

# Plats froids à partager

	½ Portion	Portion
Jambon Joselito Gran Reserva Joselito 2012	15,5	31
Anchois fumés avec poivrons rôtis et fromage <i>manchego</i> <b>Kru</b>	la pièce	3,5
Huîtres galiciennes, bacs de Laureano de la Ría de Arosa	la pièce	6,5
Huîtres françaises <b>Kru</b>		
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
Crevettes roses de Galice	les 100 gr	18
Tartare de homard galicien, daurade sauvage et caviar asetra <b>Kru</b>		33
Tartare de ventrèche de thon rouge de la Méditerranée et poisson blanc <b>Kru</b>		26
Salade de homard à la mangue, avocat et mayonnaise de corail <b>Kru</b>		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
<b>Caviars</b>		
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
<b>Les poissons Kru</b>		
Veau de mer <b>Kru</b>		30
Carpaccio de Toro avec vinaigrette au pommes et gingembre		22
Poisson blanc <b>Kru</b> (selon arrivage)		20
Chinchard royal o maquereau mariné <b>Kru</b>		10
Longe Kru o Chu-Toro <b>Kru</b>		20
Calmar <b>Kru</b>		18
Saumon Alaska <b>Kru</b> avec œufs		18
Supplément d'oursin		5

*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
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
	<b>½ portion</b>	<b>Portion</b>
Concombres de mer sautés	38,5	66
Civelles du fleuve Miño		100
Kokotxas de colin au pil-pil		35
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
Petit calamar farci dans son encre		25
Cannelloni long de txangurro		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 <b>Kru</b>		22

10% TVA inclus

# LES SIX ROIS DES OCÉANS

## *Gambas de Palamós*

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

## *Crevettes*

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

## *Langoustines*

De Méditerranée (environ 100 - 150 gr la pièce) bouillies ou au grill	les 100 gr	16
--	------------	----

## *Langouste du Cantabrique*

De taille moyenne (entre 500 et 700 gr) au grill ou bouillie	les 100 gr	20
---	------------	----

## *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 1,2kg) bouillie	les 100 gr	9
---	------------	---

De petite taille (moins 1kg) bouillie	les 100 gr	8
---------------------------------------	------------	---

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>
<b><i>Turbot sauvage de La Corogne</i></b>	
<i>Braise morceau</i>	54
<i>Four filet</i>	42
<b><i>Bar sauvage du Cantabrique et de la Méditerranée</i></b>	
<i>Donosti</i>	40
<i>Four filet</i>	40
<b><i>Colin pêché à la ligne de Burela</i></b>	
<i>Galicien</i>	35
<i>Donosti</i>	35
<b><i>Lotte noire de la Costa de la muerte</i></b>	
<i>Suquet</i>	42
<i>Braise</i>	42

## 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>	40
<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>	30

10% TVA inclus