

Los fríos para compartir

	½ Ración	Ración
Jamón Joselito Gran Reserva Joselito 2010	15,5	31
Anchoa ahumada con pimiento asado y queso manchego Kru	la pieza	3,5
Ostras Gallegas, Bateas de Laureano en la Ría de Arosa	la pieza	6,5
Ostras francesas Kru	nº 2 al natural	la pieza 5
	nº 2 con ponzu y huevas de salmón	la pieza 5,5
	nº 2 con agua de apio, tomate y vinagre de fórum	la pieza 5,5
	nº 2 con cebiche peruano	la pieza 5,5
Almejas de cuchillo de Carril vivas al natural	entre 70 y 100 gr. la pieza	los 100 gr 20
Escupiñas vivas al natural	entre 80 y 100 gr. la pieza	los 100 gr 5,5
Tartar de bogavante gallego, lubina salvaje y caviar asetra Kru		33
Tartar de ventresca de atún rojo mediterráneo y pescado blanco Kru		26
Bogavante en ensalada con mango, aguacate y mayonesa de su coral Kru		39,5
Ensalada de cogollos con ventresca de bonito, pimientos asados y vinagreta de piparras		15,5
Ensalada variada de brotes y hortalizas de temporada		13,5
Caviares		
Caviar Imperial, extraído del esturión Kaluga (Huso Dauricus) 50 gr.		250
Caviar sin conservantes y sin pasteurizar Ecológico, variedad Asetra Ruso, 50 gr.		175
Caviar Asetra, extraído del esturión Asetra en el mar Caspio, 50 gr.		170
Los pescados Kru		
Toro Kru		26
Carpaccio de toro con aliño de manzana y jengibre		22
Pescado blanco Kru (según temporada)		20
Jurel Real o Caballa marinada Kru		10
Lomo Kru o Chu-Toro Kru		20
Calamar Kru		18
Salmón Alaska Kru con sus huevas		18

Nota: Kru, platos de la carta de Espai Kru

10% iva incluido

Los calientes para compartir

Croqueta de gamba y centolla Kru	la pieza	3
Empanada Gallega	se vende por corte	4,5
Carpaccio de setas, foie y guisantes		21
Pimientos del padrón de temporada		13
Pulpo a feira		24,5
Navajas de la playa de Rodas en las Islas Cíes plancha	la pieza	4,5
Berberechos de la Ría de Noia		24,5
Canaïllas cocidas	los 100 gr	10,5
Percebes gallegos cocidos De Roncudo en Corme, de Laxe, de Cedeira	los 100 gr	33
Vieira Gallega	en tempura con salsa ponzu	la pieza 14
	a la plancha	la pieza 14
	gratinada	la pieza 14
Almejas marinera		25
Zamburiñas, compostelana o plancha		16,5
Parpatana a la brasa		22
Espardeñas salteadas	½ Ración	Ración
	38,5	66
Angulas del Río Miño		100
Huevo de corral a 65° con 12 gr. de caviar Asetra del mar Caspio		45
Huevo de corral a 65° con 12 gr. de caviar Imperial Kaluga		65
Setas salteadas con huevo de corral a baja temperatura		22
Canelón largo de txangurro		21
Sopa de pescado y Marisco		20
Arroz caldoso con nécora gallega		28
Arroz bomba con espardeñas y sepia del mediterráneo		32
Arroz meloso con setas de temporada y queso gorgonzola Kru		22

10% iva incluido

LOS SEIS REYES DE LOS OCÉANOS

Gambas de Palamós

La más grande (mínimo 50 grs.) a la plancha los 100 gr 25,3

Langostinos

De San Carlos a la plancha o hervidos los 100 gr 16

Cigalas

De Marín (Galicia) (alrededor de 100 grs la pieza)
hervida o a la plancha los 100 gr 19

Langosta del cantábrico

De tamaño mediano (entre 500 y 700 gr)
a la plancha o hervida los 100 gr 22

Bogavante del cantábrico

De diferente tamaño (entre 500 gr y 1,5 kg)
a la plancha o hervido los 100 gr 12

De tamaño pequeño (500 gr) frito con ajitos los 100 gr 12

Centolla de la ría de Arosa

De tamaño grande (mínimo 1,200 gr) hervida los 100 gr 11

10% iva incluido

LOS PESCADOS COMO DIOS LOS TRAJO AL MUNDO

Desnudos de sofisticación y en todo su esplendor. Te los podemos cocinar de las cuatro maneras clásicas de preparar el pescado que más respetan sus propiedades originales.

Las guarniciones son en función a temporada, lonja y mercado.

a la brasa (con aromas de brasa de encina) o plancha

a la gallega (hervidos con patata cocida, ajada y pimentón rojo)

a la donostiarra (ajo frito, una pizca de vinagre y guindilla)

al horno (con patata panadera y daditos de tomate salteados con un puntito de vinagre)

Los pescados se pueden cortar en rodaja o tronco, o en lomo sin espinas

	<i>Ración</i>
<i>Rodaballo salvaje de Coruña</i>	
<i>Brasa tronco</i>	48
<i>Horno lomo</i>	38
<i>Lubina salvaje del cantábrico y del mediterráneo</i>	
<i>Donosti</i>	40
<i>Horno lomo</i>	40
<i>Merluza de pincho de Burela</i>	
<i>Gallega</i>	35
<i>Donosti</i>	35
<i>Rape Negro de la Costa de la muerte</i>	
<i>Suquet</i>	38,5
<i>Brasa</i>	38,5
<i>Lamprea al estilo de Arbo</i>	37

LAS CARNES

<i>Costillitas de cochinillo crujiente, albaricoques con vainilla y crema tibia de queso manchego</i>	30
<i>Corte de Wagyu a la brasa con pimientos y endivias asadas</i>	30
<i>Espaldita de lechal en doble cocción, a 65º y asada, acompañada de verduritas asadas, puré y crujiente de tubérculos</i>	35,5
<i>Solomillo de ternera Gallega a la brasa con variado de setas, escaluñas y patatas confitadas</i>	29

10% iva incluido