

# Rías de Galicia

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€
Ensalada de tomates y atún rojo	18€
Bogavante en ensalada con mango y aguacate	48€
Ajoblanco con anguila ahumada y manzana ácida	18€
Salmorejo de cereza con bonito Kru y cilantro	16€
<b>MARISCO</b>	
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
Espardeñas a la plancha	65€
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
Cigala mediana gallega de 100/120gr	25€/100gr
Nécora gallega cocida	6,5€/100gr
Bogavante del Cantábrico a la plancha o ajillo	14€/100gr
<b>ARROCES</b>	
Arroz con almejas	30€
Arroz caldoso con nécora de las Rías	28€
<b>PESCADOS</b>	
Kochas 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€
<b>CARNE</b>	
Tacos de cochinito I.G.P con hojas de capuchina	30€

# ESPAIKRU

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 salsa kimchi	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.
Zamburiña en curry verde y coco	6,5€/u.

## PESCADOS

Gunkan de atún toro y guindilla	5€
Carpaccio de atún toro con vinagreta de manzana y jengibre	22€
Tiradito de lubina y gambitas a la Donostiarra	25€
Ceviche de corvina con boniato y maíz	20€

## SASHIMIS

Variado de 12 piezas selección KRU (dos de cada): Hamachi- Calamar - Salmón - Bonito- Lomo de atún -Atún toro	36€
--	-----

## TARTARES

Tartar de tomate	18€
Tartar de atún Bluefin y pescado blanco	18€
Tartar de wagyu	26€

## NIGIRIS

Nigiri de tomate curado en Kombu (dos piezas)	10€
Nigiri de atún toro (dos piezas)	10€
Nigiri de calamar (dos piezas)	9€
Nigiri de anguila (dos piezas)	12€
Nigiri de gambitas rojas y nori (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	54€

## POSTRES

Cerezas con yogur y tomillo	11€
Cheesecake con frutos rojos	11€
Torrija con helado de almendra y turrón	11€
Crema de chocolate y fruta de la pasión con helado de avellana	11€
<b>Queso Manchego Curado D.O Finca La Prudenciana</b>	10€
Queso artesano de leche cruda de oveja con corteza natural untada con aceite. Maduración mínima de 8 meses.	
<b>Nuestras cremas heladas</b>	8€
Vainilla mexicana Chocolate holandés Almendra tostada y turrón Pistacho	
<b>Los sorbetes artesanos</b>	8€
Limón Fresón Frambuesa Yuzu y citronela Manzana ácida	

## VINOS DULCES

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

10% de IVA incluido

# Rias KRU

