el pescado que más respetan sus propiedades originales.

Las guarniciones son en función a temporada, lonja y mercado.

- A la brasa (con aromas de brasa de encina) o plancha
- A la gallega (hervidos con patata cocida, ajada y pimentón rojo)
- A la donostiarra (ajo frito, una pizca de vinagre y guindilla)
- Al horno (con patata panadera y daditos de tomate salteados con un puntito de vinagre)

Los pescados se pueden cortar en rodaja o tronco, o en lomo sin espinas

Rodaballo salvaje de Coruña

Ración

Brasa tronco

54

Horno lomo

42

Lubina salvaje del cantábrico y del mediterráneo

Donosti

40

Horno lomo

40

Merluza de pincho de Burela

Gallega

35

Donosti

35

Rape Negro de la Costa de la muerte

Suquet

42

Brasa

42

Lamprea al estilo de Arbo

37

LAS CARNES

Costillitas de cochinillo crujiente, albaricoques con vainilla y crema tibia de queso manchego

30

Corte de Wagyu a la brasa con pimientos y endivias asadas

40

Espaldita de lechal en doble cocción, a 65° y asada, acompañada de verduritas asadas, puré y crujiente de tubérculos

35,5

Solomillo de ternera Gallega a la brasa con variado de setas, escaluñas y patatas confitadas

30