

Холодные закуски в центр стола

	½ порции	Порция
Хамон «Гран Ресерва Хоселито» 2012	15,5	31
Копченый анчоус с печеным перцем и сыром манчего Kru	шт.	3,5
Галисийские устрицы, выращенные в заводях Лауреано Оубины в эстуарии Риа-де-Ароса	шт.	6,5
Французские устрицы Kru		
№ 2 в собственном соку	шт.	5
№ 2 с японским соусом понзу и лососевой икрой	шт.	5,5
№ 2 с вода сельдерей, помидоры и уксус форум	шт.	5,5
№ 2 с перуанским севиче	шт.	5,5
Живые моллюски венерки из Карриля в собственном соку от 70 до 100 г штука	100 г	20
Галисийские креветки	100 г	18
Тартар из галисийского омара, морской дорады и осетровой икры Kru		33
Тартар из брюшка средиземноморского красного тунца и белой рыбы Kru		26
Омар в салате с манго, авокадо и майонезом с икрой морепродуктов Kru		39,5
Салат из тунца с жареными перцами и зеленый чили соусом		15,5
Салат из свежих овощей капуста и сезонные овощи		13,5
икра		
Имперская икра, осетрина экстрагируют Калугу (Huso даурский)	50 г	250
Икра без консервантов и непастеризованного экологической, разнообразие Asetra Российской	50 г	175
Asetra икра, осетрина Asetra добываемой в Каспийском море	50 г	170
Рыба Kru		
Брюшко тунца Kru		30
торо карпаччо с яблоком и имбирным соусом		22
Белая рыба Kru (в зависимости от привоза)		20
Маринованная ставрида или скумбрия Kru		10
Брюшко тунца средней жирности Kru		20
Кальмар Kru		18
Лосось Аляска Kru с икрой		18
Добавка морского ежа		5

Примечание: Kru, пункты меню Espaí Kru

10% НДС

Горячие закуски в центр стола

Крокета из креветок, большого и королевского крабов Kru	шт.	3
Галисийский пирог	на разрез	4,5
Осьминог по-галисийски		24,5
Саблевидные моллюски с пляжа Родас (острова Сиэс), зажаренные на гриле	шт.	4,5
Моллюски-сердцевидки из эстуария Риа-де-Нойя		24,5
Пурпурные улитки вареные	100 г	10,5
Вареные морские утки (моллюски) с мыса Ронкудо в Корме, из Лаше, из Седейры	100 г	33
Галицкие гребешки		
темпура	шт.	14
железо	шт.	14
панировочные сухари	шт.	14
Морские черенки по-рыбацки		25
Малы "Компостела" стиль гребешки на гриле или		16,5
	½ порции	Порция
Моллюски морские огурцы жареные	38,5	66
Угри из реки Миньо		100
Хейк "kokotxas" с "pil pil"		35
Свежее яйцо, подаваемое при температуре 65°, и 12 г икры Asetra Каспийское море		45
Свежее яйцо, подаваемое при температуре 65°, и 12 г икры «Империял Калуга»		65
Кальмар, набитый чернилами		25
Длинная трубочка каннеллони с крабами чангурро		21
Суп из рыбы и морепродуктов		20
Рис в бульоне с галисийскими крабами-плавунцами		28
Круглозернистый рис с морскими огурцами (моллюсками) и каракатицей из Средиземного моря		32
Нежный рис с сезонными грибами и сыром гонгондзола Kru		22

10% НДС

ШЕСТЬ ЦАРЕЙ ОКЕАНОВ

Креветки из Паламоса

Самые крупные креветки (минимум 50 г) на гриле	100 г	25
--	-------	----

Королевские креветки

Из Сан-Карлоса, на гриле или вареные	100 г	16
--------------------------------------	-------	----

Норвежские омары

Из городка Марин Средиземное море (вес одной штуки около 100 - 150 г), вареные или на гриле	100 г	16
--	-------	----

Лангуст из Бискайского залива

Среднего размера (от 500 до 700 г), на гриле или вареный	100 г	20
---	-------	----

Омар из Бискайского залива

Разного размера (от 500 г до 1,5 кг), на гриле или вареный	100 г	12
---	-------	----

Малого размера (500 г), поджаренный с чесноком	100 г	12
--	-------	----

Королевский краб из эстуария Риа-де-Ароса

Большого размера (минимум 1200 г), вареный	100 г	9
--	-------	---

Небольшой размера (меньше 1 г), вареный	100 г	8
---	-------	---

10% НДС

РЫБА — ТАКАЯ, КАКОЙ ЕЕ СОЗДАЛ ТВОРЕЦ...

Без творческих изысков и во всем своем первозданном блеске. Мы готовим рыбу четырьмя классическими способами, которые лучше всего сохраняют ее естественный вкус и полезные свойства.

Типы гарнира различаются в зависимости от сезона и рыночного привоза.

на углях (с ароматом дубовых углей) **или на гриле**

по-галисийски (отварная рыба с вареным картофелем, чесночным соусом и красным перцем)

по традиционному рецепту из Сан-Себастьяна (рыба, поджаренная с чесноком, несколькими каплями уксуса и острым перцем)

запеченная в духовке (с ломтиками картофеля и кусочками помидора, обжаренными с каплей уксуса)

Рыба подается в форме **медальонов, тушки или спинки без костей**

	Порция
Морская тюрбо из Ла-Коруньи	
На углях, тушка	54
Печеная, спинка	42
Морской окунь из Бискайского залива и Средиземного моря	
По рецепту из Сан-Себастьяна	40
Печеный, спинка	40
Хек из Бурелы, пойманный на удочку	
По-галисийски	35
По рецепту из Сан-Себастьяна	35
Черная рыба-удильщик с побережья Коста-де-ла-Муэрте	
Рагу	42
На углях	42

МЯСО

Хрустящие ребрышки поросенка с абрикосами, ванилью и теплым кремом из сыра манчего	30
Кусок говядины вагю на углях с печеным сладким перцем и цикорием	40
Спинка молочного козленка, приготовленная двумя различными способами (при температуре 65° и запеченная в духовке), подается с гарниром из печеных овощей,	
пюре и картофельного безе	35,5
Галисийская телячья вырезка, зажаренная на углях, с ассорти из грибов,	
луком-шалотом и картофелем конфи	30

10% НДС