

**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.

**ELS MOL.LUSCS KRU**

---

**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 salsa de soja i gíngebre	

**ELS KRUSTACIS**

---

<b>Llagostins de Sant Carles</b>	4,8€ la peça
En aguachile mexicà	
<b>Gamba vermella del Mediterrani</b>	16€
Al "ajillo"	
<b>Llamàntol del Cantàbric</b>	21€
Tàrtar de Llamàntol i pagell amb vinagreta de llima	

10% IVA Inclòs

Cap nen sense drets, cap nen sense somriure" Prova la nostra tapa solidària (\*) i col·labora amb la creació de la Granja Escola Biombo a Guinea Bissau amb la Fundació Dr. Ivan Mañero per lluitar contra la desnutrició infantil.

Més informació a:



## ELS PEIXOS KRU

---

Es poden combinar en mitges racions

### Tonyina vermella

\*Carpaccio de toro amb amaniment de poma i gíngebre 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

S.T. 20€

### Verat o Sorell reial

Marinat amb vinagre 10€

### Salmó Alaska

Salmó Kru amb les seves freses (ous) 18€

### Hamachi Japón

Hamachi Kru 22€

### Boníto

Boníto Kru 12,5€

### Moll

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

## SUSHI

---

### Tonyina vermella

Arròs i alvocat 9,5€

### Niguiris (3 peces)

Toro amb vinagreta de poma 11€

Verat amb bolets

Nordic (llobarro)

## LES CARNS KRU

---

### Vedella gallega

Tàrtar de filet de vedella gallega 21€

### Porc ibèric

Pernil ibèric de gla Joselito 2014 (40 gr) 15,5€

## LES VERDURES KRU

---

### Tàrtar de tomàquet

17,5€

### Amanida de burrata, anxoves del Cantàbric tomàquet i vinagreta d'ametlles

17,5€

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
Flam de blat de moro, tonyina kru i ponzu	10€

## EL MARISC

---

Cargols punxecs en suquet amb alloli	14,5€
Llamàntol en amanida amb mango, alvocat i maionesa del seu coral	39,5€
Llamàntol del Cantàbric amb alls	42€
Cranc de les Ries amb alvocat i anet	16€
“Mollete” de llamàntol	9€

## FUMATS ARTESANS

---

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

## L'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€
Anguila del Delta de l'Ebre (kabayaki)	20€

## CARNS

---

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

# MENÚ DEGUSTACIÓ

Hivern, la nostra quarta estació s'ha acabat, però no han marxat amb ella els productes de temporada. Encara ens queden productes de l'anterior temporada, que aniran desapareixent per donar inici a la següent on el color, els sabors i els matisos, juntament amb el que ens caracteritza que és el millor producte i la nostra filosofia, prometen un menú que anomenem Influències: l'origen de la nostra inspiració.

## Àsia, Amèrica i Mediterrani

Aperitiu

"Torrija" salada

Chili crab de nècora i cranca de les "Rias Gallegas"

## Sèpia & calamar

Calamar amb Caviar Baeri

Sèpia amb verdures adobades

Risotto amb ceps

## Korea

Navalla amb salsa kimchi

## Perú - Mèxic

Ostra Francesa amb llet de tigre i picada criolla

"Carneiro" amb aguachile

## Japó

Gran Tsukiji - selecció de sashimi i sushi

Sashimi variat 5 varietats de peix

2 niguiris

1 Gunkan

1 Temaki

## Espanya

Gamba vermella de la Mediterrània "Gaspaxo"

"Mollete" de llamàntol

## Terra i hort mediterràni

Amanida de burrata, tomàquets i alfàbrega

Cous Krus

## Thailandia

Moll al Curri

## Cruïlla de mar i muntanya

Anguila amb demi glace de costella Black Angus

Costella de Black Angus amb salsa d'anguilla

## Postres

Quall de llet d'ovella fumada amb pinyons

Taronja ametllada

**Preu per persona 110 € IVA inclòs**

Menú per taula completa

Menú per a grups de màxim 6 persones

Horari del servei del menú de 13:30 a 15:00 i de 20:00 a 22:30