

Plats froids à partager

	½ Portion	Portion
Jambon Joselito Gran Reserva Joselito 2010	15,5	31
Anchois fumés avec poivrons rôtis et fromage <i>manchego</i> Kru	la pièce	3,5
Huîtres galiciennes, bacs de Laureano de la Ría de Arosa	la pièce	6,5
Huîtres françaises Kru		
n° 2 nature	la pièce	5
n° 2 avec <i>ponzu</i> et œufs de saumon	la pièce	5,5
n° 2 avec l'eau de céleri, la tomate et le forum de vinaigre	la pièce	5,5
n° 2 avec <i>cebiche</i> péruvien	la pièce	5,5
Palourdes de Carril vivantes nature entre 70 et 100 gr. la pièce	les 100 gr	20
Praires vivantes nature entre 80 et 100 gr. la pièce	les 100 gr	5,5
Tartare de homard galicien, daurade sauvage et caviar asetra Kru		33
Tartare de ventrèche de thon rouge de la Méditerranée et poisson blanc Kru		26
Salade de homard à la mangue, avocat et mayonnaise de corail Kru		39,5
Salade de coeurs de laitue au bonite, poivrons grillés et piment vert vinaigrette		15,5
Pousses de salade mixte et légumes de saison		13,5
Caviars		
Caviar Imperial, esturgeon extrait Kaluga, (Huso Dauricus) 50 gr.		250
Caviar sans conservateurs et non pasteurisés Écologique, variété Asetra Russe, 50 gr.		175
Caviar Imperial, esturgeon Asetra de la mer Caspienne, 50 gr.		170
Les poissons Kru		
Veau de mer Kru		26
Carpaccio de Toro avec vinaigrette au pommes et gingembre		22
Poisson blanc Kru (selon arrivage)		20
Chinchard royal o maquereau mariné Kru		10
Longe Kru o Chu-Toro Kru		20
Calmar Kru		18
Saumon Alaska Kru avec œufs		18

Note: Kru, les éléments de menu Espai Kru

10% TVA inclus

Plats chauds à partager

Croquette de crevette d'araignée de mer Kru	la pièce	3
Tourte galicienne	vendue à la coupe	4,5
Champignons Carpaccio, foie et les pois		21
Poivrons de Padrón frits		13
Poulpe <i>a feira</i>		24,5
Couteaux de la plage de Rodas sur les îles Cíes grillés	la pièce	4,5
Coques de la Ría de Noia		24,5
Rochers épineux cuits	les 100 gr	10,5
Pouces-pieds cuits galiciens de Roncudo en Corme, de Laxe, de Cedeira	les 100 gr	33
Coquilles Galice		
	tempura	la pièce 14
	grille	la pièce 14
	gratinada	la pièce 14
Clovisses à la marinière		25
Pétoncles, à la compostellane ou grillé		16,5
Parpatana thon grillé		22
Concombres de mer sautés	½ portion 38,5	Portion 66
Civelles du fleuve Miño		100
Œuf fermier à 65° avec 12 gr. de caviar Asetra de la mer Caspio		45
Œuf fermier à 65° avec 12 gr. de caviar impérial Kaluga		65
Petits lactaries sauté aux œufs de volaille à basse température		22
Cannelloni long de <i>txangurro</i>		21
Soupe au poisson et fruits de mer		20
Riz au bouillon avec étrilles de Galice		28
Riz <i>bomba</i> aux concombres de mer et seiche méditerranéenne		32
Riz crémeux aux champignons de saison et au gorgonzola Kru		22

10% TVA inclus

LES SIX ROIS DES OCÉANS

Gambas de Palamós

La plus grande (minimum 50 gr) au grill	les 100 gr	25,3
---	------------	------

Crevettes

De San Carlos au grill ou bouillies	les 100 gr	16
-------------------------------------	------------	----

Langoustines

De Marín (Galice) (environ 100 gr la pièce) bouillies ou au grill	les 100 gr	19
--	------------	----

Langouste du Cantabrique

De taille moyenne (entre 500 et 700 gr) au grill ou bouillie	les 100 gr	22
---	------------	----

Homard du Cantabrique

Différentes tailles (entre 500 gr et 1,5 kg) au grill ou bouilli	les 100 gr	12
---	------------	----

De petite taille (500 gr) frit à l'ail	les 100 gr	12
--	------------	----

Araignée de mer de la ria de Arosa

De grande taille (minimum 1 200 gr) bouillie	les 100 gr	11
--	------------	----

10% TVA inclus

LES POISSONS AU NATUREL

Sans aucune sophistication et dans toute leur splendeur. Nous pouvons les cuisiner selon les quatre façons classiques de préparer le poisson en respectant scrupuleusement ses propriétés originales.

Les garnitures dépendent de la saison, de l'arrivage et du marché.

à la braise (aux arômes de braises de chêne vert) ou au grill

à la galicienne (bouillis avec un pomme de terre cuite, ail et poivron rouge)

à la donostiarra (frits à l'ail, un soupçon de vinaigre et piment rouge)

au four (avec une pomme boulangère et tomates sautées en dés avec un soupçon de vinaigre)

Les poissons peuvent être présentés en rondelle ou en morceaux, ou en filets sans arêtes

	<i>Portion</i>
<i>Turbot sauvage de La Corogne</i>	
<i>Braise morceau</i>	48
<i>Four filet</i>	38
<i>Bar sauvage du Cantabrique et de la Méditerranée</i>	
<i>Donosti</i>	40
<i>Four filet</i>	40
<i>Colin pêché à la ligne de Burela</i>	
<i>Galicien</i>	35
<i>Donosti</i>	35
<i>Lotte noire de la Costa de la muerte</i>	
<i>Suquet</i>	38,5
<i>Braise</i>	38,5

LES VIANDES

<i>Côtelettes de porc croustillant, abricots à la vanille et crème tiède de fromage manchego</i>	30
<i>Bœuf Wagyu à la braise aux poivrons et endives rôties</i>	30
<i>Dos d'agneau de lait double cuisson, à 65° et rôti, accompagné de petits légumes rôtis, purée et croustillant de tubercules</i>	35,5
<i>Filet de veau galicien à la braise avec divers champignons, échalotes et pommes de terre confites</i>	29

10% TVA inclus