

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
Almeja de carril Fina mediana con agua de hibiscus	4€ la pieza
Navaja de las Islas Cíes con salsa anticucho	4,5€ la pieza
Zamburiña Tiradito con salsa de soja y jengibre	3,9€ la pieza

KRUSTÁCEOS

Langostinos de San Carlos en aguachile mejicano	4,8€ la pieza
Gamba roja del Mediterráneo al ajillo	16€
Bogavante del Cantábrico Tartar de bogavante y pescado blanco con vinagreta de lima	21€

10% IVA incluido

“Ningún niño sin derechos, ningún niño sin sonrisa” Prueba nuestra tapa solidaria(*) y colabora con la creación de la Granja Escuela Blombo en Guinea Bissau con la Fundación Dr. Ivan Mañero para luchar contra la desnutrición infantil. 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€
---	-----

SUSHI

Atún rojo

Arroz y aguacate	9,5€
------------------	------

Niguiris (3 piezas)

Toro con vinagreta de manzana	11€
Caballa con setas	
Nórdico (lubina)	

LAS CARNES KRU

Ternera

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

Cerdo ibérico

Jamón Ibérico de bellota Joselito 2014 (40 grs)	15,5€
---	-------

LAS VERDURAS KRU

Tartar de tomate

17,5€

Ensalada de burrata, anchoas del Cantábrico, tomate y vinagreta de almendras

17,5€

Pan del abuelo 1,65€ - Pan de Carasatu 1,65€ - 10% IVA incluido

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 Roseta	2,5€
La croqueta de gamba y centolla	3€ la pieza
Flan de maíz, atún Kru y ponzu	10€

EL MARISCO

Cañaíllas en suquet con alioli	14,5€
Bogavante en ensalada con mango, aguacate y mayonesa de su coral	39,5€
Bogavante del Cantábrico al ajillo	42€
Centolla de las Rías con aguacate y eneldo	16€
Mollete de bogavante soasado	9€

AHUMADO

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

EL ARROZ

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

PESCADOS

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

CARNES

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

MENÚ DEGUSTACIÓN

Invierno, nuestra cuarta estación se ha acabado, pero no se han ido con ella los productos de temporada. Aún queda el último coletazo de una grandísima temporada que se irá muriendo para dar inicio a otra dónde el color, los sabores y los matices, junto con lo que nos caracteriza que es el mejor producto y nuestra filosofía, prometen un menú al que denominamos Influencia: el origen de nuestra inspiración.

Asia, América y Mediterráneo

Aperitivo

Torrija salada

Chili crab de nécora y centolla de las Rías Gallegas

Sepia & calamar

Calamar con Caviar Baeri

Sepia con verduras encurtidas

Risotto con ceps

Korea

Navaja con salsa kimchi

Perú - México

Ostra Francesa con leche de tigre y picada criolla

Escupiña en aguachile

Japón

Gran Tsukiji – selección de sashimi y sushi

Sashimi variado 5 variedades de pescado

2 nigiris

1 Gunkan

1 Temaki

España

Gamba roja del Mediterráneo “Gazpacho”

Mollete de bogavante del Cantábrico

Tierra y huerta mediterránea

Ensalada de burrata, tomatitos y albahaca

Cous Krus

Thailandia

Salmonete al curry

Cruce de mar y montaña

Anguila con demi-glace de costilla Black Angus

Costilla de Black Angus con salsa de anguila

Postres

Cuajo de leche de oveja ahumada con piñones

Naranja almendrada

Precio por persona 110 € IVA incluido

Menú por mesa completa

Menú para grupos de máximo 6 personas

Horario del servicio del menú de 13:30 a 15:00 y de 20:00 a 22:30