

Jamón Ibérico de Bellota gran reserva	31€
Croquetas de gamba y centolla	3,5€/u.
Sopa de pescado y marisco	20€
Canelón largo de centolla	24€
Salpicón de cangrejo real	38€

MARISCO

Ostra Gallega	6,5€/u.
Almeja de carril viva	24€/100gr
Almejas a la marinera	28€
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)	28€/100gr
Langostinos plancha o hervidos	13€/100gr
Cigala mediana gallega de 100/120gr	25€/100gr
Nécora gallega cocida	6,5€/100gr
Bogavante del Cantábrico a la plancha o ajillo	14€/100gr

ARROCES

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

PESCADOS

Kocochas de merluza al pil-pil	42€
Lubina salvaje al horno o plancha	38€
Tronco de rodaballo Cantábrico a la gallega, plancha o donostiarra	58€
Lomo de rodaballo Cantábrico a la gallega, plancha o donostiarra	38€
Calamares rellenos en su tinta	25€

CARNE

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

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

MOLUSCOS

Ostra francesas Nº2	
al natural	5,5€/u.
con salsa ponzu y huevas de salmón	5,8€/u.
con escabeche de jalapeño y remolacha	5,8€/u.
con leche de tigre de ají amarillo y lulo	5,8€/u.
Navaja de las islas Cíes con parmesano y mantequilla Café de París	4,5€/u.
Vieira en aguachile de jalapeños y chicharrón	14€/u.

PESCADOS

Carpaccio de atún toro con vinagreta de manzana y jengibre	22€
Tiradito de lubina Donostiarra	20€
“Usuzukuri” de salmonete y ponzu picante	24€
Ceviche de bonito, granada y guacamole	7€/u.

SASHIMIS

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

TARTARES

Tartar de tomate	17,50€
Tartar de atún Bluefin y pescado blanco	18€
Tartar de solomillo	22€

NIGIRIS

Nigiri de atún rojo (dos piezas)	10€
Nigiri de calamar (dos piezas)	9€
Nigiri de cangrejo real (una pieza)	7€
Nigiri de anguila (dos piezas)	10€
Nigiri de wagyu soasado y foie (una pieza)	9€

FUEGO

Arroz meloso con setas de temporada y queso gorgonzola	22€
Rodaballo salvaje frito	28€
Wagyu a la brasa	35€

POSTRES

Canelón crujiente de manzana, pistacho y caramelo salado 11€

Milhojas de fresas, naranja y vainilla bourbon 11€

Torrija con helado de almendra y turrón 11€

Texturas de chocolate 11€

Queso Comté reserva de 30 meses 12€
Intenso sabor a avellanas y pastelería.
Francia / curado / leche de vaca / pasta semi cocida

Nuestras cremas heladas 8€
vainilla mexicana
chocolate holandés
almendra tostada y turrón
pistacho

Los sorbetes artesanos 8€
limón
fresón
frambuesa

VINOS DULCES

Ariyanas Moscatel 6€

Ètim Verema tardana Garnatxa Negra 6€

Disznoko Furmint 8€

10% de IVA incluido

Rias KRU

