

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€
Pèsols del maresme amb espardenyes	50€
Espàrrec de Navarra amb salsa beurre blanc y caviar	14€/u.

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
Espardenyes a la planxa	65€
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	15€/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€

CARN

Costella de vedella Angus a baixa temperatura	35€
---	-----

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 salsa kimchi	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.
Petxina amb "aguachile" de jalapeño i llardons	6,5€/u.

PEIXOS

Mini cornet de tonyina vermella i bitxo	5€
Carpaccio de tonyina toro amb vinagreta de poma i gingebre	22€
Tiradito de llobarro Donostiarra	20€
Ceviche de bonítol, magrana i guacamole	18€

SASHIMIS

Variat de 12 peces selecció Kru (dos de cada):	36€
Hamachi - Calamar - Salmó - Llom de tonyina - Tonyina toro	
Sashimi de moll amb ponzu picant	24€

TÀRTARS

Tàrtar de tomaquet	17,50€
Tàrtar de tonyina Bluefin i peix blanc i salsa miso	18€
Tàrtar de wagyu	26€

NIGIRIS

Nigiri de tonyina toro (dues peces)	10€
Nigiri de calamar (dues peces)	9€
Nigiri d'anguila (dues peces)	10€
Nigiri de hamachi (dues peces)	9€
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€
Pastís cremós de xocolata amb faba tonka	11€
Formatge Manxeg Curat D.O Finca La Prudenciana	10€
Formatge artesà de llet crua d’ovella amb crosta natural untada amb oli d’oliva. Maduració mínima de 8 mesos	
Les nostres cremes gelades	8€
Vainilla mexicana	
Xocolata holandesa	
Ametlla torrada i turró	
Pistatxo	
Els sorbets artesans	8€
Llimona	
Maduixot	
Gerd	

VINS DOLÇOS

Pago de Cirsus	Moscatell	5€
Rasim Vidamur	Garnatxa	8€
Disznoko	Furmint	8€

10% d’IVA inclòs

Rias KRU

