

# ESPAI KRU

## MENÚ DEGUSTACIÓ

Tardor, mar i terra. Estació en la qual el mar desplega tot el seu potencial i la terra ens regala aquests matisos molt gratificants a l'hora de combinar productes, moment en què els mol·luscs, els crustacis, els cefalòpodes, els peixos, arriben al seu millor moment.

Tornen grans com la tòfona blanca, la tòfona negra, l'eriçó; temporada en què es conjuga la nostra filosofia i s'alineen amb aquests astres per poder oferir aquest nou recorregut, Tercera estació.

### MOL·LUSC

Ostra Francesa amb curri de coco  
Navalla amb escabetx de cítrics  
Cloïssa amb hibiscus

### CEFALÒPODES

Calamar arrabbiata  
Sèpia amb Hamachi  
Rissoto al Nero di Sèpia

### RONQUEO DE TONYINA

Llom negre amb botarga  
Llom de cua blanca amb caviar Asetra  
Tarantelo amb eriçó de mar  
Ventresca amb trufa blanca  
Parpatana soasada amb wasabi i vinagreta de poma

### SUSHI

Niguirí Nòrdic  
Gunkan d'eriçó de mar  
Maki de tonyina

### KRUSTACIS

Gamba vermella de la Mediterrània, en carpaccio de bolets i tòfona negra  
Llamàntol al "ajillo"

### MAR I TERRA

Espardenyes, pernil Ibèric  
Tàrtar de wagyu

### DEL DELTA DE L'EBRE

Kabayaki

### BRASA DE CARBÓ

Escata  
Costella de black Angus

### POSTRES

Margarita de pinya  
Cremós de xocolata blanca i xampinyons amb gelat d'avellana

---

PREU PER PERSONA 110€ I.V.A. INCLÒS

Menú per taula completa  
Horari del servei del menú de 13:30 a 15:00 i de 20:00 a 22:30