

ESPAI KRU

MENÚ DEGUSTACIÓN

Otoño, mar y tierra. Estación en la que el mar despliega todo su potencial y la tierra nos regala esos matices muy gratificantes a la hora de combinar productos, momento en el que los moluscos, los crustáceos, los cefalópodos, los pescados, alcanzan su mejor momento. Vuelven grandes como la trufa blanca, la trufa negra, el erizo; temporada en la que se conjuga nuestra filosofía y se alinean con estos astros para poder ofrecer este nuevo recorrido, Tercera estación.

MOLUSCOS

Ostra Francesa con agua de Gazpacho
Vieira con salsa ponzu
Almeja con hibiscus

CEFALÓPODOS

Calamar arrabbiata
Sepia con hamachi
Rissoto al nero di sepia

RONQUEO DE ATÚN

Lomo negro con botarga
Lomo de cola blanca con caviar Asetra
Tarantelo con erizo de mar
Ventresca con trufa blanca
Parpatana soasada con wasabi y vinagreta de manzana

SUSHI

Niguri nórdico
Gunkan de erizo de mar
Maki de atún

KRUSTÁCEOS

Gamba roja del Mediterráneo, en carpaccio de setas y trufa negra
Bogavante al ajillo

MAR Y TIERRA

Espardeñas, jamón Ibérico
Tartar de wagyu

DEL DELTA DEL EBRO

Kabayaki

BRASA DE CARBÓN

Escata
Costella de black Angus

POSTRES

Margarita de piña
Cremoso de chocolate blanco y champiñones con helado de avellana

PRECIO POR PERSONA 110€ I.V.A. INCLUIDO

Menú por mesa completa
Horario del servicio del menú de 13:30 a 15:00 y de 20:00 a 22:30