

POSTRES

Lima limón, yuzu y bergamota (individual)	11€
Fresas con nata y shiso verde	10€
Torrija con helado de almendra y turrón	11€
Cortezas de chocolate al tiramisú (4 unidades)	11€
Queso Comté reserva de 30 meses Intenso sabor a avellanas y pastelería. Francia / curado / leche de vaca / pasta semi cocida	12€
Nuestras cremas heladas vainilla mexicana chocolate holandés almendra tostada y turrón nata fresca pistacho	8€
Los sorbetes artesanos limón de Gandía fresón frambuesa	8€

VINOS DULCES

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

10% de IVA incluido

Rias KRU



Rías de Galicia

Jamón Ibérico de Bellota gran reserva	31€
Croquetas de gamba y centolla	3,5€/u.
Pulpo a la gallega	22,5€
Sopa de pescado y marisco	20€
Canelón largo de centolla	24€
Caviar Asetra (50gr)	150€

MARISCO

Ostra Gallega	6,5€/u.
Almeja de carril viva	24€/100gr
Almejas a la marinera	25€
Cañailas cocidas	10€/100gr
Camarón de la Ría	20€/100gr
Percebes gallegos de Roncudo 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)	25€/100gr
Cigala mediana gallega de 100/120gr	20€/100gr
Nécora gallega cocida	5,5€/100gr
Bogavante del Cantábrico a la plancha o ajillo	12€/100gr

ARROCES

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

PESCADOS

Kocochas de merluza al pil-pil	38€
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€

CARNE

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

ESPAI KRU

Anchoas en salazón ahumadas, con pimiento asado y queso manchego	3,5€/u.
Tartar de tomate	17,50€

MOLUSCOS

Ostra francesas Nº2	5,5€/u.
al natural	
con salsa ponzu y huevas de salmón	
con escabeche de jalapeño y remolacha	
con lulo y jugo de oliva picante	
Navaja de las islas Cíes en escabeche de setas y miso	4,5€/u.
Zamburiñas en ceviche de ají amarillo y maíz asado	4,5€/u.

PESCADOS

Tartar de atún blue fin y pescado blanco	18€
Carpaccio de atún toro con vinagreta de manzana y jengibre	22€
Tiradito de lubina Donostiarra	20€

SASHIMIS

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

NIGUIRIS

Nigui de atún rojo (dos piezas)	10€
Nigui de Hamachi y shiso verde (dos piezas)	9€
Nigui de calamar (dos piezas)	9€
Nigui de vieira soasada y foie (dos piezas)	11€
Nigui de anguila (dos piezas)	10€

CARNE

Tartar de solomillo	21€
---------------------	-----

FUEGO

Arroz meloso con setas de temporada y queso gorgonzola	22€
Rodaballo salvaje frito	28€
Wagyu a la brasa	30€