

Los fríos para compartir

	½ Ración	Ración
Jamón Joselito Gran Reserva Joselito 2012	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
Camarones Gallegos	los 100 gr	18
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		30
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
Suplemento erizo de mar		5

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
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
	½ Ración	Ración
Espardeñas salteadas	38,5	66
Angulas del Río Miño		100
Kokotxas de merluza al pil pil		35
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
Calamarcitos rellenos en su tinta		25
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
---	------------	----

Langostinos

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

Cigalas

Del Mediterráneo (entre 100 o 150 grs. la pieza) hervida o a la plancha	los 100 gr	16
--	------------	----

Langosta del cantábrico

De tamaño mediano (entre 500 y 700 gr) a la plancha o hervida	los 100 gr	20
--	------------	----

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 kg) hervida	los 100 gr	9
--	------------	---

De tamaño pequeño (menos de 1kg) hervida	los 100 gr	8
--	------------	---

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>	54
<i>Horno lomo</i>	42
<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>	42
<i>Brasa</i>	42

LAS CARNES

<i>Costillitas de cochinitillo 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>	40
<i>Espaldita de lechal en doble cocción, a 65° 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>	30

10% iva incluido