

ELS FREDS PER COMPARTIR

	^{1/2} Ració	Ració
Pernil Ibèric Gran Reserva Joselito 2012	15,5	31
Anxova fumada amb pebrots rostits i formatge manxego Kru	Peça	3,5
Ostres Gallegues, Bateas de Laureano a la Ría d' Arosa	Peça	6,5
Ostres franceses Kru	Peça	5
nº 2 al natural	Peça	5,5
nº 2 amb ponzu i ous de salmó	Peça	5,5
nº 2 amb chutney de mango i cansalada Ibèrica	Peça	5,5
nº 2 amb ceviche peruà	Peça	5,5
Cloïsses de Carril al natural (entre 70 i 100 gr. la peça)	Els 100 gr	20
Gambetes Gallegues	Els 100 gr	18
Tàrtar de llamàntol galleg, llobarro salvatge i caviar Asetra Kru		33
Tàrtar de ventresca de tonyina vermella del mediterrani i peix blanc Kru		26
Llamàntol en amanida amb mango, advocat i maionesa del seu coral Kru		39,5
Amanida de cabdells amb ventresca de bonítol, pebrots rostits i vinagreta de bitxo verd		15,5
Amanida variada de brots i hortalisses de temporada		13,5

CAVIARS

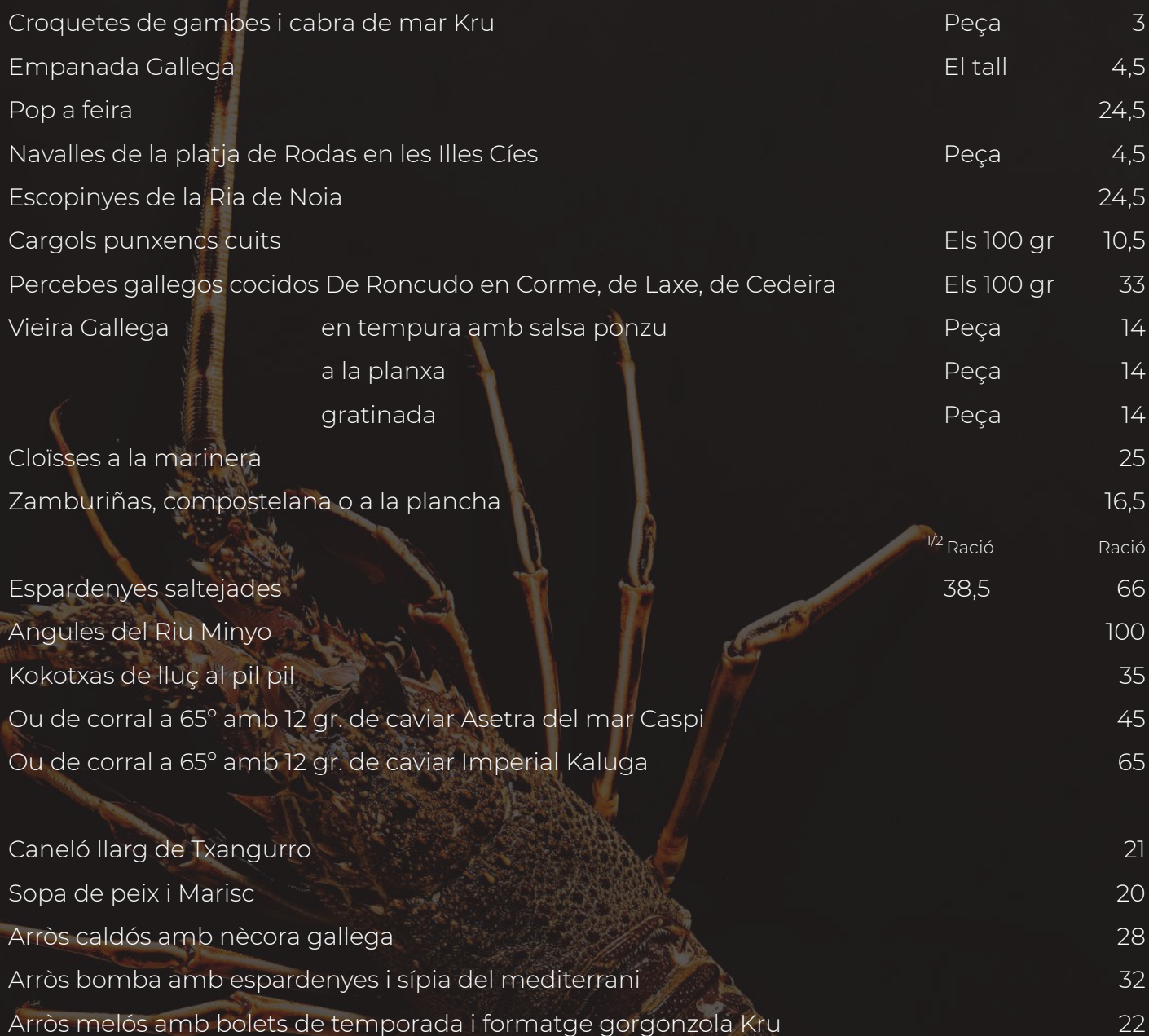
Caviar Imperial, extret de l'esturió Kaluga (Huso Dauricus), 50 gr.	250
Caviar Asetra, extret de l'esturió Asetra al mar Caspi, 50 gr.	170

ELS PEIXOS KRU

Toro Kru	30
Carpaccio de toro amb vinagreta de poma i gingebre	22
Peix blanc Kru (segons mercat)	20
Sorell reial o Verat marinat Kru	10
Lomo Kru o Chu-Toro Kru	20
Calamar Kru	18
Salmó d'Alaska Kru amb els seus ous	18
Suplement eriçó de mar	5

Nota: Kru, plats de la carta d'Espai Kru

ELS CALENTS PER COMPARTIR



Croquetes de gambes i cabra de mar Kru	Peça	3		
Empanada Gallega	El tall	4,5		
Pop a feira		24,5		
Navalles de la platja de Rodas en les Illes Cíes	Peça	4,5		
Escopinyes de la Ria de Noia		24,5		
Cargols punxencs cuits	Els 100 gr	10,5		
Percebes gallegos cocidos De Roncudo en Corme, de Laxe, de Cedeira	Els 100 gr	33		
Vieira Gallega	en tempura amb salsa ponzu	Peça	14	
	a la planxa	Peça	14	
	gratinada	Peça	14	
Cloïsses a la marinera			25	
Zamburiñas, compostelana o a la plancha			16,5	
Espardenyes saltejades	^{1/2} Ració	Ració	38,5	66
Angules del Riu Minyo				100
Kokotxas de lluç al pil pil				35
Ou de corral a 65° amb 12 gr. de caviar Asetra del mar Caspi				45
Ou de corral a 65° amb 12 gr. de caviar Imperial Kaluga				65
Caneló llarg de Txangurro				21
Sopa de peix i Marisc				20
Arròs caldós amb nècora gallega				28
Arròs bomba amb espardenyes i sípia del mediterrani				32
Arròs melós amb bolets de temporada i formatge gorgonzola Kru				22

ELS SIS REIS DELS OCEANS

GAMBES DE PALAMÓS

La més gran (mínim 50 gr) a la planxa

Els 100 gr 25

LLAGOSTINS

De San Carlos a la planxa o bullits

Els 100 gr 16

ESCAMARLANS

Del Mediterrani (entre 100 o 150 gr per peça) a la planxa o bullits

Els 100 gr 16

LLAGOSTA DEL CANTÀBRIC

De mida mitjana (entre 500 i 700 gr) a la planxa o bullida

Els 100 gr 20

LLAMÀNTOL DEL CANTÀBRIC

De diferent mida (entre 500 gr i 1,5 kg) a la planxa o bullit

Els 100 gr 12

De mida petita (500 gr) fregit amb alls

Els 100 gr 12

CABRA DE MAR DE LA RÍA D'AROSA

De mida gran (mínim 1,200 kg) bullida

Els 100 gr 9

De mida petita (menys 1kg) bullida

Els 100 gr 8

ELS PEIXOS COM DÉU ELS VA PORTAR AL MÓN

Nuus de sofisticació i en tot el seu esplendor. Te'ls podem cuinar de les quatre maneres clàssiques de preparar el peix que més respecten les seves propietats originals.

Les guarnicions són en funció de temporada, llotja i mercat.

- A la brasa (amb aromes de brasa d'alzina) o a la planxa
- A la gallega (bullits amb patata, alls i pebre vermell)
- A la donostiarra (fregit amb alls, una mica de vinagre i bitxo)
- Al forn (amb patata panadera i dauets de tomàquet saltats amb una mica de vinagre)

Els peixos es poden tallar en rodanxa o tronc, o en llom sense espines

Turbot salvatge de Coruña	Ració
Brasa tronc	54
Forn llom	42
Llobarro salvatge del Cantàbric i del Mediterrani	
Donosti	40
Forn llom	40
Lluç de pinxo de Burela	
Gallega	35
Donosti	35
Rap Negre de la Costa de la Muerte	
Suquet	42
Brasa	42
Llamprea al estil de Arbo	37

LES CARNS

Costelles de Garrí cruixent, albercocs amb vainilla i crema tèbia de formatge manxec	30
Tall de Wagyu a la brasa amb pebrots i endívies rostides	40
Espatlleta de xai lletó a doble cocció, 65° i rostida, acompanyada de verduretes rostides, puré i cruixent de tubercles	35,5
Filet de vedella gallega a la brasa amb variat de bolets, escalunyes i patates confitades	30

10% IVA inclòs