

Els freds per compartir

	½ Ració	Ració
Pernil Ibèric Gran Reserva Joselito 2012	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
amarones (gambetes) gallecs	los 100 gr	18
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		30
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
Suplement eriçó de mar		5

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
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 Corne, 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
Espardenyes saltades	½ Ració 38,5	Ració 66
Angules del riu Minyo		100
Kokotxas de lluç al pil pil		35
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
Calamarcets farcits en la seva tinta		25
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

Llagostins

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

Escamarlans

Del Mediterrani (entre 100 o 150 grs. per peça)
bullida o a la planxa els 100 gr 16

Llagosta del cantàbric

De mida mitjana (entre 500 y 700 gr)
a la planxa o bullida els 100 gr 20

Llamàntol del cantàbric

De diferent mida (entre 500 gr y 1,500 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 kg) bullida els 100 gr 9

De mida petita (menys 1kg) bullida els 100 gr 8

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>	54
<i>Forn llom</i>	42
<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>	42
<i>Brasa</i>	42

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>	40
<i>Espatlleta 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>	30

10% iva inclòs