

SUJERENCIAS

Jamón Ibérico de Bellota gran reserva Joselito	31€
Croquetas de gamba y centolla	3€/u.
Pulpo a la gallega	22,5€
Sopa de pescado y marisco	20€
Canelón largo de centolla	24€

MARISCO

Almeja de carril viva	20€/100gr
Almejas a la marinera	25€
Cañailas cocidas	10€/100gr
Percebes gallegos de Rocundo en corne, de Laxe, de Cadeira	s/m
Navajas de Rodas en la islas Cíes a la plancha	16€/4u.
Zamburiña a la plancha	16,5€/4u.
Gamba roja del Mediterráneo XXL a la plancha (min 50gr)	20€/100gr
Cigala mediana gallega de 100/120gr	18€/100gr
Nécora gallega cocida	5,5€/100gr
Bogavante del Cantábrico a la plancha o ajillo	10€/100gr

ARROCES

Arroz con almejas	30€
Arroz con nécora de las Rías	28€

PESCADOS

Lubina salvaje al horno o plancha	32€
Tronco de rodaballo Cantábrico a la gallega, plancha o donostiarra	55€
Lomo de rodaballo Cantábrico a la gallega, plancha o donostiarra	38€
Merluza de Burela a la plancha, gallega o donostiarra	28€

CARNE

Solomillo de ternera gallega a la brasa	30€
---	-----

SUJERENCIAS

Anchoas en salazón ahumadas, con pimiento asado y queso manchego	3,5€/u.
Ensalada de burrata	17,5€

MOLUSCOS

Ostra francesas Nº2	5,5€/u.
con salsa ponzu y huevas de salmón	
con leche de tigre de ají amarillo	
con chicha morada	

Navaja de las islas Cíes en adobo anticuchero	4,5€/u.
Zamburiñas en ceviche de ají amarillo	4,5€/u.

PESCADOS

Tartar de atún blue fin y atún blanco con salsa de miso	18€
Carpaccio de atún toro con vinagreta de manzana y jengibre	22€
Tiradito de lubina con leche de tigre de mango	20€

SASHIMIS

Variado de 12 piezas selección KRU (dos de cada):	36€	
- Calamar	- Jurel o caballa	- Salmón
- Hamachi	- Lomo de atún	- Atún Toro

NIGUIRIS

Atún Toro (dos piezas)	9€
Hamachi y shiso verde (dos piezas)	8,5€
Anguila (dos piezas)	9€
Calamar (dos piezas)	8€
vieira soasada y erizo (dos piezas)	9€

CARNE

Tartar de solomillo estilo Andino	21€
-----------------------------------	-----

FUEGO

Arroz meloso con setas de temporada y queso gorgonzola	22€
Rodaballo salvaje frito	25€
Wagyu a la brasa Andino	30€

Rias de Galicia

ESPAIKRU

POSTRES

Piña osmotizada con margarita de hibiscus	8,80€
Torrija con helado de nata fresca	9€
Cheese cake de frutos rojos	9,75€
Oblea crujiente de chocolate en texturas y frutos secos	11,50€
Nuestras cremas heladas chocolate holandés nata fresca tiramisú veneciano	8€
Los sorbetes artesanos limón de Gandía mango fruta de la pasión fresa del Maresme	8€

10% de IVA incluido

