



## Fa 2.000.000 d'anys. Abans del foc.

L'origen. El començament de tot. Només viu i cru. Fred. Després van arribar els marinats, els adobs i els salaons. Sashimis, carpaccios i tàrtar. Una història forjada per la cultura mediterrània, atlàntica, americana, àrab, nòrdica i asiàtica. La font de la qual beu la gastronomia. La font de la qual beu Rias. Un espai on brillen les elaboracions sense foc. L'espai Kru.

## MOL.LUSCS

---

### OSTRES FRANCESES

Nº2 al natural	5€ la peça
Nº2 amb salsa ponzu i ous de salmó	5,5€ la peça
Nº2 amb llet de tigre d' ají groc	5,5€ la peça
Nº2 amb chutney de mango i cansalada Ibèrica	5,5€ la peça
<b>Cloïssa de carril</b>	4€ la peça
Fina mitjana amb aigua de hibiscus	
<b>Navalla de les Illes Cíes</b>	4,5€ la peça
amb salsa "anticucho"	
<b>Petxina variada</b>	3,9€ la peça
"Tiradito" amb eriçó de mar	

## KRUSTACIS

---

<b>Llagostins de Sant Carles</b>	4,8€ la peça
en aguachile mexicà	
<b>Gamba vermella del Mediterrani</b>	16€
en carpaccio amb bolets	
<b>Llamàntol del Cantàbric</b>	21€
Tàrtar de llamàntol i pagell amb vinagreta de llima	

10% IVA Inclòs

"La desnutrició es la principal causa de mortalitat infantil a Guinea Bissau"  
Prova una "Tapa para el corazón" i lluitaràs contra ella col.laborant en la creació d' una Granja-Escola . Fundación DrIM. Més informació a



## PEIXOS

---

Es poden combinar en mitges racions

### Tonyina vermella

Carpaccio de toro amb amaniment de poma i gingebre	22€
Toro Kru	30€
Llom Kru o Chu-Toro Kru	20€
Tartar de toro i peix blanc amb salsa de miso	18€

### Calamar

Calamar Kru	18€
Arrabiata	14€

### Peix blanc

Segons temporada	20€
------------------	-----

### Verat o Sorell reial

Marinat amb vinagre	10€
---------------------	-----

### Salmó Alaska

Salmó Kru amb les seves freses (ous)	18€
--------------------------------------	-----

### Hamachi Japó

Hamachi kru	22€
-------------	-----

### Bonítol

Bonítol Kru	12,5€
-------------	-------

### Moll

"Tiradito" de moll amb llet de tigre de mango	18€
---	-----

### Suplement d'eriçó de mar (10 peces)

8€

## SUSHI

---

### Eriçó de mar

Tonyina i arròs	9,5€
-----------------	------

### Niguiris (3 peces)

Toro amb eriçó	11€
Verat amb bolets	
Nordic (llobarro)	

## CARNS

---

### Vedella gallega

Tàrtar de filet de vedella gallega	21€
------------------------------------	-----

### Porc ibèric

Pernil ibèric de gla Joselito 2012 (40 gr)	15,5€
--	-------

## VERDURES

---

### Tàrtar de tomàquet

17,5€

### Amanida de burrata,

anxoves de Castrourdiales, tomàquet i vinagreta d'ametlles	17,5€
--	-------

Pa de l'avi 1,65€ - Pa de Carasatu 1,65€

L'home comença a fer servir el foc com instrument de cocció fa 400.000 anys.

Des de llavors només ha canviat el refinament. Les nostres elaboracions utilitzant el foc.



---

Pa torrat de coca amb tomàquet La Roseta	2,5€
La croqueta de gamba i centolla	3€ la peça
“Mollete” de anguila	6€
Flam de blat de moro, tonyina kru i ponzu	10€

## MARISC

---

Cargols punxecs en suquet amb allioli	14,5€
Llamàntol en amanida de mango, alvocat i maionesa del seu coral	39,5€
Llamàntol del cantabric amb alls	42€
Cranca de les Ries amb alvocat i anet	16€

## FUMATS ARTESANS

---

Anxoves en salaó amb pebrots rostits i formatge manxec	3,5€ la peça
--	--------------

## ARRÒS

---

Arròs melós amb bolets de temporada, formatge gorgonzola	22€
--	-----

## PEIXOS

---

Turbot salvatge fregit	25€
Llobarro donostiarra (en carpaccio tebi)	20€
Tonyina a la brasa glacejat i mini verdures	22€

## CARNS

---

Tartar de wagyu “soasado”	21€
Wagyu a la brasa	30€
Costella de black angus a la brasa, estil Cova Santa Eivissa	27€