

Rias de Galicia

Pernil ibèric de gla gran reserva	31€
Croquetes de gamba i centolla	3,5€/u.
Sopa de peix i marisc	20€
Caneló llarg de centolla	24€
Salpicó de cranc reial	38€

MARISC

Ostra Gallega	6,5€/u.
Cloïssa de carril viva	24€/100gr
Cloïsses a la marinera	28€
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)	28€/100gr
Llagostins planxa o bullits	13€/100gr
Cigala mitjana gallega de 100 / 120gr	25€/100gr
Nècora gallega cuita	6,5€/100gr
Llamàntol del Cantàbric a la planxa o al allet	14€/100gr

ARROSSOS

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

PEIXOS

Kocotxes de lluç al pil-pil	42€
Llobarro salvatge al forn o planxa	38€
Tronc de turbot Cantàbric a la gallega, planxa o donostiarra	58€
Llom de turbot Cantàbric a la gallega, planxa o donostiarra	38€
Calamars farcits en la seva tinta	25€
CARN	
Filet de vedella gallega a la brasa	30€

ESPAIKRU

Anxoves en salaó fumades, amb pebrot escalivat i formatge manxec	3,5€/u.
--	---------

MOL·LUSCS

Ostra franceses Nº2	
al natural	5,5€/u.
amb salsa ponzu i caviar de salmó	5,8€/u.
amb escabetx de "jalapeño" i remolatxa	5,8€/u.
amb llet de tigre d'ají groc i lulo	5,8€/u.
Navalla de les illes Cíes amb parmesà i mantega Café de París	4,5€/u.
Vieira amb "aguachile" de jalapeño i llardons	14€/u.

PEIXOS

Carpaccio de tonyina toro amb vinagreta de poma i gingebre	22€
Tiradito de llobarro Donostiarra	20€
"Usuzukuri" de moll amb ponzu picant	24€
Ceviche de bonítol, magrana i guacamole	7€/u.

SASHIMIS

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

TÀRTARS

Tàrtar de tomaquet	17,50€
Tàrtar de tonyina Bluefin i peix blanc i salsa miso	18€
Tàrtar de filet	22€

NIGIRIS

Nigiri de tonyina toro (dues peces)	10€
Nigiri de calamar (dues peces)	9€
Nigiri de cranc reial (una peça)	7€
Nigiri d'anguila (dues peces)	10€
Nigiri de wagyu i foie (una peça)	9€

FOC

Arròs melós amb bolets de temporada i formatge gorgonzola	22€
Turbot salvatge fregit	28€
Wagyu a la brasa	35€



POSTRES

Caneló cruixent de poma, festuc i caramel salat	11€
Millfulls de maduixes, taronja i vainilla bourbon	11€
“Torrija” amb gelat d’ametlla i turró	11€
Textures de xocolata	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 pistatxo	8€
Els sorbets artesans l·limona maduixot gerd	8€

VINS DOLÇOS

Ariyanas	MoscateLL	6€
Ètim Verema tardana	Garnatxa Negra	6€
Disznoko	Furmint	8€

10% d'IVA inclòs

Rias KRU

