

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€
Amanida de tomàquet de temporada i tonyina vermella	18€
Llamàntol en amanida amb mango i alvocat	48€
“Ajoblanco” amb anguila ahumada i poma àcida	18€
“Salmorejo” de cirera amb bonítol i coriandre	16€
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
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	
Garrí I.G.P amb fulles de caputxina	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 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 curri verd i coco	6,5€/u.
PEIXOS	
Gunkan de tonyina vermella i bitxo	5€
Carpaccio de tonyina toro amb vinagreta de poma i gingebre	22€
Tiradito de llobarro i gambetes a la Donostiarra	25€
Ceviche de corbina amb moniato i blat de moro	20€
SASHIMIS	
Variat de 12 peces selecció Kru (dos de cada): Hamachi - Calamar - Salmó - Llom de tonyina - Tonyina toro	36€
TÀRTARS	
Tàrtar de tomaquet	18€
Tàrtar de tonyina Bluefin i peix blanc i salsa miso	18€
Tàrtar de wagyu	26€
NIGIRIS	
Nigiri de tomàquet curat amb Kombu (dues peces)	10€
Nigiri de tonyina toro (dues peces)	10€
Nigiri de calamar (dues peces)	19€
Nigiri d’anguila (dues peces)	12€
Nigiri de gambetes vermelles i nori (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	54€



POSTRES

Cireres amb iogur i farigola	11€
Cheesecake amb fruits vermells	11€
“Torrija” amb gelat d’ametlla i turró	11€
Crema de xocolata i fruita de la passió amb gelat d’avellana	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 torró	
Pistatxo	
Els sorbets artesans	8€
Llimona	
Maduixot	
Gerd	
Yuzu i citronelia	
Poma àcida	

VINS DOLÇOS

Pago de Cirsus	Moscatell	10€
Lustau Single Cask	Tintilla de Rota	18€
Disznoko	Furmint	12€

10% d’IVA inclòs

Rias KRU

