

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 tartares. 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	4€ la pieza
Fina mediana con agua de hibiscus	
Navaja de las Islas Cíes	4,5€ la pieza
con adobo anticuchero	
Zamburiña y erizo de mar	4,5€ la pieza
Tiradito con salsa de soja y jengibre	
Vieira y lubina	15,5€
en aguachiles	

KRUSTÁCEOS

Gamba roja del Mediterráneo	
al ajillo	16€
Bogavante del Cantábrico	
Tartar de bogavante y pescado blanco con vinagreta de lima	21€
Cigala del Mediterráneo	
Tartar aliñado con lima y jugo de pollo	15€ la pieza

SUPLEMENTOS

Caviar Baeri (10gr)	15€
Caviar Asetra (10gr)	21€
Suplemento trufa negra (10gr)	15€
Suplemento trufa blanca (1gr)	6€
Suplemento erizo	10€

10% IVA incluido



"Ningún niño sin derechos, ningún niño sin sonrisa" Prueba nuestra tapa solidaria(*) y colabora con la creación de la Granja Escuela Biombo 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 vinagreta 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€
Calamar con erizo de mar	24€
Calamar con caviar Baeri	35€
Arrabiata	16€

Pescado blanco

Según temporada	20€
-----------------	-----

Caballa o Jurel Real con seta de temporada

Marinado con vinagre de arroz	12€
-------------------------------	-----

Salmón Alaska

Salmón Kru con sus huevas	18€
Tartar con crema agria	16€

Hamachi Japón

Hamachi Kru	22€
-------------	-----

Bonito

Bonito Kru	12,5€
------------	-------

Salmonete

Tiradito con leche de tigre de chicha morada	19€
--	-----

SUSHI

Atún rojo

Arroz y erizo de mar	10,5€
----------------------	-------

Kabayaki

Arroz y erizo de mar	10,5€
----------------------	-------

Nigiris

Toro con vinagreta de manzana	4,5€
Hamachi con erizo de mar	4€
Nórdico (lubina)	4€

LAS CARNES KRU

Wagyu

Tartar estilo Andino	21€
----------------------	-----

Cerdo Ibérico

Jamón Ibérico de bellota Joselito 2014 (40 grs)	21€
---	-----

LAS VERDURAS Y ENSALADAS KRU

Tartar de tomate

17,5€

Esqueixada de bacalao y tomate

12€

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

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 a la brasa con setas	42€
Centolla de las Rías con aguacate y eneldo	16€

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

Mollete de cochinillo asado	7€
Wagyu a la brasa Andino	30€
Costilla de Black Angus a la brasa, estilo Cova Santa Ibiza	27€

LOS POSTRES DE ESPAI KRU

PARA COMPARTIR

Torrija con helado de turrón	9€
Coulant de dulce de leche con helado de café "ristretto"	9€
Sopa de mango a la sidra con sorbete de manzana ácida	9€
Mousse de chocolate negro y yuzu con helado de chocolate blanco y té verde	9€
Piña osmotizada con tequila y hibiscus (margarita)	8,8€
La banda de chocolate	10€

QUESOS

Los 4 quesos del Kru	20€
La Gàrgola. Leche de oveja. Riner, Solsonès. Catalunya	
Tronchón. Leche de cabra. Samper de Calanda, Teruel	
Brillat Savarin. Leche de vaca. Normandia, Francia	
Shropshire blue. Leche de vaca. Nottingham. Inglaterra	

HELADOS

Mini cornete de helados	2,8€
Chocolate colonial // Vainilla mexicano //	
Almendra tostada y turrón	
Trufa de chocolate blanco con té verde.	

Mini cornete de sorbetes	2,8€
Mango // Mandarina // Leche de Coco // Fresa	

10% IVA INCLUIDO