

Piatti freddi da condividere

	½Porzione	Porzione
Prosciutto Joselito Gran Reserva Joselito 2012	15,5	31
Acciuga affumicata con peperone arrostito e formaggio manchego Kru	unità	3,5
Ostriche Galiziane, Bateas di Laureano in Ría de Arosa	unità	6,5
Ostriche francesi Kru n° 2 al naturale	unità	5
n° 2 con ponzu e uova di salmone	unità	5,5
n° 2 con sedano acqua, pomodoro e aceto forum	unità	5,5
n° 2 con cebiche peruviano	unità	5,5
Vongole di Carril vive al naturale fra 70 e 100 gr. per unità	ogni 100 gr	20
Gamberetti Galiziani	ogni 100 gr	18
Tartara di astice Galiziano, orata selvaggia e caviale asetra Kru		33
Tartara di ventresca di tonno rosso mediterraneo e pesce bianco Kru		26
Astice in insalata di mango, avogado e maionese in salsa Kru		39,5
Insalata di cuori di lattuga con tonno, peperoni arrostiti e vinaigrette al peperoncino		15,5
Germogli insalata mista e verdure di stagione		13,5

Caviale

Caviale imperiale, storione estratto Kaluga, (Huso Dauricus) 50 gr.	250
Caviale senza conservanti e non pastorizzata ecologica, varietà Asetra russo, 50 gr.	175
Caviale Asetra, storione estratto Asetra nel mar Caspio, 50 gr.	170

I Pesci Kru

Toro di tonno Kru	30
Carpaccio toro di mela e zenzero spogliatoio	22
Pesce bianco Kru (a seconda del mercato)	20
Tracuro reale o Cavalla marinata Kru	10
Lombo Kru o Chu-Toro Kru	20
Calamaro Kru	18
Salmone Alaska Kru con uova	18
Supplemento di ricci di mare	5

Nota: Kru, le voci di menu Espai Kru

IVA 10% inclusa

Piatti caldi da condividere

Crocchetta di gamberi e grancevola Kru	unità	3
Empanada Galiziana	si vende a fetta	4,5
Polpo alla Galiziana		24,5
Cannolicchi della spiaggia di Rodas nelle Isole Cíes ai ferri	unità	4,5
Cuori di mare della Ría de Noia		24,5
Murici cotti	ogni 100 gr	10,5
Balani galiziani cotti Di Roncudo en Corne, de Laxe, de Cedeira	ogni 100 gr	33
Capesante Galizia	tempura	unità 14
	piastra	unità 14
	gratinada	unità 14
Vongole alla marinara		25
Piccolo pettine, alla "compostelana" o alla griglia		16,5
	½ Porzione	Porzione
Cetrioli di mare saltati	38,5	66
Bianchetti del Río Miño		100
Kokotxas di nasello con pil pil		35
Uovo genuino a 65° con 12 gr. di caviale asetra mar Caspio		45
Uovo genuino a 65° con 12 gr. di caviale imperial kaluga		65
Cannellone lungo di txangurro		21
Zuppa di pesce e frutti di mare		20
Calamari ripieni nel suo inchiostro		25
Risotto brodoso con granchio Galiziano		28
Risotto bomba con cetrioli di mare e seppia del mediterraneo		32
Risotto mantecato con funghi di stagione e gorgonzola Kru		22

IVA 10% inclusa

I SETTE RE DEGLI OCEANI

Gamberoni di Palamós

Il più grande (mínimo 50 gr.) alla griglia ogni 100 gr 25

Gamberi

Di San Carlos alla griglia o bolliti ogni 100 gr 16

Cicale di mare

Di Marín Mediterraneo (circa 100 - 150 gr unità)
bollite o alla griglia ogni 100 gr 16

Aragosta del cantabrico

Misura media (fra i 500 e i 700 gr)
alla griglia o bollita ogni 100 gr 20

Astice del cantabrico

Di diverse misure (fra i 500 gr e 1,5 kg)
alla griglia o bollito ogni 100 gr 12

Misura piccola (500 gr) fritto con aglio ogni 100 gr 12

Granseola della ría de Arosa

Misura grande (mínimo 1,2 kg) bollita ogni 100 gr 9

Misura piccole (meno 1kg) bollita ogni 100 gr 8

IVA 10% inclusa

I PESCI COME DIO CE LI HA DATI

Privi di cose sofisticate e in tutto il loro splendore. Te li possiamo cucinare nelle quattro maniere classiche di preparare il pesce conservando e rispettando le proprietà originali .

Guarnizioni secondo stagione e mercato.

alla brace (con aromi di brace di quercia) **o alla griglia**

alla Galiziana (bolliti con patata, aglio e peperone rosso)

alla Donostiarra (fritti nell'aglio, tocco d'aceto e peperoncino)

al forno (con patata del contadino, dadetti di pomodoro saltati con un punto d'aceto)

I pesci si possono tagliare a fette o trancio, **o interi senza spine**

	<i>Porzione</i>
<i>Rombo selvaggio di Coruña</i>	
<i>Trancio alla brace</i>	54
<i>Intero al forno</i>	42
<i>Branzino selvaggio del cantabrico e del mediterraneo</i>	
<i>Donosti</i>	40
<i>Intero al forno</i>	40
<i>Merluzzo di Burela</i>	
<i>Gallega</i>	35
<i>Donosti</i>	35
<i>Coda di Rospo nero della Costa della muerte</i>	
<i>Zuppa</i>	42
<i>Brace</i>	42

LE CARNI

<i>Costine di maialino croccanti, albicocche con vaniglia e crema tiepida di formaggio manchego</i>	30
<i>Taglio di Wagyu alla brace con peperoni e insalata arrosto</i>	40
<i>Spalla di agnello in doppia cottura, a 65° e arrostita, con verdure arrosto, purè e croccante di tuberi.</i>	35,5
<i>Filetto di vitello Galiziano alla brace con varietà di funghi, scalogno e patate confettate</i>	30

IVA 10% inclusa