



POSTRES

Llima llimona, yuzu i bergamota	11€
Maduixes amb nata i shiso verd	10€
“Torrija” amb gelat d’ametlla i turró	11€
Escorces de xocolata al tiramisú (4 unitats)	11€
Formatge Comté reserva de 30 mesos Intens gust d'avellanes i pastisseria. França / curat / llet de vaca / pasta semi cuita	12€
Les nostres cremes gelades vainilla mexicana xocolata holandesa ametlla torrada i turró nata fresca pistatxo	8€
Els sorbets artesans llimona de Gandia maduixot gerd	8€

VINS DOLÇOS

Ariyanas	Moscatell	6€
Ètim Verema tardana	Garnatxa Negra	6€
Josefina Piñol Dolç 2014	Garnatxa Negra	8€

10% d'IVA inclòs

Rias KRU



Rias de Galicia

Pernil ibèric de gla gran reserva	31€
Croquetes de gamba i centolla	3,5€/u.
Pop a la gallega	22,5€
Sopa de peix i marisc	20€
Caneló llarg de centolla	24€
Caviar Asetra (50gr)	150€

MARISC

Ostra Gallega	6,5€/u.
Cloïssa de carril viva	24€/100gr
Cloïsses a la marinera	25€
Cargols punxencs cuits	10€/100gr
Gambeta de la Ria	20€/100gr
Percebes gallecs de Roncudo en corne, de Laxe, de Cadeira	s/m
Navalles de Rodes a la illes Cíes a la planxa	16€/4u.
Zamburiña a la planxa	16,5€/4u.
Gamba vermella del Mediterrani XXL a la planxa (min 50gr)	25€/100gr
Cigala mitjana gallega de 100 / 120gr	20€/100gr
Nècora gallega cuita	5,5€/100gr
Llamàntol del Cantàbric a la planxa o al allet	12€/100gr

ARROSSOS

Arròs amb cloïsses	30€
Arròs amb nècora de les Ries	28€

PEIXOS

Kocotxes de lluç al pil-pil	38€
Llobarro salvatge al forn o planxa	32€
Tronc de turbot Cantàbric a la gallega, planxa o donostiarra	55€
Llom de turbot Cantàbric a la gallega, planxa o donostiarra	38€

CARN

Filet de vedella gallega a la brasa	30€
-------------------------------------	-----

ESPAIKRU

Anxoves en salaó fumades, amb pebrot escalivat i formatge manxec	3,5€/u.
Tartar de tomàquet	17,50€

MOL-LUSCS

Ostra franceses Nº2	5,5€/u.
al natural	
amb salsa ponzu i caviar de salmó	
amb escabetx de "jalapeño" i remolatxa	
amb lulo i suc d'oliva picant	

Navalla de les illes Cíes en escabetx de bolets i miso	4,5€/u.
Zamburiñas en ceviche d'ají groc i blat de moro rostit	4,5€/u.

PEIXOS

Tàrtar de tonyina bluefin i peix blanc amb salsa de miso	18€
Carpaccio de tonyina toro amb vinagreta de poma i gingebre	22€
Tiradito de llobarro Donostiarra	20€

SASHIMIS

Variat de 12 peces selecció Kru (dos de cada):	36€	
- Calamar	- Sorell o "bonito"	- Salmó

NIGUIRIS

Niguiri de tonyina toro (dues peces)	10€
Niguiri d'Hamachi i shiso verd (dues peces)	9€
Niguiri de calamar (dues peces)	9€
Niguiri de vieira rostida i foie (dues peces)	11€
Niguiri d'anguila (dues peces)	10€

CARN

Tàrtar de filet	21€
-----------------	-----

FOC

Arròs melós amb bolets de temporada i formatge gorgonzola	22€
Turbot salvatge fregit	28€
Wagyu a la brasa	30€