

Els freds per compartir

		½ Ració	Ració
Pernil Ibèric Gran Reserva Joselito 2010		15,5	31
Anxova fumada amb pebrots rostits i formatge manxego Kru		la peça	3,5
Ostres Gallegues, Bateas de Laureano a la Ría d' Arosa		la peça	6,5
Ostres franceses Kru	nº 2 natural	la peça	5
	nº 2 amb ponzu i ous de salmó	la peça	5,5
	nº 2 amb aigua d'api, tomàquet i vinagre de fòrum	la peça	5,5
	nº 2 amb ceviche peruà	la peça	5,5
Cloïsses de Carril al natural	entre 70 y 100 gr. la peça	els 100 gr	20
Escopinyes al natural	entre 80 y 100 gr. la peça	els 100 gr	5,5
Tàrtar de llamàntol gallec, llobarro salvatge caviar Asetra Kru			33
Tàrtar de ventresca de tonyina vermella del mediterrani i peix blanc Kru			26
Llamàntol en amanida amb mango, advocat i maionesa del seu coral Kru			39,5
Amanida de cabdells amb ventresca de bonítol, pebrots rostits i vinagreta de bitxo verd			15,5
Amanida variada de brots i hortalisses de temporada			13,5
Caviars			
Caviar Imperial, extret de l'esturió Kaluga (Huso Dauricus) 50 gr.			250
Caviar sense conservants i sense pasteuritzar Ecològic, varietat Asetra Ruso, 50 gr.			175
Caviar Asetra, extret de l'esturió Asetra al mar Caspio, 50 gr.			170
Els peixos Kru			
Toro Kru			26
Carpaccio de toro amb amaniment de poma i gingebre			22
Peix blanc Kru (segons mercat)			20
Sorell reial o Verat marinat Kru			10
Llom Kru o Chu Toro Kru			20
Calamar Kru			18
Salmó Alaska Kru amb els seus ous			18

Nota: Kru, plats de la carta d' Espai Kru

10% iva inclòs

Els calents per compartir

Croquetes de gambes i cabra de mar Kru	la peça	3		
Empanada Gallega	es ven a tall	4,5		
Carpaccio de bolets, foie i pèsols		21		
Pebrots del padró de temporada		13		
Pop a feira		24,5		
Navalles de la platja de Rodas en les Illes Cíes	la peça	4,5		
Escopinyes de la Ria de Noia		24,5		
Cargols punxencs cuits	els 100 gr	10,5		
Percebes (peus de cabra) gallecs De Roncudo en Corme, de Laxe, de Cedeira	els 100 gr	33		
Vieira de Galicia	amb tempura	la peça	14	
	A la planxa	la peça	14	
	gratinada	la peça	14	
Cloïsses a la marinera		25		
Petxina variada, a la compostel·lana o a la planxa		16,5		
Parpatana a la brasa		22		
Espardenyes saltades	½ Ració	Ració	38,5	66
Angules del riu Minyo				100
Ou de corral a 65° amb 12 gr. de caviar Asetra del mar Caspi				45
Ou de corral a 65° amb 12 gr. de caviar Imperial Kaluga				65
Bolets saltats amb ou de corral a baixa temperatura				22
Caneló llarg de Txangurro				21
Sopa de peix i Marisc				20
Arròs caldós amb nècora gallega				28
Arròs bomba amb espardenyes i sípia del mediterrani				32
Arròs melós amb bolets de temporada i formatge gorgonzola Kru				22

10% iva inclòs

ELS SIS REIS DELS OCEANS

Gambes de Palamós

La mes gran (mínim 50 grs.) a la planxa els 100 gr 25,3

Llagostins

De San Carlos a la planxa o bullits els 100 gr 16

Escamarlans

De Marín (Galicia) (aproximadament 100 grs per peça)
bullida o a la planxa els 100 gr 19

Llagosta del cantàbric

De mida mitjana (entre 500 y 700 gr)
a la planxa o bullida els 100 gr 22

Llamàntol del cantàbric

De diferent mida (entre 500 gr y 1,5 kg)
a la planxa o bullida els 100 gr 12

De mida petita (500 gr) fregit amb alls els 100 gr 12

Cabra de Mar de la Ria d' Arosa

De mida gran (mínim 1,200 gr) bullida els 100 gr 11

10% iva inclòs

ELS PEIXOS COM DÉU ELS VA PORTAR AL MÓN

Nus de sofisticació i en tot el seu esplendor. Te'ls podem cuinar de les quatre maneres clàssiques de preparar el peix que més respecten les seves propietats originals.

Les guarnicions són en funció a temporada, llotja i mercat.

a la brasa (con aromes de brasa d' alzina) o a la planxa

a la gallega (bullits amb patata, alls i pebre vermell)

a la donostiarra (fregit amb alls, una mica de vinagre i bitxo)

al forn (amb patata panadera y dauets de tomàquet saltats amb una mica de vinagre)

Els peixos es poden tallar en rodanxa o tronc, o en llom sense espines

	<i>Ració</i>
<i>Turbot salvatge de Coruña</i>	
<i>Brasa tronc</i>	48
<i>Forn llom</i>	38
<i>Llobarro salvatge del Cantàbric i del Mediterrani</i>	
<i>Donosti</i>	40
<i>Forn llom</i>	40
<i>Lluç de pinxo de Burela</i>	
<i>Galega</i>	35
<i>Donosti</i>	35
<i>Rap Negre de la Costa de la Muerte</i>	
<i>Suquet</i>	38,5
<i>Brasa</i>	38,5
<i>Llamprea a l'estil d'Arbo</i>	37

LES CARNES

<i>Costelles de Garrí cruixent, albercocs amb vainilla i crema tèbia de formatge manxego</i>	30
<i>Tall de Wagyu a la brasa amb pebrots i endívies rostides</i>	30
<i>Espatleta de xai lletó a doble cocció, 65 ° i rostida, acompanyada de verduretes rostides, puré i cruixent de tubercles</i>	35,5
<i>Filet de vedella gallega a la brasa amb variat de bolets, escalunyes i patates confitades</i>	29

10% iva inclòs