



### Hace 2.000.000 de años. Antes del fuego.

El origen. El comienzo de todo. Solo vivo y crudo. Frío. Luego llegaron los marinados, los aliños y los salazones. Sashimis, carpaccios y tartar. Una historia forjada por la cultura mediterránea, atlántica, americana, árabe, nórdica y asiática. La fuente de la que bebe la gastronomía. La fuente de la que bebe Rías. Un espacio donde brillan las elaboraciones sin fuego. El espacio Kru.

## MOLUSCOS

---

### OSTRAS FRANCESAS

Nº2 al natural	5€ la pieza
Nº2 con salsa ponzu y huevas de salmón	5,5€ la pieza
Nº2 con leche de tigre de ají amarillo	5,5€ la pieza
Nº2 con chutney de mango y panceta Ibérica	5,5€ la pieza
<b>Almeja de carril</b>	4€ la pieza
FINA mediana con agua de hibiscus	
<b>Navaja de las Islas Cíes</b>	4,5€ la pieza
con salsa anticucho	
<b>Zamburiña</b>	3,9€ la pieza
Tiradito con erizo de mar	

## KRUSTACEOS

---

<b>Langostinos de San Carlos</b>	4,8€ la pieza
en aguachile mejicano	
<b>Gamba roja del Mediterráneo</b>	16€
en carpaccio con setas	
<b>Bogavante del Cantábrico</b>	21€
Tartar de bogavante y pescado blanco con vinagreta de lima	

10% IVA incluido

“La desnutrición es la principal causa de mortalidad infantil en Guinea Bissau”  
Prueba una “Tapa para el corazón” y lucharás contra ella colaborando en la creación de una Granja-Escuela Fundación DrIM. Más información en:



## PESCADOS

---

Se pueden combinar medias raciones

### Atún rojo

Carpaccio de toro con aliño de manzana y jengibre	22€
Toro Kru	30€
Lomo Kru o Chu Toro	20€
Tartar de toro y pescado blanco con salsa de miso	18€

### Calamar

Calamar Kru	18€
Arrabiata	14€

### Pescado blanco

Según Temporada	20€
-----------------	-----

### Caballa o Jurel Real

Marinado con vinagre	10€
----------------------	-----

### Salmón Alaska

Salmón Kru con sus huevas	18€
---------------------------	-----

### Hamachi Japón

Hamachi kru	22€
-------------	-----

### Bonito

Bonito Kru	12,5€
------------	-------

### Salmonete

Tiradito de salmonete con leche de tigre de mango	18€
---	-----

### Suplemento de erizo de mar (10 yemas)

8€

## SUSHI

---

### Erizo de mar

Atún y arroz	9,5€
--------------	------

### Niguiris (3 piezas)

Toro con erizo	11€
Caballa con setas	
Nordico (lubina)	

## CARNES

---

### Ternera

Tartar de solomillo de ternera gallega	21€
--	-----

### Cerdo ibérico

Jamón ibérico de bellota Joselito 2010 (40 grs)	15,5€
---	-------

## VERDURAS

---

### Tartar de tomate

17,5€

### Ensalada de burrata

anchoas de Castrourdiales, tomate y vinagreta de almendras	17,5€
--	-------

Pan del abuelo 1,65€ - Pan de Carasatu 1,65€

El hombre empieza a usar el fuego como instrumento de cocción hace 400.000 años. Desde entonces solo ha cambiado el refinamiento. Nuestras elaboraciones usando el fuego



---

Pan tostado de coca con tomate la Roseta	2,5€
La croqueta de gamba y centolla	3€ la pieza
Mollete de anguila	6€
Flan de maíz, atún Kru y ponzu	10€

## MARISCO

---

Canaillas en suquet con alioli	14,5€
Bogavante en ensalada con mango, aguacate y mayonesa de su coral	39,5€
Bogavante Cantábrico al ajillo	42€
Centolla de las Rias con aguacate y eneldo	16€

## AHUMADO

---

Anchoas en salazón con pimiento asado y queso manchego	3,5€ la pieza
--	---------------

## ARROZ

---

Arroz meloso con setas de temporada y queso gorgonzola	22€
--	-----

## PESCADOS

---

Rodaballo salvaje frito	25€
Lubina donostiarra (en carpaccio tibio)	20€
Atún a la brasa glaseado y mini verduras	22€

## CARNES

---

Tartar de wagyu soasado	21€
Wagyu a la brasa	30€
Costilla de black angus a la brasa, estilo Cova Santa Ibiza	27€

10% IVA incluido